



### CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2025 PROCESSO Nº. 54/2025

CHAMADA PÚBLICA Nº. 002/2025, 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 Nº. 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°. 337, Centro, CEP 14.180-000, Pontal/SP, inscrito no CNPJ sob n°. 45.352.267/0001-86, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor JOSÉ CARLOS NEVES SILVA, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 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 23 DE JUNHO DE 2.025, 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. Obieto

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°. 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\$ 9,07	R\$ 63.518,00
02	Alface crespa/lisa	300 kg	R\$ 22,00	R\$ 4.609,50
03	Alho sem casca	500 kg	R\$ 39,56	R\$ 19.782,00
04	Banana nanica média	8.000 kg	R\$ 8,05	R\$ 64.368,00
05	Cebola	1.000 kg	R\$ 9,57	R\$ 9.566,00
06	Cenoura média	1.500 kg	R\$ 8,18	R\$ 12.270,00
07	Cheiro verde	300 kg	R\$ 24,27	R\$ 7.281,00
80	Chuchu médio	1.000 kg	R\$ 7,27	R\$ 7.266,00
09	Extrato de tomate	200 bags de 2 kg	R\$ 39,04	R\$ 7.808,67
10	logurte integral com polpa de fruta sabor frutas vermelhas	1.400 embalagens de 1 litro	R\$ 12,83	R\$ 17.962,00
11	logurte integral com polpa de fruta sabor morango	1.000 embalagens de 1 litro	R\$ 12,83	R\$ 12.830,00
12	logurte integral com polpa de fruta sabor salada de frutas	800 embalagens de 1 litro	R\$ 12,83	R\$ 10.264,00
13	Laranja pera rio	2.500 kg	R\$ 7,29	R\$ 18.218,75
14	Mandioca descascada refrigerada	400 kg	R\$ 10,40	R\$ 4.159,00
15	Manteiga com sal	500 unidades de 500 g	R\$ 36,80	R\$ 18.400,00
16	Melancia	7.500 kg	R\$ 5,01	R\$ 37.537,50
17	Ovos tipo A	200 dúzias	R\$ 15,67	R\$ 3.133,33
18	Repolho branco	380 kg	R\$ 6,10	R\$ 2.319,27
19	Tomate salada médio	7.000 kg	R\$ 8,90	R\$ 62.300,00



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

Valor Total Estimado R\$ 383.593,02

### 2. Fonte de recurso

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

#### NOTA DE RESERVA ORÇAMENTÁRIA Nº. 1406

Ficha n°. 177 Processo n°.

Unidade: 010506 MERENDA ESCOLAR Funcional: 12.361.0011.0088.0000MERENDA ESCOLAR - PNAE - EF

Cat. Econ.: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

Código de Aplic.: 285 000 Fonte Recurso: 0 0500

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

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

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

II – o extrato da DAP 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 produçãoprópria, relacionada no projeto de venda.

### 3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

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 Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 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 FornecedorIndividual 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 proietos 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



As amostras dos gêneros alimentícios ofertados deverão ser apresentadas **OBRIGATORIAMENTE DURANTE A SESSÃO DE HABILITAÇÃO**, no momento do protocolo da documentação, para análise imediata pela equipe técnica responsável, composta pelas nutricionistas designadas pela Administração.

As amostras serão analisadas quanto à sua conformidade com as especificações do edital, qualidade, aparência, textura, cor, odor, sabor e condições de embalagem, conforme critérios técnicos definidos pelas nutricionistas.

A inobservância dessa exigência implicará desclassificação da proposta.

Serão exigidas amostras para os produtos processados e embalados (<u>ALHO, EXTRATO DE TOMATE, IOGURTES, MANDIOCA, MANTEIGA</u>), para avaliação:

