



EDITAL CHAMADA PÚBLICA Nº 01/25

Credenciamento de fornecedores para aquisição de gêneros alimentícios diversos da Agricultura Familiar para utilização na Alimentação Escolar

Processo Administrativo nº 3249/2025

A Prefeitura Municipal de São Vicente, através da Comissão de Implantação, Acompanhamento e Execução de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar do Município, nomeada através da Portaria nº 32/GP, de 05 de fevereiro de 2021 e alterações, em atendimento a Lei Federal nº 11.947/2009, Lei Federal nº 14.133/2021, da Resolução Nº 26, do CD/FNDE de 17/06/2013, da Resolução Nº 04, do CD/FNDE de 02/04/2015, da Resolução Nº 03, do CD/FNDE de 04/02/2025 - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, e demais alterações e instrumentos legais competentes, torna público que no dia **15/01/2026 às 10h00 HRS.**, no Salão Nobre – Prefeitura Municipal de São Vicente – acesso sala 17, sito à Rua Frei Gaspar, nº 384, Centro, São Vicente/SP, realizará a sessão para credenciamento, recebimento de propostas e documentos de habilitação, para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural.

1. DO OBJETO

1.1 Obtenção de propostas para credenciamento de Associações ou Cooperativas da Agricultura Familiar visando a posterior **aquisição de gêneros alimentícios diversos** da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural para atender aos alunos matriculados na Rede Pública de Ensino, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e Programas da Diretoria de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de São Vicente.

2. DA FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes da União/Estado.

3. DAS CONSULTAS

3.1. Os interessados poderão formular consultas por meio de correio eletrônico, através do e-mail: alimentacaoescolarsv@yahoo.com.br, com cópia para gabinete.segov@saovicente.sp.gov.br, aos cuidados de Sandra Guimarães.

4. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

4.1 Grupos Formais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais deverão entregar à Comissão de Implantação, Acompanhamento e Execução de aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar do Município, no período determinado, os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:

I – cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II – Extrato DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – **Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União** expedida pelo Ministério da Fazenda, englobando os créditos tributários relativos às **contribuições sociais** (INSS) conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014;



IV – Certidão Negativa junto ao **FGTS – CRF**;

V – **Cópia do Estatuto e Ata de posse da Atual diretoria** da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Na hipótese de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do contrato social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

VI – **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios** da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, de acordo com o **anexo V** dessa chamada pública, assinada pela diretoria da entidade articuladora;

VII – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VIII – Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual

IX – Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4.1.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II – o extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios** da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, de acordo com o **anexo V** dessa chamada pública, assinada pela diretoria da entidade articuladora;

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.

4.2. São anexos dessa chamada pública, fazendo dela parte integrante:

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS /
ANEXO I-A - TERMO DE REFERÊNCIA.
ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO
ANEXO III – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO
ANEXO IV – DECLARAÇÃO TCE-SP
ANEXO V – MODELO DE PROJETO DE VENDA
ANEXO VI – RELAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas ocorrerão através das seguintes dotações orçamentárias com recursos da União e Estado:

- 00305 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00
- 00306 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 285.0000 | 3.3.90.30.00
- 00319 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 02 | 200.0004 | 3.3.90.30.00
- 00320 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 05 | 233.0000 | 3.3.90.30.00
- 00437 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 280.0000 | 3.3.90.30.00
- 00438 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 281.0000 | 3.3.90.30.00
- 00439 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 283.0000 | 3.3.90.30.00
- 00440 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 284.0000 | 3.3.90.30.00
- 00448 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 243.0000 | 3.3.90.30.00
- 00449 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00
- 00471 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 242.0000 | 3.3.90.30.00
- 00472 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00

FONTE DE RECURSOS: ESTADO/UNIÃO

6 CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 Serão consideradas as propostas classificadas, que preenchem as condições fixadas nesta Chamada Pública.

6.1.1. A proposta deverá conter as seguintes indicações:

a) A identificação da Associação ou Cooperativa datada e assinada por seu representante.

b) O preço unitário do objeto, com no máximo duas casas decimais, incluindo no preço total ofertado todos os insumos exigidos: despesas, logística custos e encargos.

c) O valor global da proposta.

d) Validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data da entrega dos envelopes. Em casos omissos o prazo de validade será considerado de 60 dias.

e) Prazo de entrega: máximo de 05 (cinco) dias



g) Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências contidas na presente Chamada Pública ou que contenham preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, havendo possibilidade de negociação durante a Sessão de Chamada Pública.

