



PREFEITURA DE
PONTAL
PONTAL, EU AMO, EU CUIDO

Departamento de Licitações
Rua Guilherme Silva, 337 – Centro
14180-000 – Pontal-SP – Brasil
Telefone: (16) 3953-9999

AVISO DE LICITAÇÃO
CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2.026
PROCESSO Nº. 01/2.026

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES CONFORME § 1º. DO ART. 14 DA LEI Nº. 11.947/2.009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE.

Data/horário limite para protocolo dos envelopes: 25 de fevereiro de 2.026, às 08h45min.

Data e horário de início sessão: 25 de fevereiro de 2.026, às 09h00min.

Local de protocolo dos envelopes e de realização da sessão da licitação: Paço Municipal, situado à Rua Guilherme Silva nº. 337, Centro, CEP 14.180-045, Pontal/SP.

Local e horário para retirada do Edital: Departamento de Licitações da Prefeitura de Pontal, sito à Rua Guilherme Silva nº. 337, Centro, das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min e através do site oficial do Município de Pontal www.pontal.sp.gov.br.

Observação 1 : o certame será transmitido em tempo real pelo canal do Departamento de Licitações do Município de Pontal no YouTube (<http://www.youtube.com/channel/UCuuMBsprXv6OwAlcaBmhVhw>), nos termos do art. 7º. da Lei Municipal nº. 2.986, de 20 de agosto de 2.018.

Pontal/SP, 08 de janeiro de 2.025.

SHIRLEY APARECIDA PEDRO BERCHAN
SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO
ORDENADORA DE DESPESA

CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2026
PROCESSO N.º 01/2026

CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2026, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES CONFORME § 1º. DO ART. 14 DA LEI N.º. 11.947/2.009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE.

O **MUNICÍPIO DE PONTAL**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Guilherme Silva, n.º. 337, Centro, CEP 14.180-000, Pontal/SP, inscrito no CNPJ sob n.º. 45.352.267/0001-86, representada neste ato pela Secretária Municipal de Ensino, a Senhora **Shirley Aparecida Pedro Berchan**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Ensino, 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 um período de 12 (doze) meses. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda desde a data de publicação deste edital até às 08h45min, do dia **25 DE FEVEREIRO DE 2.026**, no Departamento de Licitações do Paço Municipal, **sendo que a sessão pública de processamento do certame se dará no mesmo dia e local, com início às 9h.**

1. Objeto

O objeto da presente Chamada Pública é a “aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações”, nos termos do art. 14 da Lei n.º. 11.947, de 16 de Junho de 2.009, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Produto	Quantidade	Unitário	Total
01	Abacaxi	7.000 kg	R\$ 10,17	R\$ 71.213,33
02	Abobrinha Italiana	1.000 kg	R\$ 6,74	R\$ 6.743,33
03	Acelga	200 kg	R\$ 10,10	R\$ 2.019,33
04	Alface Crespa / Lisa	300 kg	R\$ 14,92	R\$ 4.475,00
05	Alho sem casca	500 kg	R\$ 34,54	R\$ 17.270,00
06	Banana Nanica média	8.000 kg	R\$ 7,41	R\$ 59.306,67
07	Bananinha Sem Açúcar	40.000 kg	R\$ 2,99	R\$119.400,00
08	Batata Inglesa	3.000 kg	R\$ 7,55	R\$ 22.650,00
09	Brócolis	200 kg	R\$ 16,27	R\$ 3.253,33
10	Cenoura média	1.500 kg	R\$ 6,99	R\$ 10.485,00
11	Cheiro verde (salsinha e cebolinha)	150 kg	R\$ 25,72	R\$ 3.858,50
12	Chuchu médio	1.000 kg	R\$ 7,71	R\$ 7.713,33
13	Couve Manteiga	200 kg	R\$ 12,88	R\$ 2.576,00
14	Couve-Flor	200 kg	R\$ 16,82	R\$ 3.364,67
15	Extrato de tomate	200 bags de 2 kg	R\$ 37,10	R\$ 7.420,00
16	Feijão Carioca Tipo 1	2.000 kg	R\$ 10,06	R\$ 20.120,00
17	iogurte parcialmente desnatado sabor frutas vermelhas	1.500 embalagens de 1 litro	R\$ 14,64	R\$ 21.965,00
18	iogurte parcialmente desnatado sabor morango	1.500 embalagens de 1 litro	R\$ 15,11	R\$ 22.665,00
19	Laranja Pêra Rio	2.500 kg	R\$ 7,44	R\$ 18.608,33
20	Mandioca descascada refrigerada	400 kg	R\$ 9,83	R\$ 3.930,00
21	Manteiga com sal	400 unidades	R\$ 34,77	R\$ 13.906,67

		de 500 g		
22	Melancia	5.000 kg	R\$ 5,35	R\$ 26.750,00
23	Molho de Tomate	400 kg	R\$ 32,57	R\$ 13.026,67
24	Ovos tipo A	400 dúzias	R\$ 13,70	R\$ 5.480,00
25	Pepino Caipira	300 kg	R\$ 7,15	R\$ 2.145,00
26	Repolho branco	380 kg	R\$ 5,45	R\$ 2.071,00
27	Tomate salada médio	7.000 kg	R\$ 9,38	R\$ 32.818,33
28	Vagem	100 kg	R\$ 22,75	R\$ 2.275,33
Valor Total Estimado				R\$ 527.509,83

2. Fonte de recurso

A presente contratação será custeada com recursos provenientes da dotação orçamentária seguinte:

NOTA DE RESERVA ORÇAMENTÁRIA N°.