- 1) amostra dos produtos na embalagem original;
- ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;
- 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 – N	MUNICÍPIO DE PONTAL (SEDE)
01	Cozinha Piloto	Rua Elpídio Vicente nº. 600 – Centro
02	EMEI Aparecida Peixoto Contart Bazan	Rua 1º de Maio, S/Nº. – Centro
03	CCI Maria Lúcia Lacerda Biagi Americano (Bosque)	Avenida Bernardo Fonseca – SN – Centro
04	CCI Professor Ricardo Benedito de Oliveira	Rua Liberato Manopeli – nº. 90 – Vila São Pedro
05	EMEI Professora Ida Venturelli Mengual	Rua Valmir Ribeiro – nº. 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 – nº. 200 - Centro
80	EMEI Dirce Oliveira Santos	Rua Carolina Savenhago – nº. 180 – Santo Antonio
09	EMEF Professora Esméria Silva Andrucioli	Rua Augusto Cassarole Bonari – nº. 310 – São Fransico
10	EMEF Professora Josepha Castro	Rua 07 de setembro – nº. 300 – Centro
11	EMEI Professora Magda Contart dos Santos	Rua Manoel Rocha – nº. 284 – Residencial São Benedito
12	EMEI Marcelina Zenna Pereira	Rua Ângelo Andrucioli – 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 Vilage 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 <sup>a</sup> . Elizabethe Buchala Silva dos Reis	Rua João Simões – n°. 200 – Bairro Santa Catarina			
	UNIDADES DE ENTREG	A – DISTRITO DE CÂNDIA			
21	EMEI Lázara Garcia de Castro Neves	Rua José Augusto n°. 189 – Centro			
22	EE Professora Dolores Martins de Castro	Rua São Pedro n°. 201			
23	EMEI Wagner Luciano da Silva	Av. Castro Alves – s/n°.			
	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. DISPOSICÕES 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/EEx.
- 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 = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x 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 14.133/2.021.
- 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 (<a href="https://www.youtube.com/@prefeituramunicipaldeponta815">https://www.youtube.com/@prefeituramunicipaldeponta815</a>), nos termos do art. 7°. da Lei Municipal n°. 2.986, de 20 de agosto de 2.018.

Pontal/SP, 29 de maio de 2025.



# 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\$)	VALO R 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	300	Quilo	ALFACE CRESPA/LISA: Produto in natura, 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.			



			ALHO SEM CASCA: albo de primeiro		
3	500	Kg	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.		
4	8.000	Kg	BANANA NANICA MÉDIA: Produto in natura, 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.		
5	1.000	Kg	CEBOLA: Cebola amarela de primeira qualidade, saco com 20 kg, tipo salada, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
6	1.500	Kg	CENOURA MÉDIA: Produto in natura, 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.		
7	300	Kg	CHEIRO VERDE (Cebolinha e Salsinha): Especificação Técnica: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, 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 sadias 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 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.		
8	1.000	Kg	CHUCHU MÉDIO: Produto in natura, 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.		
9	200	Bag de 2 kg	extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. 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 16° C e máxima de 24° 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.		
10	1.400	Embalage m de 1 litro	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA SABOR FRUTAS VERMELHAS: bebida à base de leite integral ou leite reconstituído, com polpa de frutas sabor frutas vermelhas, 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 N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO		

NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTURBRO DE 2007 DO MAPA, a RESDUÇÃO-ROC N° 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DO MINISTÉRIO DA SAUDE e demais legislações vigentes. Deve estar isento de estufamento, moto, precipitação e produtos estranhos ao produto. Embalagem primária: garrafa plastica de polietieno de alta densidade, atóxica, com tampa rosqueável de polietieno 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 orgão competente. Prazo de validade mínimo de 40 dias a partir da entrega do produto. Embalagem secundária: as garrafas plasticas devem ser acondicionadas em fardos plasticos transparentes, de polietileno. Deve ser apresentada identificação de órgão de inspeção santária, ficha técnica e laudo de inspeção santária ficha técnica e laudo de inspeção santária ficha técnica e laudo de inspeção santária ficha técnica e laudo de inspeção santária; ficha técnica e laudo de inspeção de figurado em porte de fi		I				
iOGURTE INTÉGRAL CÓM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO: bebida à base de leite integral ou leite reconstituído, 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 N° 30, De 28 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 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				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		
iOGURTE INTÉGRAL CÓM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO: bebida à base de leite integral ou leite reconstituído, 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 N° 30, De 28 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 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						
de leite integral ou leite reconstituído, 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 proteina; máximo 1% de amido adicionado; máximo de 30% de lingredientes não lácteos.  O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e atender a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 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						
polpa de fruía 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 proteina; 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 N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 12, DE 2 DE JANERO 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						
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 proteina; máximo 1% de amido adicionado; máximo de 30% de de ingredientes não lácteos. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e atender a INSTRUÇÃO NORMATIVA N°A0, DE 260 E JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N°A6, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N°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						
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 № 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA № 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC № 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2010 JO 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						
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 N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 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						
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 N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 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						
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						
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 plásticos teransparentes, de polietileno. Deve ser						
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						
máximo de 30% de ingredientes não lácteos. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e atender a INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA № 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC № 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						
O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e atender a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC N° 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						
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						
Embalage m de 1 litro  Incomplete de de la litro  Incomplete de						
11 1.000  Embalage m de 1 litro  Embalage m de 1 litro  APA, a RESOLUÇÃO-RDC № 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 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						
MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC № 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				2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA		
m de 1 litro  MAPA, a RESOLOÇÃO-ROC 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			Embalage			
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	11	1.000				
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						
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						
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				precipitação e produtos estranhos ao produto.		
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						
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						
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						
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						
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						
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				validade, data de fabricação, peso líquido e		
entrega do produto. Embalagem secundária: as garrafas plásticas devem ser acondicionadas em fardos plásticos transparentes, de polietileno. Deve ser						
as garrafas plásticas devem ser acondicionadas em fardos plásticos transparentes, de polietileno. Deve ser						
acondicionadas em fardos plásticos transparentes, de polietileno. Deve ser						
transparentes, de polietileno. Deve ser						
3 V				apresentado Identificação de órgão de		