6.2. Cada grupo Formal deverá, obrigatoriamente, ofertar a quantidade e variedade de alimentos de acordo com a sua produção, em conformidade com as normas de classificação vigente, respeitando os preços praticados no atacado, bem como observando as embalagens características de cada produto.

6.3. A Comissão para Implantação, Execução e acompanhamento classificará as propostas considerando o preço dos produtos embalados individualmente. A Diretoria de Alimentação **dará preferência para os produtos orgânicos ou agro ecológicos**, respeitando-se as orientações da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

6.4. A comprovação de produtos orgânicos ou agroecológicos deverá ser feita através **de selo de inspeção orgânico ou atestado emitido por órgão competente**.

6.5 Após a classificação, o critério final de julgamento será definido pela Comissão para Avaliação e Execução, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009 que poderá ainda propor aos participantes que estabeleçam um acordo para o fornecimento, em benefício da implantação do programa com a distribuição descentralizada dos recursos e atendimento na totalidade da estimativa de aquisição anual.

6.6. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do Estado, e grupo de projetos do país.

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

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

II – o grupo de projetos de fornecedores 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.

6.6.2. 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 § 4º 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 Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (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 § 4º 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.

IV – Caso não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no art. 35, § 1º e § 2º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020;

6.6.3. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão 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).

6.6.4. No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no inciso III do item 6.6.2, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP jurídica.

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



6.7. Em atenção à legislação que estabelece o teto máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) será considerado o produto na embalagem original no atacado.

6.8. Na hipótese de ocorrer cisão ou fusão ou incorporação envolvendo duas ou mais entidades e até a criação de uma terceira (cooperativa ou associação) que venha agregar uma ou mais associações, as compras terão sua continuidade, respeitando as DAPs já cadastradas. Para efeito de documento fiscal, caso esta nova entidade venha emitir documento fiscal, será necessário a assinatura de novo contrato, com a anuência da entidade.

7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. As amostras dos produtos deverão ser entregues na Diretoria de Alimentação Escolar, sita à **Rua Américo Martins dos Santos, s/nº, Jd. Paraíso, São Vicente/SP** até 05 (cinco) dias úteis após a Sessão da Chamada Pública, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais serão submetidos aos testes necessários. (VER TERMO DE REFERÊNCIA ÍTEM 10.1 ao 10.8)

7.2. A avaliação da qualidade do produto em questão, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Edital, será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos da DAE julgarem necessário, através da análise das amostras colhidas.

7.2.1. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente Chamada Pública a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a DAE.

7.2.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoques relativos ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

7.2.3. Com relação aos procedimentos para a avaliação da qualidade do produto, serão observados pelos técnicos da DAE:

a) Colheita de amostras conforme normas técnicas e encaminhamento das mesmas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para:

b) ANÁLISE LABORATORIAL: laboratório oficial, sendo que no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado da colheita de amostras anteriormente à realização da mesma.

c) AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL: técnicos da DAE, sendo que o fornecedor será comunicado em tempo, sobre os procedimentos pertinentes.

8. RESULTADO

8.1 A Comissão de Avaliação e Execução após o julgamento e classificação, dará ampla publicidade.

8.2. O resultado do Julgamento somente será definitivo após a avaliação dos produtos pela Diretoria de Alimentação Escolar e adjudicação e homologação pela autoridade competente.

9. CONTRATAÇÃO

9.1 O Proponente Vendedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de Hortifrutigranjeiros, conforme Minuta de Contrato (Anexo II), atendendo aos termos da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

9.2. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

9.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP/ano).

10. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

10.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

10.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e especificações de acordo com os anexos dessa chamada pública. É parte integrante dessa chamada pública o Anexo I com estimativa de consumo mensal, de fornecimento contínuo.

10.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural para a Diretoria de Alimentação Escolar do município de São Vicente, conforme cronograma **semanal, quinzenal ou mensal** de entrega a ser definido.

10.4 As embalagens quando desmembradas deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como se apresentar em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.



10.4.1 Os produtos deverão ser apresentados na central de recebimento ou nos pontos indicados pela Diretoria de Alimentação Escolar, em embalagens próprias de 01 (um) kg a 5 (cinco) kg, sendo indispensável à de 1 (um) kg Admite-se uma tolerância de até 5 % (cinco por cento) a mais e 5% (cinco por cento) a menos no peso indicado, sem causar nenhum prejuízo no volume total especificado no documento fiscal. O produto deverá ser apresentado em embalagens limpas, de tara garantida e conhecida, rotulado, que permita o empilhamento, que não causem ferimentos ao produto e obedeçam à legislação vigente.