Ficha n°. 1 Processo n°.
Unidade: 010506 MERENDA ESCOLAR
Funcional: 12.306.0011.0088.0000 MERENDA ESCOLAR – PNAE – EF
Cat. Econ.: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO
Código de Aplic.: Fonte Recurso:

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE N° 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE N° 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

3.3. ENVELOPE N° 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 002 – PROJETO DE VENDA

- 4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo III.
- 4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Agente de Contratação.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
 - I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
 - II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
 - III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
 - IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
- 5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
 - I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
 - b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
 - II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
 - III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica; b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas. 5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

Para os produtos processados e embalados (**EXTRATO DE TOMATE, IOGURTES, MANTEIGA, ALHO, MANDIOCA E CABOTIÁ**), será necessário apresentar, no prazo de 03 (três) dias úteis, no Setor de Alimentação Escolar, situado à Rua Elpidio Vicente, n.º. 610, Centro, CEP 14.180-000, Pontal/SP, para avaliação:

- 1) amostra dos produtos na embalagem original;
- 2) ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;
- 3) cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM- Serviço de Inspeção Municipal;
- 4) laudo bromatológico, físico/químico e microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

O fornecedor deverá entregar os gêneros alimentícios durante o período de 12 (doze) meses, conforme necessidade do Município. As entregas deverão ser realizadas na Cozinha Piloto e nas Unidades Escolares (endereços listados no Anexo II) com pedidos personalizados, sob supervisão dos nutricionistas da Cozinha Piloto. **Não haverá pedido mínimo para que a entrega seja realizada**, de forma que, independentemente do valor total do pedido, a empresa deverá se responsabilizar pela entrega nas Unidades Escolares. A data de entrega será estipulada pela Cozinha Piloto com o envio, via e-mail, do ponto a ponto de entrega nas unidades. A entrega deverá ser feita após recebimento do ponto a ponto (enviado pela Cozinha Piloto) e do pedido (enviado pelo Departamento de Compras). São 18 (dezoito) Unidades Escolares em Pontal, 03 (três) Unidades Escolares em Cândia, 01 (uma) Unidade na Vila Walter Becker, e 01 (uma) Cozinha Piloto com endereços listados na tabela abaixo. As entregas deverão acontecer das 07h00 até as 14h00..

UNIDADES DE ENTREGA – MUNICÍPIO DE PONTAL (SEDE)		
01	Cozinha Piloto	Rua Elpidio Vicente n.º. 600 – Centro
02	EMEI Aparecida Peixoto Contart Bazan	Rua 1º de Maio, S/N.º. – Centro
03	CCI Maria Lúcia Lacerda Biagi Americano (Bosque)	Avenida Bernardo Fonseca – SN – Centro
04	CCI Professor Ricardo Benedito de Oliveira	Rua Liberato Manopeli – n.º. 90 – Vila São Pedro
05	EMEI Professora Ida Venturelli Mengual	Rua Valmir Ribeiro – n.º. 34 – Conjunto Orlando Foncesa
06	EMEI Professora Sandra Mara Malvas	Rua José Jorge Abbud – SN – Nova pontal
07	EMEF Professor Alvenir Domingues	Rua 09 de Julho – n.º. 200 - Centro
08	EMEI Dirce Oliveira Santos	Rua Carolina Savenhago – n.º. 180 – Santo Antonio
09	EMEF Professora Esméria Silva Andrucioi	Rua Augusto Cassarole Bonari – n.º. 310 – São Fransico
10	EMEF Professora Josepha Castro	Rua 07 de setembro – n.º. 300 – Centro
11	EMEI Professora Magda Contart dos Santos	Rua Manoel Rocha – n.º. 284 – Residencial São Benedito
12	EMEI Marcelina Zenna Pereira	Rua Ângelo Andrucioi – n.º. 70 – Jardim Princesa