			inangaño conitário ficho tácnico e levelo de	
			inspeção sanitária, ficha técnica e laudo de análise microbiológica. O produto deve ser transportado em veículo refrigerado em perfeitas condições de higiene.	
12	800	Embalage m de 1 litro	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA SABOR SALADA DE FRUTAS: bebida à base de leite integral ou leite reconstituído, com polpa de frutas diversas constituindo a salada de frutas, 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 № 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 do MAPA, a INSTRUÇÃO NORMATIVA № 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007 DO MAPA, a RESOLUÇÃO-RDC № 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. 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.	
13	2.500	Kg	LARANJA PÊRA RIO: caixa de 20 kg, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, 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.	
14	400	Kg	MANDIOCA DESCASCADA REFRIGERADA: branca; embalada em saco plástico, esterilizado em atmosfera modificada; contendo aproximadamente 01 kg do produto em cada saco, acondicionado para transporte	





			17.0	
			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.	
15	500	Unidades de 500 g	MANTEIGA COM SAL: Produto composto por creme de leite pasteurizado, com adição de sal. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS: 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. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto - característico, cor - característica, odor - característico, sabor - característico, textura - característica. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. EMBALAGEM: 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. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar. ROTULAGEM: 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 Municipal; Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes. Entrega: O produto deverá ser entregue em veículos fechados/refrigerados de acordo com a legislação especificação do produto, nos estabelecimentos de ensino 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.	
16	7.500	Kg	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.	
17	200	Dúzia	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	



14180-000 - Pontal-SP - Brasil Telefone: (16) 3953-9999

			procedência, número do lote e/ou data de fabricação. Embalagem secundária adequada ao transporte e conservação do produto. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
18	380	Quilo	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.	
19	7.000	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.	

- 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.

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

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 Elpídio 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 Maurílio 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 Andrucioli	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: Benedita Veríssimo Liporini							
Cargo/Função: Chefe de Setor (Cozinha Piloto)							
Assinatura e Carimbo:							

Telefone: (16) 3953-9999



### APÊNDICE AO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR

### <u>PREÂMBULO</u>

- Objeto: aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atender à Alimentação Escolar da rede pública do Município de Pontal
- Secretaria requisitante: Secretaria Municipal de Ensino.
- Modalidade pretendida: dispensa de licitação por meio de Chamada Pública, tendo em vista se tratar da aquisição de alimentos 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.

### **ESTUDOS**

(Realizados nos termos do § 1°. do art. 18 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (n. 14.133/21).

<u>I – descrição da necessidade da contratação</u>: os hortifrutigranjeiros solicitados são necessários para composição da alimentação escolar da Rede Municipal e Estadual de Ensino, tendo também por finalidade atender às determinações da Lei 11.947/2009. Os cardápios são elaborados por Nutricionistas de carreira da Municipalidade e balanceados com a inclusão de variedade de alimentos *in natura* fontes de fibras, vitaminas e minerais e de alimentos minimamente processados e processados fontes de vitaminas e minerais.