10.5 Para produtos orgânicos certificados, a prefeitura adotará os preços praticados pela Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB – do MAPA.

10.6 Fica reservado a Diretoria de Alimentação Escolar o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto por conta de problemas climáticos que poderão afetar a produção. Em caso de reclassificação os preços poderão oscilar de acordo com os praticados no mercado, não sendo inferiores ao Programa de Garantia de Preços para Agricultura Familiar. (PGPAF)

10.7 A Diretoria de Alimentação Escolar, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade.

10.8 Caso a produção atinja uma classificação superior à contratada, desde que constatada por técnicos, a Diretoria de Alimentação Escolar deverá se comunicada com antecedência, para adequação dos pedidos, e os preços poderão oscilar de acordo com os praticados no mercado, não sendo inferiores ao Programa de Garantia de Preços para agricultura Familiar (PGPAF)

10.8.1 O período de fornecimento dessa chamada pública será de 12 (doze) meses contados da assinatura do Contrato de Fornecimento, podendo ser prorrogado por igual período, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

11. PAGAMENTO DAS FATURAS:

11.1 Os pagamentos dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ou Empreendedor Familiar Rural habilitado, como consequência do fornecimento para a Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de São Vicente, corresponderão ao documento fiscal emitido a cada entrega.

11.2 Os pagamentos serão efetuados no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do ateste da nota fiscal pelo setor competente do Município.

11.3 As notas fiscais deverão vir acompanhadas de documento padrão de controle de entregas (romaneios), com fornecimento de modelo em época oportuna pela Diretoria de Alimentação Escolar.

11.4 A documentação fiscal para fins de pagamento deverá conter o mesmo número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ – indicado no Contrato.

11.5 A Prefeitura do Município de São Vicente recolherá os impostos de sua competência e os demais impostos deverão ser recolhidos pela entidade a qual os produtores estiverem associados

12. FATOS SUPERVENIENTES

12.1 Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Comissão de Implantação, Execução e Acompanhamento poderá acontecer:

- a) Adiamento do processo;
- b) Revogação desta Chamada ou sua modificação no todo ou em parte.

13. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

13.1 Observado o disposto no item acima, após a divulgação do resultado das ofertas objeto desta Chamada Pública, a Comissão de Implantação, Execução e Acompanhamento considera, para todos os fins, que o registro de preços de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizado.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 A participação de qualquer proponente Vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

15. FORO

15.1 A presente Chamada Pública é regulado pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do município de São Vicente para conhecer e julgar quaisquer questões dela decorrentes.



Prefeitura Municipal de São Vicente

*Cidade Monumento da História Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade*

Processo nº 3249/25

Folha nº _____

São Vicente(SP), 09 de Dezembro de 2025.

Katiane Cristine Acyr Alves Bernardelli
Presidente da Comissão de Implantação, Acompanhamento e
Execução de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar Rural

Gabriel Garcia da Silva Leite
Membro da Comissão

Alexsandro Nakanishi Peres
Membro da Comissão

Vinicius Freitas Góes
Membro da Comissão



ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

LOTE 01					
ITEM	UN	DESCRIÇÃO	QTD.	Valor Unitário	Valor Total
01	LT	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS. Descrição completa: IOGURTE OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO LÁCTICA, POR ADIÇÃO DOS LACTOBACILLUS BULGARICUS E STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS AO LEITE, ADICIONANDO TAMBÉM PREPARADOS DE FRUTA, AROMAS E CORANTES. OS MICROORGANISMOS NO PRODUTO FINAL SÃO VIÁVEIS E ABUNDANTES. A FERMENTAÇÃO É REALIZADA PROCURANDO EQUILIBRAR O CRESCIMENTO DE AMBAS AS BACTÉRIAS, OS PRODUTOS DO SEU METABOLISMO, COMBINADOS, RESULTAM NAS CARACTERÍSTICAS CREMOSAS DE TEXTURAS, ASSIM COMO LEVA A SE OBTER UM PRODUTO SUFICIENTEMENTE ÁCIDO E AROMÁTICO. INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E OU LEITE PARCIALMENTE DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE E OU SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, AMIDO, PREPARADO DE FRUTAS, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTE / ESPESSANTES (GELATINA, AÇÚCAR E GOMA GUAR), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL. SABORES: AMEIXA, COCO, FRUTAS VERMELHAS, MORANGO, SALADA DE FRUTAS. ARMAZENAMENTO: MANTER RESFRIADO, EM GELADEIRA OU CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO LIMPA E SECA, ENTRE 1°C E 10°C. EVITAR CONTATO COM O SOL. EMBALAGEM: À DEFINIR NO ATO DA SOLICITAÇÃO DE COMPRA NO CAMPO ESPECIFICAÇÃO. VALIDADE: 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVE-SE RESPEITAR AS CONDIÇÕES BÁSICAS DE ARMAZENAMENTO. DEPOIS DE ABERTO CONSUMIR EM ATÉ 15 DIAS, CASO A TEMPERATURA NA CUBA FAST FOOD NÃO SEJA MAIOR QUE 4°C. TRANSPORTE: INDICA-SE EXCLUSIVAMENTE VEÍCULOS LIMPOS, ISOTÉRMICOS E REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR À 5°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E TODAS AS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	25.000	14,53	363.350,00
02	KG	REQUEIJÃO CREMOSO Descrição completa: Descrição completa: Ingredientes: Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195mg em porção de 30g. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g. Armazenamento : estocagem e armazenagem no destino, manter o produto resfriado entre 1°C e 10°C. Estocar em local seco e limpo. Evitar contato com o sol. Empilhamento máximo especificado nas caixas de acondicionamento (6 caixas). Embalagem: à definir no ato da solicitação de compra no campo especificação.	5.000	50,43	252.150,00