	Santos	Benedito
12	EMEI Marcelina Zenna Pereira	Rua Ângelo Andrucioi – nº. 70 – Jardim Princesa
13	EMEIEF Márcia Aparecida César Costa	Rua João dos Reis – SN – Bosque Municipal Pedro Biagi
14	EMEIEF Mario Pedro	Rua João Totti – nº. 824 – Residencial Village Tropical
15	EMEIEF Maurílio Biagi	Rua João dos Reis – SN – Bosque Municipal Pedro Biagi
16	EMEF Professora Yolanda Luiz Sichieri	Avenida Ettore Quaranta – nº. 255 – Conjunto Habitacional Orlando Fonseca
17	EE Professor Basílio Rodrigues da Silva	Rua Luiz Moura – nº. 110 – Conjunto Habitacional José Pedro Carolo
18	EE Professora Josepha Castro	Rua João dos Reis – nº. 297 – Centro
19	EE Professora Dolores Belém Novaes	Rua Francisco Franklin da Silva – nº. 299 – Centro
20	EMEI Prof ^{ra} . Elizabethe Buchala Silva dos Reis	Rua João Simões – nº. 200 – Bairro Santa Catarina
UNIDADES DE ENTREGA – DISTRITO DE CÂNDIA		
21	EMEI Lázara Garcia de Castro Neves	Rua José Augusto nº. 189 – Centro
22	EE Professora Dolores Martins de Castro	Rua São Pedro nº. 201
23	EMEI Wagner Luciano da Silva	Av. Castro Alves – s/nº.
UNIDADE DE ENTREGA – VILA WALTER BECKER		
24	EE Dona Adélia Frascino	Rua Mário Bighetti – s/n – Vila Walter Becker

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, por meio de nota fiscal eletrônica ou outro documento equivalente na forma da lei, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O instrumento convocatório da presente Chamada Pública poderá ser obtido no Departamento de Licitações da Prefeitura de Pontal, situado à Rua Guilherme Silva nº. 337, Centro, CEP 14.180-000, no horário das 08h00 às 11hh e das 13h às 17h, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.pontal.sp.gov.br;

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

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

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

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:

$$\text{Valor máximo a ser contratado} = \text{nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica} \times \text{R\$ } 40.000,00.$$

9.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como da Lei 14.133/2021.

9.5. **Entrega:** O produto deverá ser entregue nos estabelecimentos de ensino abaixo relacionados sendo que itens que necessitem de refrigeração deverão ser entregues em veículos fechados/refrigerados de acordo com a legislação e especificação do produto. O produto deverá estar na temperatura de conservação recomendada pelo fabricante ou conforme legislação, de forma a preservar a sua qualidade e as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Haverá aferição da temperatura do item e do veículo no ato da entrega.

9.6. **Visita técnica:** a empresa participante do procedimento licitatório poderá receber visita técnica do fiscal de contratos, funcionários do setor de Alimentação Escolar e/ou do setor de Contratos a qualquer momento, inclusive antes da formalização do contrato, para verificação das informações fornecidas e das condições locais de manipulação e/ou estocagem dos produtos.

9.5. O certame será transmitido em tempo real pelo canal do Departamento de Licitações do Município de Pontal no YouTube (<https://www.youtube.com/@prefeituramunicipaldeponta815>), nos termos do art. 7º. da Lei Municipal nº. 2.986, de 20 de agosto de 2.018.

Pontal/SP, 08 de janeiro de 2026.



Shirley Ap. Pedro Berchan
Secretária Municipal de Ensino – Ordenadora de Despesas

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

OBJETO: dispensa de licitação por meio de Chamada Pública para aquisição de hortifrutigranjeiros para a Alimentação Escolar.

OBSERVAÇÃO: Havendo divergência entre o descritivo constante deste edital e o constante na bec, prevalecerá o constante no termo de referência deste edital.

TABELA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ESTIMATIVA DE PREÇOS

ID	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	7.000	Kg	ABACAXI: com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
2	1.000	Kg	ABOBRINHA ITALIANA: Abobrinha italiana de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa com aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
3	200	Kg	ACELGA: Acelga limpa, fresca, de primeira, com maços de tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades,			



			<p>parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixas com aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	
4	300	Kg	<p>ALFACE CRESPA/LISA: Produto <i>in natura</i>, alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas plásticas vazadas. Deverá ser entregue em sacos plásticos atóxicos pesando 1 kg cada. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), (Inst. Normat. N 01 de 01/02/02), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta n 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p> <p>ALHO SEM CASCA: Alho de primeira qualidade, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvido, acondicionado em bandejas ou sacos de aproximadamente 1 kg, hermeticamente fechados. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	
5	500	Kg		



6	8.000	Kg	<p>BANANA NANICA MÉDIA: Produto <i>in natura</i>, nanica média, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa plástica vazadas, com 14 dúzias, pesando aproximadamente 20 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
7	40.000	Kg	<p>BANANINHA SEM AÇÚCAR: Produto produzido a partir da própria fruta, banana. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Podendo conter conservantes. Embalagem deverá conter tabela nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e outras informações exigidas pela legislação vigente. Deve ser embalada individualmente, em porções de, <u>aproximadamente</u>, 30 gramas. No momento da entrega, o prazo de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.</p>
8	3.000	Kg	<p>BATATA INGLESA : Batata inglesa especial, lisa, em saca de 50 kg, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>