II – demonstração da previsão da contratação: a presente contratação integra o Orçamento Geral do Município no segmento Merenda Escolar, consignado junto à pasta da Secretaria Municipal de Ensino, de modo que foi efetivamente prevista na Lei Orçamentária Anual do exercício corrente (Lei Municipal n. 3.426, de 19 de dezembro de 2.023), rubrica 010506 MERENDA ESCOLAR; 12 Educação; 12 361 Ensino Fundamental; 12 361 0011 EDUCACAO MUNICIPAL; 12 361 0011 0088 0000 MERENDA ESCOLAR - PNAE - EF; 180 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO; 0.05.00 285.000 RECURSOS DO PNAE-ENSINO FUNDAMENTAL.

III – requisitos da contratação: além dos tradicionais requisitos de habilitação relativos à habilitação jurídica e regularidade fiscal dos proponentes, entende a Secretaria requisitante que se mostra necessária a exigência de aprovação dos produtos processados junto a Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como exigência de Alvará da Vigilância Sanitária. Além disso, é mister exigir amostra dos produtos processados, para que a equipe de nutricionistas possa avaliar o atendimento aos requisitos do edital. Serão necessárias amostras para os seguintes itens: alho sem casca, extrato de tomate, iogurte integral com polpa de fruta sabor frutas vermelhas, iogurte integral com polpa de fruta sabor salada de frutas, mandioca descascada refrigerada, manteiga com sal.

### IV – estimativas das quantidades para a contratação:

Item	Produto	Quantidade
01	Abacaxi	7.000 kg
02	Alface crespa/lisa	300 kg
03	Alho sem casca	500 kg





04	Banana nanica média	8.000 kg
05	Cebola	1.000 kg
06	Cenoura média	1.500 kg
07	Cheiro verde	300 kg
08	Chuchu médio	1.000 kg
09	Extrato de tomate	200 bags de 2 kg
10	logurte integral com polpa de fruta sabor frutas vermelhas	1.400 embalagens de 1 litro
11	logurte integral com polpa de fruta sabor morango	1.000 embalagens de 1 litro
12	logurte integral com polpa de fruta sabor salada de frutas	800 embalagens de 1 litro
13	Laranja pera rio	2.500 kg
14	Mandioca descascada refrigerada	400 kg
15	Manteiga com sal	500 unidades de 500 g
16	Melancia	7.500 kg
17	Ovos tipo A	200 dúzias
18	Repolho branco	380 kg
19	Tomate salada médio	7.000 kg

<u>V – levantamento de mercado</u>: do modo como pretendido a chamada pública, dela poderão participar exclusivamente pequenos produtores rurais e cooperativas de pequenos produtores rurais, desde que estes atendam aos requisitos de inspeção e de vigilância sanitária, bem como tenham seus produtos aprovados a partir de análise técnica das amostras. Portanto, não foi realizado levantamento de mercado, haja vista a permissão à ampla participação de interessados do ramo.

### VI – estimativa do valor da contratação:

Item	Produto	Quantidade	Unitário	Total
01	Abacaxi	7.000 kg	R\$ 9,07	R\$ 63.518,00
02	Alface crespa/lisa	300 kg	R\$ 22,00	R\$ 4.609,50
03	Alho sem casca	500 kg	R\$ 39,56	R\$ 19.782,00
04	Banana nanica média	8.000 kg	R\$ 8,05	R\$ 64.368,00
05	Cebola	1.000 kg	R\$ 9,57	R\$ 9.566,00
06	Cenoura média	1.500 kg	R\$ 8,18	R\$ 12.270,00
07	Cheiro verde	300 kg	R\$ 24,27	R\$ 7.281,00
08	Chuchu médio	1.000 kg	R\$ 7,27	R\$ 7.266,00
09	Extrato de tomate	200 bags de 2 kg	R\$ 39,04	R\$ 7.808,67
10	logurte integral com polpa de fruta sabor frutas vermelhas	1.400 embalagens de 1 litro	R\$ 12,83	R\$ 17.962,00
11	logurte integral com polpa de fruta sabor morango	1.000 embalagens de 1 litro	R\$ 12,83	R\$ 12.830,00
12	logurte integral com polpa de fruta sabor salada de frutas	800 embalagens de 1 litro	R\$ 12,83	R\$ 10.264,00
13	Laranja pera rio	2.500 kg	R\$ 7,29	R\$ 18.218,75