		Validade: 45 dias a partir da data de fabricação. Devem ser respeitadas as condições básicas de armazenamento descritas abaixo, depois aberto o produto deve ser consumido no máximo em 3 dias, manter resfriado em geladeira a temperatura de no máximo 10°C. O produto deverá estar de acordo com as normas da Anvisa e todas as legislações pertinentes. Transporte: o produto é transportado para o mercado consumidor exclusivamente em veículo refrigerado, estes veículos possuem carrocerias higiênicas, fechadas, isotérmicas e refrigeradas aptos a transportar e manter a temperatura do produto entre + 1°C A +5°C até o destino final.			
--	--	---	--	--	--

LOTE 02					
ITEM	UN	DESCRIÇÃO	QTD.	Valor Unitário	Valor Total
01	LT	SUCO DE UVA INTEGRAL Descrição completa: SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ACUCAR, SEM CONSERVANTES E SEM GLÚTEN	20.000	13,29	265.800,00
02	LT	SUCO DE LARANJA, ALIMENTO 100% NATURAL, INTEGRAL, PASTEURIZADO Descrição completa: SUCO DE LARANJA, ALIMENTO 100% NATURAL, LIQUIDO, INTEGRAL, PASTEURIZADO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONSERVANTES OU AÇÚCAR, OBTIDO A PARTIR DO BENEFICIAMENTO DE LARANJAS SADIAS CLASSIFICADAS E SELECIONADAS.	20.000	16,49	329.700,00

LOTE 03					
ITEM	UN	DESCRIÇÃO	QTD.	Valor Unitário	Valor Total
1	KG	ABACATE FORTUNA A Descrição completa: ABACATE FORTUNA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO E MEDIATO E IMEDIATO, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	10.000	12,23	122.333,00
2	KG	ABACAXI PEROLA COM COROA DE PRIMEIRA Descrição completa: ABACAXI PEROLA COM COROA DE PRIMEIRA TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	40.000	13,27	530.800,00



3	KG	ABÓBORA CABOTIÃ Descrição completa: Abóbora madura, tipo cabotiã, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	20.000	7,20	144.000,00
4	KG	ABOBORA PAULISTA EXTRA Descrição completa: ABÓBORA PAULISTA EXTRA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME, E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA(RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	20.000	7,50	150.000,00
5	KG	ACELGA EXTRA Descrição completa: Acelga de primeira qualidade, folhas novas, de cor verde-claro e talo verde-esbranquiçado. Sua consistência deve ser firme e as folhas internas devem estar viçosas. Deve estar isenta de sujidades, material terroso e danos físicos. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extras: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000	11,37	113.700,00
6	UN	AGRIÃO Descrição completa: AGRIÃO FRESCO DE PRIMEIRA TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO FIRME E INTACTO; ISENTO 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.	2.500	19,67	49.175,00
7	KG	ALFACE LISA EXTRA Descrição completa: Coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, fisiológicos e mecânicos oriundos do	10.000	18,17	181.700,00