9	200	Kg	<p>BRÓCOLIS: Brócolis de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
10	1.500	Kg	<p>CENOURA MÉDIA: Produto <i>in natura</i>, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Entregue em caixas plásticas vazadas em perfeitas condições de higiene, pesando aproximadamente 20 kg cada. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
11	150	Kg	<p>CHEIRO VERDE (Salsinha e Cebolinha): Especificação Técnica: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudáveis e frescas, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade. Deverão estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade</p>

			<p>anormal, odores e sabores estranhos. Entregue em maços industriais pesando aproximadamente 01 kg cada. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
12	1.000	Kg	<p>CHUCHU MÉDIO: Produto <i>in natura</i>, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixas plásticas vazadas em perfeitas condições de higiene, pesando aproximadamente 20 kg cada. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
13	200	Kg	<p>COUVE MANTEIGA: Couve, tipo manteiga. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deverá ser entregue em embalagens plásticas atóxicas pesando 1 kg cada.</p>
14	200	Kg	<p>COUVE-FLOR: Couve flor, SEM FOLHAS, unidade de aproximadamente 700 gramas, couve-flor de primeira qualidade, fresca e saudável. No ponto de</p>

			<p>maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>		
15	200	Bag de 2kg	<p>EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são. Fonte de vitamina a, e e fibras. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo e ou bag plástico soldado horizontalmente resistente, contendo aproximadamente 2 kg de peso líquido. Embalagem não deve estar estufada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá constar em seu resultado microbiológico o brix de, no mínimo 16º c e máxima de 24º c. Ingredientes: tomate, açúcar e sal, composição na porção de 30 g: proteína mínima de 0,3 g, sódio máximo de 130 mg. Não deve conter glúten. No momento da entrega, o prazo de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.</p>		

STB



16	2.000	Embalagem de 1kg	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Feijão carioca, tipo 1, grãos sadios, limpos, secos, inteiros, uniformes em cor e tamanho, isentos de material estranho, insetos, carunchos, mofo, odor estranho ou qualquer característica que o torne impróprio para consumo humano. Rendimento (volume) de 3,0. Proveniente de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326/2006, com a devida comprovação (Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF válidos). Embalagem primária (pacote) deverá ser de saco plástico, transparente, atóxico, resistente, devidamente lacrado, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rótulo com as informações obrigatórias, conforme as normas exigidas pela legislação vigente incluindo: nome do produto, peso líquido, identificação do produtor/fornecedor (com CNPJ ou CPF), data de produção, data de validade, número do lote e informações nutricionais. O fornecedor deverá apresentar ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias. No momento da entrega, o prazo de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.</p>
17	1.500	Embalagem de 1 litro	<p>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR FRUTAS VERMELHAS: Bebida à base de leite parcialmente desnatado ou leite reconstituído, com polpa de frutas sabor frutas vermelhas, com cultivo</p>



de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 10°C. Características organolépticas: mistura homogênea, de consistência firme, pastosa, coloração característica conforme o sabor, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional: mínimo 2,9% de proteína; máximo 1% de amido adicionado; máximo de 30% de ingredientes não lácteos. O produto deve ter registro no ministério da agricultura e atender a instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2018 do mapa, a instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do mapa, a Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 do ministério da saúde e demais legislações vigentes. Deve estar isento de estufamento, mofo, precipitação e produtos estranhos ao produto. Embalagem primária: garrafa plástica de polietileno de alta densidade, atóxica, com tampa rosqueável de polietileno e selo de vedação contendo aproximadamente 1 kg do produto. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de fabricação, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade mínimo de 40 dias a partir da entrega do produto. Embalagem secundária: as garrafas plásticas devem ser acondicionadas em fardos plásticos transparentes, de polietileno. Deve ser apresentada identificação de órgão de inspeção sanitária, ficha técnica e laudo de análise microbiológica. O produto deve ser transportado em veículo refrigerado em perfeitas condições de higiene.

IOGURTE PARCIALMENTE

DESNATADO SABOR MORANGO:

Bebida à base de leite parcialmente desnatado ou leite reconstituído,

18

1.500

Embalagem de
1 litro



			<p>com polpa de fruta sabor morango, com cultivo de bactérias lácteas específicas. Refrigerado com temperaturas entre 0°C a 10°C. Características organolépticas: mistura homogênea, de consistência firme, pastosa, coloração característica conforme o sabor, sabor fresco, aroma próprio da variedade. Composição nutricional: mínimo 2,9% de proteína; máximo 1% de amido adicionado; máximo de 30% de ingredientes não lácteos. O produto deve ter registro no ministério da agricultura e atender a instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2018 do mapa, a instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do mapa, a Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 do ministério da saúde e demais legislações vigentes. Deve estar isento de estufamento, mofo, precipitação e produtos estranhos ao produto. Embalagem primária: garrafa plástica de polietileno de alta densidade, atóxica, com tampa rosqueável de polietileno e selo de vedação contendo aproximadamente 1 kg do produto. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de fabricação, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade mínimo de 40 dias a partir da entrega do produto. Embalagem secundária: as garrafas plásticas devem ser acondicionadas em fardos plásticos transparentes, de polietileno. Deve ser apresentado identificação de órgão de inspeção sanitária, ficha técnica e laudo de análise microbiológica. O produto deve ser transportado em veículo refrigerado em perfeitas condições de higiene.</p>	
19	2.500	Kg	LARANJA PÊRA RIO: Caixa de 20 kg, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte,	