14180-000 – Pontal-SP - Brasil Telefone: (16) 3953-9999

14	Mandioca descascada refrigerada	400 kg	R\$ 10,40	R\$ 4.159,00
15	15 Manteiga com sal		R\$ 36,80	R\$ 18.400,00
16	Melancia	7.500 kg	R\$ 5,01	R\$ 37.537,50
17	Ovos tipo A	200 dúzias	R\$ 15,67	R\$ 3.133,33
18	Repolho branco	380 kg	R\$ 6,10	R\$ 2.319,27
19 Tomate salada médio		7.000 kg	R\$ 8,90	R\$ 62.300,00
	R\$ 383.593,02			

<u>VII – descrição da solução como um todo</u>: a contratação envolverá o fornecimento, com entrega ponto a ponto nas Unidades Escolares Municipais e Estaduais, bem como na Cozinha Piloto do Município, de produtos *in natura* e processados, não havendo quantidade mínima para que a entrega seja executada e devendo os agricultores familiares e/ou cooperativas detentores dos contratos de fornecimento se responsabilizar pela entrega em veículos fechados/refrigerados de acordo com a legislação e especificação do produto. É exigida a entrega em veículo refrigerado para os seguintes itens: alho sem casca, iogurte integral com polpa de fruta sabor frutas vermelhas, iogurte integral com polpa de fruta sabor salada de frutas, mandioca descascada refrigerada, manteiga com sal. Além disso, dentro do prazo de recebimento provisório dos produtos, o detentor do contrato poderá ser convocado para retirada dos itens, em caso de constatação de avarias ou impropriedades técnicas, devendo fazê-lo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, bem como, no mesmo prazo, providenciar a reposição dos produtos rejeitados, se solicitado.

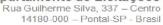
<u>VIII – justificativas para o parcelamento ou não da contratação</u>: com vistas a estimular a ampla competição, a Prefeitura Municipal opta por processar a presente contratação por item, permitindo que cada produtor rural participe dos itens de seu interesse, dessa forma, possibilitando a participação de maior número de produtores e garantindo a isonomia na participação. Sobre o recebimento parcelado dos gêneros, dado o grande volume da contratação pretendida, considerando a baixa condição de armazenamento e, principalmente, considerando a perecibilidade dos alimentos, opta-se por solicitar a entregar parcelada, podendo ser semanal ou quinzenal, a depender da necessidade do Município e devendo os pretensos interessados observar a logística necessária.

<u>IX – demonstrativo dos resultados pretendidos</u>: com a presente contratação a Municipalidade pretende estimular o agricultor familiar rural nos termos da Lei 11.947/2009.

X – providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato: além da análise de amostras, já mencionada anteriormente, dado o lapso temporal que geralmente se observa entre a apresentação dos documentos de habilitação e a efetiva contratação, é necessário que, quando da lavratura do contrato, seja novamente checa a efetiva vigência das licenças sanitárias e das inspeções apresentadas pelos adjudicatários.

XI – contratações correlatas e/ou interdependentes: a presente contratação é interdependente aos registros de preços de frutas, legumes, verduras e gêneros alimentícios estocáveis. Entretanto, não são passíveis de agrupamento, visto que, a referida contratação se destina ao pequeno produtor familiar rural e a cooperativas derivadas. De igual forma, há contratações que contribuem indiretamente para o preparo da merenda escolar (registro de preços de gás liquefeito), licitações que, pela própria natureza, não são suscetíveis de agrupamento com a presente.

### Departamento de Licitações



Telefone: (16) 3953-9999



XII – descrição de possíveis impactos ambientais: ao exigir que os produtos processados tenham selo de inspeção, a Municipalidade entende que os fornecedores restaram forçosamente fiscalizados pelos órgãos competentes inclusive quanto aos impactos ambientais de suas atividades e de medidas mitigadoras adequadas.

### **CONCLUSÃO**

XIII – posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina: ante o exposto, a secretaria que este Estudo Técnico Preliminar subscreve entende a contratação como adequada e pertinente às necessidades da Municipalidade, atendendo aos requisitos de interesse público, pleiteando seu prosseguimento.