		manuseio e transporte. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
8	KG	BANANA NANICA Descrição completa: BANANA; NANICA; EM PENCAS; DE PRIMEIRA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	40.000	10,04	401.600,00
9	KG	BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA Descrição completa: BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	45.000	11,18	503.100,00
10	KG	BATATA DOCE, ROSADA, BOA QUALIDADE Descrição completa: BATATA DOCE ROSADA BOA QUALIDADE COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, (RACHADURAS E CORTES) TAMANHO UNIFORME; DEVENDO SER GRAÚDA.	30.000	7,20	216.000,00
11	KG	BATATA INGLESA Descrição completa: Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	30.000	9,83	294.900,00
12	KG	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE Descrição completa: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade; isenta de folhas, sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o	10.000	8,07	80.700,00



		consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
13	KG	BRÓCOLIS EXTRA Descrição completa: Brócolis de primeira qualidade, cor verde, bem formados, livre de danos mecânicos e físicos e sujidades. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000	19,67	196.700,00
14	KG	CAQUI RAMA FORTE Descrição completa: Caqui ramo forte de primeira qualidade; Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro; Com polpa firme e intacta; Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	8.000	14,00	112.000,00
15	KG	CENOURA SEM RAMA Descrição completa: CENOURA 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.	30.000	11,03	330.900,00
16	UN	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) Descrição completa: folhas de cebolinha verde e salsa de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão	5.000	25,07	125.350,00



		permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
17	KG	COUVE MANTEIGA EXTRA Descrição completa: Folhas tenras e frescas, bem desenvolvida, firme, isenta de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme, sem manchas, sem murchamento e indícios de ataques por pragas. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	12.000	19,67	236.040,00
18	KG	ESCAROLA EXTRA Descrição completa: ESCAROLA EXTRA, FRESCA DE QUALIDADE, 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.	5.000	17,33	86.650,00
19	KG	ESPINAFRE EXTRA Descrição completa: Espinafre extra, fresco, de qualidade, apresentando tamanho uniforme e devendo ser bem desenvolvido; Intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	20.000	19,00	380.000,00



20	KG	GOIABA VERMELHA DE PRIMEIRA Descrição completa: GOIABA VERMELHA FRESCA DE PRIMEIRA COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL ISENTA DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	10.000	14,33	143.300,00
21	KG	LIMÃO TAITI Descrição completa: LIMÃO TAITI, DE PRIMEIRA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	5.000	8,77	43.850,00
22	KG	MACA FUJI DE PRIMEIRA Descrição completa: MACA FUJI NACIONAL DE PRIMEIRA APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	25.000	14,50	362.500,00
23	KG	MANDIOCA DESCASCADA Descrição completa: Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	20.000	15,37	307.400,00
24	KG	MANDIOQUINHA DE BOA QUALIDADE Descrição completa: MANDIOQUINHA BOA QUALIDADE FRESCA, COMPACTA E FIRME ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA ISENTA DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO.	20.000	28,67	573.400,00
25	KG	MANGA PALMER Descrição completa: Manga Palmer de primeira qualidade; Tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; Com polpa	20.000	13,25	265.000,00



		intacta e firme; Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
26	KG	MELANCIA GRAUDA DE PRIMEIRA Descrição completa: MELANCIA GRAUDA, DE PRIMEIRA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X10 ² /G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	30.000	7,17	215.100,00
27	KG	PEPINO COMUM DE PRIMEIRA Descrição completa: Pepino comum de primeira, a casca deve se apresentar brilhante, firme e bem verde. Não poderão apresentar podridão, danos profundos, murchamento ou deformações. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000	8,50	85.000,00
28	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA Descrição completa: Pimentão verde extra de primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido; Livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em sacos de polietileno. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes	10.000	15,90	159.000,00



		vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
29	UN	REPOLHO Descrição completa: REPOLHO LISO EXTRA, FRESCO, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X10 ² /G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	10.000	7,17	71.700,00
30	KG	REPOLHO LISO EXTRA – ROXO Descrição completa: Sem folhas externas, com cabeças pesadas, firmes, compactas e sem rachaduras. O produto não deve estar murcho, com pontos escuros, principalmente nas bordas, e cheiro desagradável. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2 x 10 ² /g Salmonela: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000	8,80	88.000,00
31	UN	RÚCULA FRESCA Descrição completa: RUCULA; 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; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 272/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; 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 PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	2.500	22,17	55.425,00
32	KG	TANGERINA PONKAN DE PRIMEIRA	25.000	12,03	300.750,00