20	400	Kg	<p>manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p> <p>MANDIOCA DESCASCADA REFRIGERADA: Branca; embalada em saco plástico, esterilizado em atmosfera modificada; contendo aproximadamente 01 kg do produto em cada saco, acondicionado para transporte em caixas plásticas, brancas, vazadas; higienizada, picada, resfriada; com aspecto uniforme na coloração; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS 05/13; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto e marca, logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, peso líquido, condições de armazenamento, nº do lote (caso utilizado). Apresentar amostra na embalagem original. O produto deve ser transportado em veículo refrigerado em perfeitas condições de higiene.</p>
----	-----	----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



21	400	Unidades de 500 gr	<p>MANTEIGA COM SAL: Produto composto por creme de leite pasteurizado, com adição de sal. Matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizados derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. O produto não deverá conter gorduras trans. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos do produto. O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. A embalagem primária do produto deverá ser em pote/copo plástico atóxico contendo 500 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto e marca, logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, peso líquido, número do SIF, SISP ou SIM, condições de armazenamento, nº do lote (caso utilizado). Apresentar amostra na embalagem original; Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico; Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;</p>
----	-----	-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes. O produto deverá ser entregue em veículos fechados/refrigerados de acordo com a legislação especificação do produto, nas unidades escolares relacionados, na temperatura de conservação e transporte conforme indicada pelo fabricante, de maneira a preservar a sua qualidade quanto às características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.</p>
22	5.000	Kg	<p>MELANCIA: Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p> <p>MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate tradicional. Composto por ingredientes principais: tomate (sem pele e sem sementes), cebola, sal, açúcar. Pode conter sal ou outros ingredientes permitidos, como conservantes. Isento de sujidades e materiais estranhos. Com a aparência fluida, com polpa homogênea, cor vermelho-vinho, odor característico de tomate cozido, aromático. Sabor frutado de tomate. Embalagem (sachê plástico atóxico, lacrado, peso), teor de sódio, validade mínima e ausência de impurezas. Acondicionado em embalagem bag de plástico soldado horizontalmente resistente,</p>
23	400	Bag de 2 kg	

ABB



			<p>contendo aproximadamente 2 kg de peso líquido. Embalagem não deve estar estufada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. No momento da entrega, o prazo de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.</p>
24	400	Dúzia	<p>OVOS TIPO A: Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casaca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico. Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado. Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeitos, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas. Apresentar classificação segundo a coloração, peso e classe de qualidade. Embalagem primária: embalagem fechada com capacidade para 12 unidades de ovos, devidamente lacrada de forma a conservar a integridade do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote e/ou data de fabricação. Embalagem secundária adequada ao transporte e conservação do</p>



			produto. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
25	300	Kg	PEPINO CAIPIRA: Produto in natura de boa qualidade, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas vazadas, pesando aproximadamente 20 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA/14 (decreto 12486 de 20/10/78), com padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
26	380	Kg	REPOLHO BRANCO: Repolho híbrido de primeira qualidade, caixa com 10 kg, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
27	3.500	Kg	TOMATE SALADA MÉDIO: Caixa com 20 kg, para salada, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela

			ANVISA.
28	100	Kg	<p>VAGEM: Vagem de boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.</p>

- 1) **Forma de solicitação:** solicitação parcelada, de acordo com as Solicitações de Fornecimento do Departamento de Compras, inexistindo quantidade mínima por pedido, ou seja, independentemente do valor total do pedido, a empresa/associação deverá se responsabilizar pelo fornecimento.
- 2) **Prazo de entrega:** as entregas deverão ser realizadas na Cozinha Piloto e nas Unidades Escolares (endereços listados abaixo) com pedidos personalizados, sob supervisão dos nutricionistas da Cozinha Piloto. A data de entrega será estipulada pela Cozinha Piloto com o envio, via e-mail, do ponto a ponto de entrega nas unidades. A entrega deverá ser feita na data estipulada, após recebimento do Ponto a Ponto (enviado pela Cozinha Piloto) e da Solicitação de Fornecimento (enviado pelo Departamento de Compras).
- 3) **Amostras e fichas técnicas:** é obrigatória a entrega de amostra, ficha técnica e laudo microbiológico dos produtos processados (alho, extrato de tomate, iogurtes, mandioca, manteiga). As amostras deverão ser apresentadas na embalagem original, da mesma marca que a empresa/associação está propondo no processo licitatório e no mesmo tamanho proposto. Na falta de entrega da amostra no prazo estipulado e na falta de entrega da ficha técnica e/ou laudo microbiológico, bem como diante de qualquer irregularidade na amostra ou nos documentos apresentados, o produto será recusado.
- 4) **Locais de entrega:** as entregas serão realizadas na Cozinha Piloto, nas Unidades Escolares (listadas abaixo) e demais setores, quando necessário, e conforme solicitado.
- 5) **Unidades Escolares:** são 19 (dezenove) Unidades Escolares em Pontal, 03 (três) Unidades Escolares em Cândia, 01 (uma) unidade na Vila Walter Becker.