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS
Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Secretaria Municipal de Ensino
Responsável(eis) pela demanda: Shirley Aparecida Pedro Berchan
Cargo/Função: Secretária de Ensino
Assinatura e Carimbo:
Fiscal do contrato: Benedita Veríssimo Liporini
Cargo/Função: Chefe de Setor (Cozinha Piloto)
Assinatura e Carimbo:

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

### ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2025 PROCESSO N°. 76/2025

CHAMADA PÚBLICA Nº. 002/2025, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CO		RME §		RICULTURA FAMILIAR E DO EMPREEN RT. 14 DA LEI Nº. 11.947/2.009 E RESOLUÇ		
(no n.º dis 06/	me do  posiçõ 2020,	o grupo Ses con e tenc	formal) c siderando lo em vis	e), pessoa jurídica, com sede à Rua, representada neste ato p, doravante denominado CONTRAT, om sede à, n.º, em, doravante denominado (a) CONTRAT o o disposto no art. 21 da Lei 11.947/2009 ta o que consta na Chamada Pública nº 0 e as cláusulas que seguem:	/UF, inscri ADO (A), func ⊢e resoluçõe:	ta no CNPJ sob damentados nas s FNDE/CD n.º
É c seç acc	bjeto juir), p ordo c	desta do para ate om o ed	endimento lital da ch	o a aquisição de gêneros alimentícios da agr da demanda regular dos órgãos e entidades amada pública n.º 02/2025, o qual fica fazendo nte de anexação ou transcrição.	da administra	ação pública, de
	ltem	Qtd.	Medida	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
ľ	-	-	-	-	R\$	R\$
			VALOF	R TOTAL GERAL (GLOBAL)	R	\$
O CO Fai <b>CL</b> O I (vir pro	CONT NTRA miliar, <b>ÁUSU</b> imite i	RATAD TANTE parte in ILA TEI ndividua il reais) o, confo	E conform itegrante d RCEIRA: al de vend por Ded	mpromete a fornecer os gêneros alimentício e descrito na Proposta de Venda de Gênero deste Instrumento. la de gêneros alimentícios da Agricultura Fam laração de Aptidão ao PRONAF – DAP po slação do Programa de Aquisição de Alimento	os Alimentícios iliar será de a or ano civil, i	s da Agricultura té R\$ 20.000,00 referente à sua
O i Co qua	nício mpra, antida	expedio de adqu	ega dos g da pelo D ıirida ou a	êneros alimentícios será imediatamente após epartamento de Compras, sendo o prazo do f té 12 (doze) meses a partir da assinatura. alimentícios deverá ser feita nos locais, dias	ornecimento a	até o término da

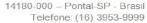
- a chamada pública n.º 02/2025.
- b) O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.
- c) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já 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:

### Departamento de Licitações

Rua Guilherme Silva, 337 – Centro





#### NOTA DE RESERVA ORÇAMENTÁRIA Nº. 1406

Ficha n°. **177** Processo n°.

Unidade: 010506 MERENDA ESCOLAR Funcional: 12.361.0011.0088.0000MERENDA ESCOLAR - PNAE - EF

Cat. Econ.: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

Fonte Recurso: 0 0500 Código de Aplic.: 285 000

### 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:
- rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- fiscalizar a execução do contrato;
- 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.

### Departamento de Licitações

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



### 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 omisso.

### 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.

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	40 2020.
	CONTRATANTE
	CONTRATADO
TESTEMUNHAS:	
1. NOME:	RG:
2. NOME:	RG:



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

# 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: <u>AQUÍSIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA</u> 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, <u>dia</u> do <u>mês</u> de <u>ano</u>.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:		
Nome: Cargo: CPF: Data de Nascimento: Endereço residencial completo: E-mail institucional: E-mail pessoal: Telefone(s):	RG:	
Assinatura:		