		Descrição completa: TANGERINA PONKAN DE PRIMEIRA LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA FIRME E INTACTA.			
33	KG	TOMATE MADURO DE BOA QUALIDADE GRAÚDO Descrição completa: TOMATE MADURO BOA QUALIDADE GRAÚDO COM POLPA FIRME E INTACTA ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES.	15.000	12,10	181.500,00
34	KG	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA Descrição completa: VAGEM TIPO MACARRÃO CURTA EXTRA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO, TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORMES, E BEM DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO. CLASSIFICAÇÃO: VERDURAS, LEGUMES, FRUTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS EXTRA: DE ÓTIMA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS HORTALIÇAS, DEVERÁ SER UNIFORME NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: AS HORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO, DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDICOES MÍNIMAS: SER FRESCAS, SER COLHIDA AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE DE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE; ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; CORRESPONDER AS INDICAÇÕES DE QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: MÁXIMO, 2 X102/G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	6.000	25,80	154.800,00

ANEXO I-A (TERMO DE REFERÊNCIA)



Termo de Referência

SR 38/2025

1 – OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios diversos oriundos da agricultura familiar em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para a composição do cardápio saudável de merenda escolar dos alunos matriculados na rede Municipal de Ensino de São Vicente, conforme quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência.

2 – JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Educacionais é um processo fundamental para garantir alimentação adequada aos educandos, refeições balanceadas e nutritivas impactam diretamente no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, sendo fator determinante no desempenho escolar, além de favorecer a promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

A Lei do PNAE tem por escopo garantir a oferta de alimentação escolar adequada, de forma a contribuir para a saúde, melhoraria do ensino aprendizagem e promoção de hábitos alimentares saudáveis, conforme preceitua o artigo 2º da Lei no 11.947/2009, garantindo benefícios significativos para os educandos e comunidade escolar.

3 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE 01			
ITEM	UN	OBJETO	QUANT
01	L	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTAS - Descrição do produto: iogurte obtido pela fermentação láctica, por adição dos <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> e <i>Streptococcus Thermophilus</i> ao leite, adicionando também preparados de fruta, aromas e corantes. Os microrganismos no produto final são viáveis e abundantes. A fermentação é realizada procurando equilibrar o crescimento de ambas as bactérias, os produtos do seu metabolismo, combinados, resultam nas características cremosas de texturas, assim como leva a se obter um produto suficientemente ácido e aromático. Ingredientes: leite parcialmente desnatado e ou leite parcialmente desnatado reconstituído, soro de leite e ou soro de leite reconstituído, açúcar, amido, preparado de frutas, fermento lácteo, estabilizante / espessantes (gelatina, açúcar e goma guar), aroma idêntico ao natural e corante natural. Sabores: ameixa, coco, frutas vermelhas, morango, salada de frutas. Armazenamento: manter resfriado, em geladeira ou câmara de refrigeração limpa e seca, entre 1°C e 10°C. Evitar contato com o sol. Embalagem: à definir no ato da solicitação de compra no campo especificação. Validade aproximada: 45 dias da data de fabricação. Deve-se respeitar as condições básicas de armazenamento. Depois de aberto consumir em até 15 dias, caso a temperatura na cuba fast food não seja maior que 4°C. Transporte: indica-se exclusivamente veículos limpos, isotérmicos e refrigerados com temperatura inferior à 5°C. O produto deverá estar de acordo com as normas da Anvisa e todas as legislações pertinentes.	25.000
		REQUEIJÃO CREMOSO - Descrição completa: Ingredientes: Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30g. Pote plástico de polietileno ou	



02	KG	superior, resistente, atóxico de 200g a 500g. Armazenamento: estocagem e armazenagem no destino, manter o produto resfriado entre 1°C e 10°C. Estocar em local seco e limpo. Evitar contato com o sol. Empilhamento máximo especificado nas caixas de acondicionamento (6 caixas). Embalagem: à definir no ato da solicitação de compra no campo especificação. Validade aproximada: 45 dias a partir da data de fabricação. Devem ser respeitadas as condições básicas de armazenamento descritas abaixo: depois aberto o produto deve ser consumido no máximo em 3 dias, manter resfriado em geladeira a temperatura de no máximo 10°C. O produto deverá estar de acordo com as normas da Anvisa e todas as legislações pertinentes. Transporte: o produto é transportado para o mercado consumidor exclusivamente em veículo refrigerado, estes veículos possuem carrocerias higiênicas, fechadas, isotérmicas e refrigeradas aptos a transportar e manter a temperatura do produto entre +1°C A +5°C até o destino final.	5.000
----	----	---	-------