UNIDADES PONTAL	ENDEREÇO
Cozinha Piloto	Rua Elpidio Vicente, SN – Centro
CCI Maria Lúcia Lacerda Biagi Americano (Bosque)	Avenida Bernardo Fonseca – SN – Centro
EMEI Francisco Galvão	Via de Acesso nº 80 – Jardim Antonina Genari Moro
CCI Elizabeth Buchala Silva dos Reis	Rua João Simões, nº 200 - Centro
EMEI Professora Ida Venturelli Mengual	Rua Valmir Ribeiro, nº 34 – Conjunto Orlando Foncesa
EMEI Creche Professora Valéria Cristina Damião Bidoia	Rua MacirRamazini, nº 2489 – Maria Joana
EMEI Professora Sandra Mara Malvas	Rua José Jorge Abbud – SN – Nova Pontal
EMEI Professora Magda Contart dos Santos	Rua Manoel Rocha, nº 284 – Residencial São Benedito
EMEI Dirce Oliveira Soares	Rua Carolina Savenhago, nº 180 – Santo Antonio
EMEI Aparecida ContartBazan	Rua Primeiro de Maio, nº 747 - Centro
EMEIEF Maurilio Biagi	Rua João dos Reis – SN – Bosque Municipal Pedro Biagi
EMEIEF Márcia Aparecida César Costa	Rua João dos Reis – SN – Bosque Municipal Pedro Biagi
EMEIEF Mario Pedro	Rua João Totti, nº 824 – Residencial Vilage Tropical
EMEF Professor Alvenir Domingues	Rua Nove de Julho, nº 200 - Centro
EMEF Professora Esméria Silva Andrucioni	Rua Augusto CassaroleBonari, nº 310 – São Francisco
EMEF Professora Josepha Castro	Rua Sete de Setembro, nº 300 – Centro
EE Professora Yolanda Luiz Sichieri	Av. Ettore Quaranta, nº 255 – Conjunto Habitacional Orlando Fonseca
EE Professor Basílio Rodrigues da Silva	Rua Luiz Moura, nº 110 – Conjunto Habitacional José Pedro Carolo
EE Professora Josepha Castro	Rua João dos Reis, nº 297 – Centro
EE Professora Dolores Belém Novaes	Rua Francisco Franklin da Silva, nº 299 - Centro
Unidades Cândia	Endereço
EMEI Lázara Garcia de Castro Neves	Rua José Augusto, nº 189 – Centro - Distrito de Cândia
EMEI Wagner Luciano da Silva	Av. Castro Alves - SN - Distrito de Cândia
EE Professora Dolores Martins de Castro	Rua São Pedro, nº 201- Distrito de Cândia
Unidades Vila Walter Becker	Endereço
EE Adélia Frascino Dona	Rua Mário Bighetti – SN – Vila Walter Becker

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Ensino

Responsável pela demanda: Shirley Aparecida Pedro Berchan

Cargo/Função: Secretária de Ensino

Assinatura e Carimbo:

Fiscal do contrato: Fabiana Tanninhão Folconi

Cargo/Função: Nutricionista

Assinatura e Carimbo:



APÊNDICE AO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

- Órgão ou entidade demandante: SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO
- Responsáveis pelas informações do ETP: Fabiana Tannahão Folconi
- Fiscal deste contrato: Fabiana Tannahão Folconi

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- Não se aplica

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, destinados à composição da alimentação escolar oferecida aos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é obrigatória, conforme determina a Lei 11.947/2009. Dessa forma, a contratação solicitada no presente documento mostra-se imprescindível para o atendimento adequado dos cardápios da Alimentação Escolar e ao cumprimento das diretrizes legais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Modalidade

Solicita-se Chamada Pública, tendo em vista se tratar da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e nos arts. 29 a 49 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

4.2. Vigência

Vigência de 12 (doze) meses.

4.3. Caracterização do objeto

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar destinados ao atendimento do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) da Rede Pública de Ensino do Município de Pontal.

4.4. Planilha dos itens a serem adquiridos

Consta na Tabela do Anexo I deste documento.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO



Do modo como pretendido, a chamada pública permitirá a participação exclusivamente de pequenos produtores rurais e cooperativas de pequenos produtores rurais, desde que estes atendam aos requisitos de inspeção e de vigilância sanitária de órgãos competentes, bem como tenham seus produtos aprovados a partir de análise técnica das amostras, quando aplicável. Portanto, não foi realizado levantamento de mercado, haja vista a permissão à ampla participação de interessados do ramo.