Responsáveis que assinaram o ajuste:	
Pelo CONTRATANTE:	
Nome: Cargo: CPF: Data de Nascimento: Endereço residencial completo: E-mail institucional: E-mail pessoal: Telefone(s):	RG:
Assinatura:	·
Pela CONTRATADA:	
Nome: Cargo: CPF: Data de Nascimento: Endereço residencial completo: E-mail institucional: E-mail pessoal: Telefone(s):	RG:
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							
IDENTIF	IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2025						
	I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
		(	GRUPO FORMA	L			
1. Nome do Pro	ponente		2. CNPJ				
3. Endereço		4. Município/UF					
5. E-mail		6. DDD/Fone				7. CEP	
8. Nº DAP Jurío	lica	9. Banco	10. Agência Co	rrente	11. Conta Nº da	Conta	
12. Nº de Assoc	ciados	13. Nº de Assoc 11.326/2006	ciados de acordo	com a Lei nº	14. Nº de Assoc Física	ciados com DAP	
15. Nome do representante legal 16. CPF 17. DDD/Fone					17. DDD/Fone		
18. Endereço			19. Município/U	F			
	II - IDENTIF	ICAÇÃO DA EN	TIDADE EXECU	TORA DO PNAE	/FNDE/MEC		
1. Nome da Ent	idade		2. CNPJ 3. Municíp			3. Município/UF	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do rep	resentante e e-m	nail		7. CPF			
		III - REI	LAÇÃO DE PRO	DUTOS			
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aqu	uisição*		5. Cronograma	
			4.1. Unitário	4.2. Total		de Entrega dos produtos	
OBS: * Preço p	ublicado no Edita	al n xxx/xxxx (o m	nesmo que const	a na chamada p	ública).		
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 F	Representante d	o Grupo Formal	Fone/E-mail:		
		1					



### B) MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO	DE VENDA D	E GÊNEROS	ALIMENTÍCIOS ESCOLA	DA AGRICUL AR/PNAE	TURA FAMIL	IAR PARA AL	LIMENTAÇÃO	
IDENT	TIFICAÇÃO DA	A PROPOSTA	DE ATENDIME	NTO AO EDITA	AL/CHAMADA	A PÚBLICA N'	° 02/2025	
		I - IDE	NTIFICAÇÃO D	OS FORNECE	DORES			
GRUPO INFO	ORMAL							
1. Nome do F	Proponente			2. CPF				
3. Endereço				4. Município/	UF		5. CEP	
6. E-mail (qua	ando houver)			7. Fone				
8. Organizad () Sim () Não	o por Entidade o	e Articuladora		9.Nome da E Articuladora houver)		10. E-mail/f	one	
		II - F	ORNECEDORE	S PARTICIPA	NTES			
Nome do     Agricultor     (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente	
	III- IDE	NTIFICAÇÃO	DA ENTIDADE	EXECUTORA	DO PNAE/FN	IDE/MEC		
1. Nome da E	Entidade		2. CNPJ				3. Município	
4. Endereço			•				5. DDD/Fone	
6. Nome do r	epresentante (	e e-mail			7. CPF			
		III - RELAÇ	ÃO DE FORNE	CEDORES E	PRODUTOS			
1. Identificaçã Agricultor (a)		2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de /Unidade	Aquisição*	6.Valor Total	
							Total agricultor	
							Total agricultor	
							Total agricultor	
							Total agricultor	
							Total agricultor	
				<u> </u>			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 proje	to:					
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				

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



### C) MODELO PROPOSTO PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE	E VENDA DE G	SÊNEROS ALIME	ENTÍCIOS DA AG ESCOLAR/PNA		MILIAR PARA A	LIMENTAÇÃO			
IDENTIFI	CAÇÃO DA PF	ROPOSTA DE AT	ENDIMENTO AC	O EDITAL/CHAM	ADA PÚBLICA N	l° 02/2025			
		I- IDENTIF	ICAÇÃO DO FO	RNECEDOR					
FORNECEDOR	(A) INDIVIDUA	AL							
1. Nome do Pro	ponente		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 Agênci		ia		11.Nº da Conta Corrente					
II- Relação dos Produtos									
				Preço de Aquisi	ção*	Cronograma			
Produto		Unidade	Quantidade	Unitário	Total	de Entrega dos produtos			
OBS: * Preço pu Edital n xxx/xxxx que consta na c pública).	κ (o mesmo								
	III - IDENTI	FICAÇÃO DA EN	NTIDADE EXECU	JTORA DO PNAI	E/FNDE/MEC				
Nome			CNPJ			Município			
Endereço						Fone			
Nome do Repre	sentante Legal				CPF				
Declaro estar de com as condiçõe		s condições esta ento.	belecidas neste μ	orojeto e que as i	nformações acim	na conferem			
Local e Data: Assinatura do Fornecedor Individual			CPF:						