LOTE 02			
ITEM	UN	OBJETO	QUANT
01	L	SUCO DE UVA INTEGRAL - Suco de uva integral, sem açúcar, sem conservantes e sem glúten.	20.000
02	L	SUCO DE LARANJA, ALIMENTO 100% NATURAL, LÍQUIDO, INTEGRAL - Pasteurizado, sem adição de água, conservantes ou açúcar, obtido a partir do beneficiamento de laranjas sadias classificadas e selecionadas.	20.000

LOTE 03			
ITEM	UN	OBJETO	QUANT
01	KG	ABACATE FORTUNA - De primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo e mediano e imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10 ² /g. Salmonella: ausência em 25g. características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
02	KG	ABACAXI PÉROLA - Com coroa de primeira, tamanho, cor e conformação uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme;	40.000



		sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	
03	KG	ABÓBORA CABOTIÃ - Abóbora madura, tipo cabotiã, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	20.000
04	KG	ABÓBORA PAULISTA EXTRA - Descrição completa: de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme, e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações, cortes característicos microbiológicos: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas..	20.000
05	KG	ACELGA EXTRA - Descrição completa: Acelga de primeira qualidade, folhas novas, de cor verde-claro e talo verde-esbranquiçado. Sua consistência deve ser firme e as folhas internas devem estar viçosas. Deve estar isenta de sujidades, material terroso e danos físicos. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
06	KG	AGRIÃO - Agrião fresco de primeira tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido firme e intacto; isento 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.	2.500
07	KG	ALFACE LISA EXTRA - Descrição completa: coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, fisiológicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g Salmonella: Ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
08	KG	BANANA NANICA - Banana nanica em pencas de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	40.000



09	KG	BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA - Banana prata em pencas de primeira; tamanho e coloração uniforme; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	45.000
10	KG	BATATA DOCE, ROSADA - Batata doce rosada, boa qualidade compacta e firme sem lesões de origem físicas ou mecânicas, (rachaduras e cortes) tamanho uniforme; devendo ser graúda.	30.000
11	KG	BATATA INGLESA - Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	30.000
12	KG	BETERRABA, DE PRIMEIRA QUALIDADE - Descrição: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade; isenta de folhas, sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
13	KG	BRÓCOLIS EXTRA - Descrição completa: Brócolis de primeira qualidade, cor verde, bem formados, livre de danos mecânicos e físicos e sujidades. Classificação: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
14	KG	CAQUI RAMA FORTE - Descrição completa: caqui rama forte de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: Ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	8.000



15	KG	CENOURA SEM RAMA - Cenoura de primeira, sem ramo fresca, compacta e firme sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	30.000
16	KG	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) - Descrição completa: folhas de cebolinha verde e salsa de primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	5.000
17	KG	COUVE MANTEIGA EXTRA - Descrição completa: folhas tenras e frescas, bem desenvolvida, firme, isenta de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme, sem manchas, sem murchamento e indícios de ataques por pragas. Classificação: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra, de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	12.000
18	KG	ESCAROLA EXTRA - escarola extra, fresca de qualidade, 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.	5.000
19	KG	ESPINAFRE EXTRA - Descrição completa: espinafre extra, fresco, de qualidade, apresentando tamanho uniforme e devendo ser bem desenvolvido, intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Classificação: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g Salmonella: Ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	20.000
20	KG	GOIABA VERMELHA DE PRIMEIRA - goiaba vermelha fresca de primeira com aspecto cor, cheiro e sabor próprio com polpa firme e intacta tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal isenta de fertilizantes	10.000



		sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	
21	KG	LIMÃO TAITI - limão Taiti , de primeira, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, acondicionado em saco de polietileno; características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	5.000
22	KG	MAÇÃ FUJI DE PRIMEIRA - maçã fuji nacional de primeira apresentando tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	25.000
23	KG	MANDIOCA DESCASCADA - Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	20.000
24	KG	MANDIOQUINHA DE BOA QUALIDADE - mandioquinha boa qualidade fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio.	20.000
25	KG	MANGA PALMER - Descrição completa: Manga Palmer de primeira qualidade; tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: Ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	20.000
26	KG	MELANCIA GRAÚDA DE PRIMEIRA - melancia graúda, de primeira, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	30.000
27	KG	PEPINO COMUM DE PRIMEIRA - Descrição completa: Pepino comum de primeira, a casca deve se apresentar brilhante, firme e bem verde. Não poderão	10.000