5.1. Escolha da melhor solução

Optou-se por Chamada Pública, tendo em vista se tratar da aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, de acordo com exigências previstas nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e nos arts. 29 a 49 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

5.2. Justificativa da melhor solução

A escolha dessa modalidade justifica-se pela **necessidade de atender à legislação vigente**, garantindo a **valorização da produção local**, o **fortalecimento da economia regional** e a **promoção da segurança alimentar e nutricional dos alunos** em conformidade com os princípios da legalidade, economicidade e interesse público.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação visa o fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar pelo período de 12 meses, de forma parcelada, conforme necessidade da Administração Municipal.

As entregas deverão ser realizadas diretamente na Cozinha Piloto e nas Unidades Escolares (endereço constantes no Anexo II), mediante pedidos programados enviados pela equipe de nutricionistas. A data de entrega será definida pela Cozinha Piloto, com envio prévio, por e-mail, do roteiro de entrega (“ponto a ponto”) nas unidades escolares. A Solicitação de Fornecimento será encaminhada pelo Departamento de Compras. Não havendo pedido mínimo, sendo obrigação de a empresa realizar a entrega independente do valor da solicitação. O horário de entrega será entre 07h00 e 14h00.

A rede de atendimento é composta pelas unidades constantes no Anexo II, sendo:

- 18 (dezoito) Unidades Escolares localizadas no Município de Pontal;
- 03 (três) Unidades Escolares no Distrito de Cândia;
- 01 (uma) Unidade Escolar na Vila Walter Becker.

Para fins de conformidade com os padrões sanitários e nutricionais exigidos, a empresa vencedora deverá apresentar ao setor responsável para avaliação da equipe de nutricionistas os seguintes documentos e materiais:

- Amostra dos produtos em embalagem original;
- Ficha técnica assinada por responsável técnico;
- Cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente (SIF/MAPA, SISP ou SIM);

- Laudos bromatológicos, físico-químicos e microbiológicos conclusivos, atestando a conformidade com os padrões legais vigentes.

Exigências adicionais:

- Entregas em veículos fechados, devidamente adequados ao transporte de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- Produtos devem ser mantidos nas temperaturas de conservação recomendadas pelo fabricante ou definidas por legislação específica.
- Em caso de avarias ou impropriedades técnicas, os produtos deverão ser recolhidos e substituídos em até 48 horas.
- Para alimentos refrigerados, o veículo deve estar de acordo com as exigências sanitárias. No momento da entrega será realizada a aferição de temperatura tanto do produto quando do veículo transportador.
- Os itens solicitados e suas respectivas quantidades constam na Tabela do Anexo I deste documento.

6.1. Da contratação

Global Lotes de itens Por itens

A adjudicação por item permitirá maior competitividade, facilitando a participação de empresas especializadas em produtos específicos, garantindo melhor preço e qualidade.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelado Não Parcelado

A adoção do parcelamento na contratação justifica-se pela natureza das entregas, que envolverão itens perecíveis. Tais entregas serão fracionadas devido à limitada capacidade de armazenamento da Cozinha Piloto e das Unidades Escolares. O parcelamento, seja ele semanal ou quinzenal, permitirá uma gestão mais eficiente da logística, evitando o risco de perdas por vencimento e garantindo a qualidade dos produtos fornecidos. Essa abordagem facilita o controle e a adequação das entregas à capacidade de estocagem disponível, promovendo a otimização dos recursos e a minimização de desperdícios.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, objetiva-se:

- Cumprir a legislação vigente, especialmente as normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas demais regulamentações correlatas.
- Assegurar o fornecimento contínuo e seguro de alimentos destinados à execução da alimentação escolar, garantindo o atendimento regular aos alunos da rede pública de ensino.
- Promover o desenvolvimento da produção rural, incentivando a aquisição de

gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme previsto na legislação do PNAE.

- Evitar desperdícios de alimentos, por meio do planejamento logístico e da entrega parcelada dos produtos, de acordo com a demanda efetiva das unidades escolares.
- Garantir o controle e a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, assegurando que atendam aos padrões sanitários e nutricionais exigidos para o consumo escolar.
- Atender aos princípios constitucionais da administração pública.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Além da avaliação das amostras dos alimentos a serem fornecidos, quando aplicável, também será necessária nova verificação da validade das licenças sanitárias e registros apresentados devido ao tempo entre a habilitação e a contratação.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

O processo solicitado é interdependente das demais aquisições de gêneros alimentícios, tais como hortifrutigranjeiros e alimentos resfriados. Contudo, não são passíveis de agrupamento, devido à diferença de segmentos econômicos e logísticos. Também há contratações que contribuem indiretamente para a execução da alimentação escolar, como o fornecimento de gás liquefeito de petróleo e a contratação de mão de obra de cozinheiros, licitações que, pela própria natureza não são suscetíveis de agrupamento com o presente processo.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADAS

Ao exigir produtos com selo de inspeção oficial (SIF, SISP ou SIM), entende-se que os fornecedores estarão sujeitos à fiscalização ambiental dos órgãos competentes, que abrangem aspectos como descarte de resíduos, higienização industrial e transporte adequado. Exige-se, ainda, que os veículos utilizados sejam compatíveis com as normas sanitárias e ambientais, contribuindo para a mitigação de impactos.

12. DA LIBERAÇÃO DE RECURSO

12.1. Estimativa de mercado para a referida aquisição do objeto apresentado

A estimativa de mercado para a presente contratação é de **R\$ 527.509,83**.

12.2. Dotação orçamentária

Considerando que a presente solicitação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e são destinados à alimentação escolar, informa-se que os recursos financeiros para a aquisição dos itens solicitados são provenientes de repasses federais do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

13. CONCLUSÃO DO ESTUDO

- Considerando a necessidade do município em adquirir os alimentos acima mencionados provenientes da Agricultura Familiar para cumprimento das exigências do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);

Atesta-se como viável a presente contratação pretendida.

ANEXO I Planilha dos itens a serem adquiridos

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
01	ABACAXI	7.000	Kg
02	ABOBRINHA ITALIANA	1.000	Kg
03	ACELGA	200	Kg
04	ALFACE CRESPA/LISA	300	Kg
05	ALHO SEM CASCA	500	Kg
06	BANANA NANICA MÉDIA	8.000	Kg
07	BANANINHA SEM AÇÚCAR	40.000	Unidade de 30g
08	BATATA INGLESA	3.000	Kg
09	BRÓCOLIS	200	Kg
10	CENOURA MÉDIA	1.500	Kg
11	CHEIRO VERDE (Salsinha e Cebolinha)	150	Kg
12	CHUCHU MÉDIO	1.000	Kg
13	COUVE MANTEIGA	200	Kg
14	COUVE-FLOR	200	Kg
15	EXTRATO DE TOMATE	200	Bag de 2 kg
16	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	2.000	Embalagem de 1 Kg



17	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR FRUTAS VERMELHAS	1.500	Embalagem de 1 litro
18	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR MORANGO	1.500	Embalagem de 1 litro
19	LARANJA PÊRA RIO	2.500	Kg
20	MANDIOCA DESCASCADA REFRIGERADA	400	Kg
21	MANTEIGA COM SAL	400	Unidade de 500 g
22	MELANCIA	5.000	Kg
23	MOLHO DE TOMATE	400	Bag de 2 Kg
24	OVOS TIPO A	400	Dúzia
25	PEPINO CAIPIRA	300	Kg
26	REPOLHO BRANCO	380	Kg
27	TOMATE SALADA MÉDIO	3.500	Kg
28	VAGEM	100	Kg

**ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO
CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2025
PROCESSO N.º 76/2025**

CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2025, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME § 1.º DO ART. 14 DA LEI N.º. 11.947/2.009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE.

A (nome do órgão/entidade), pessoa jurídica, com sede à Rua _____, n.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (Diretor/Presidente), o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições considerando o disposto no art. 21 da Lei 11.947/2009 e resoluções FNDE/CD n.º 06/2020, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 02/2025, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar (vide tabela a seguir), para atendimento da demanda regular dos órgãos e entidades da administração pública, de acordo com o edital da chamada pública n.º 02/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

Item	Qtd.	Medida	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
-	-	-	-	R\$	R\$
VALOR TOTAL GERAL (GLOBAL)				R\$	

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos na Modalidade de Compras Institucionais.

CLÁUSULA QUARTA:

O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 12 (doze) meses a partir da assinatura.

- A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º 02/2025.
- O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.
- O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA QUINTA:

- Organização de agricultores familiares: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos na Proposta de venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).
- Os valores pagos serão oriundos dos recursos provenientes da dotação orçamentária:



NOTA DE RESERVA ORÇAMENTÁRIA	Nº.
Ficha nº. 168 Processo nº.	
Unidade: 010506	MERENDA ESCOLAR
Funcional: 12.361.0011.0088.0000	MERENDA ESCOLAR – PNAE – EF
Cat. Econ.: 3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
Código de Aplic.: 285 000	Fonte Recurso: 0 0500

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

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

CLÁUSULA NONA:

Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o que determina as legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º. do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE 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 DÉCIMA PRIMEIRA:

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 SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesse particular 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;
- a) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Ensino, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 002/2025, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

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

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

CLÁUSULA VIGÉSSIMA:

O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA:

É competente o Foro da Comarca de Pontal 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.

Pontal/SP, ____ de _____ de 2025.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. NOME:

RG:

2. NOME:

RG:

ANEXO II
MINUTA DO TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PONTAL

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES.**

ADVOGADO (S)/ Nº 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 TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) 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 consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Pontal, dia do mês de ano.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____.





Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

ANEXO III
MODELOS DE PROJETO DE VENDA

A) 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 02/2025					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	





B) 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 02/2025							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total	



						agricultor
						Total do projeto

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

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

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

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

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

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

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

SSB

C) MODELO PROPOSTO PARA 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 02/2025					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		