		apresentar podridão, danos profundos, murchamento ou deformações. Classificação: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g Salmonella: Ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	
28	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA - Descrição completa: Pimentão verde extra de primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido; livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em sacos de polietileno. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra: de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g. Salmonella: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
29	KG	REPOLHO - repolho liso extra, fresco, de primeira, apresentando tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
30	KG	REPOLHO LISO EXTRA ROXO - Descrição completa: Sem folhas externas, com cabeças pesadas, firmes, compactas e sem rachaduras. O produto não deve estar murcho, com pontos escuros, principalmente nas bordas, e cheiro desagradável. Classificação: Verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, devendo ser uniformes no tamanho, coloração e conformação. Características gerais: As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, correspondendo as indicações de qualidade. Características microbiológicas: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 2×10^2 /g Salmonella: Ausência em 25 g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	10.000
31	KG	RÚCULA FRESCA - rúcula; 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; suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05 e suas alterações posteriores 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	2.500



		pela anvisa.	
32	KG	TANGERINA PONKAN DE PRIMEIRA - tangerina ponkan de primeira livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta.	25.000
33	KG	TOMATE MADURO, DE BOA QUALIDADE, GRAUDO - tomate maduro boa qualidade graudo com polpa firme e intacta isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	15.000
34	KG	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA - vagem tipo macarrão curta extra, de boa qualidade, apresentando, tamanho, conformação uniformes, e bem desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em saco de polietileno. Classificação: verduras, legumes, frutas, raízes e tubérculos extra de ótima qualidade, bem desenvolvidos, compactos e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças, deverá ser uniforme na coloração, tamanho e conformação. Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca, ser colhida ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; estar livre da maior parte de possível de terra aderente; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; corresponder às indicações de qualidade; características microbiológicas: bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g. Salmonella: ausência em 25g. características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.	6.000

4 - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

1. Grupos formais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais deverão entregar à Comissão de Implantação, Acompanhamento e Execução de aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar do Município, no período determinado, os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:

4.1.1 Cópia e original no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ)

4.1.2 Extrato DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias.

4.1.3 Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União expedida pelo Ministério da Fazenda, englobando os créditos tributários relativos às contribuições sociais conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014.

4.1.4 Certidão Negativa junto ao FGTS – CRF.

4.1.5 Cópia do Estatuto e ATA de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Na hipótese de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do contrato social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica.

4.1.6 Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, Anexo II, assinado pela diretoria da entidade articulada.

4.1.7 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados.

4.1.8 Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual.

4.1.9 Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

2. O fornecedor individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

4.2.1 A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF.



- 4.2.2** O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias.
- 4.2.3** Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, Anexo II, assinado pela diretoria da entidade articuladora.
- 4.2.4** Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
- 4.2.5** Prova de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada ao projeto de venda.
- 4.3** O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- 4.3.1** A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF.
- 4.5.2** O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias.
- 4.3.3** Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, Anexo II, assinado pela diretoria da entidade articuladora.
- 4.3.4** Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
- 4.3.5** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

5 - PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de validade do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

6 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 6.1** A Contratação dos produtos deverá estar em conformidade com as especificações e condições constantes deste Termo de Referência e com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo à Contratada o cumprimento das condições estipuladas no instrumento convocatório na sua proposta e no contrato.
- 6.2** Os produtos deverão ser entregues, conforme cronograma (semanal, quinzenal ou mensal) em locais previamente definidos pela Diretoria de Alimentação Escolar – DAE (diretamente nas Unidades Educacionais do Município de São Vicente), conforme relação constante no **ANEXO I** do presente Termo de Referência e nas futuras unidades escolares a serem abertas pela Municipalidade, após a expedição de Autorização de Fornecimento (AF) com os respectivos números de empenho, do qual constará o item e a quantidade solicitada.
- 6.3** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita conforme programação elaborada pela DAE, a qual deverá conter os produtos com suas respectivas quantidades e locais a serem entregues, sendo remetida à contratada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis anteriormente à entrega. O recebimento dos produtos dar-se-á mediante ao Termo de Recebimento (romaneio) e das notas fiscais.
- 6.4** Os gêneros alimentícios serão devolvidos imediatamente quando for constatada alteração na embalagem ou qualquer outro indício ou prova que o produto esteja estragado ou impróprio para o uso, devendo o fornecedor nesse caso, efetuar a substituição no mesmo dia, a fim de não prejudicar a distribuição.
- 6.5** Somente serão aceitos produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas de cada gênero alimentício, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.
- 6.6** Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.
- 6.7** Não serão aceitos, sob nenhuma hipótese, produtos que ofereçam riscos à saúde e apresentem problemas ou imperfeições tais como: bolor, caruncho, sujidades, vazamento de conteúdo interno, embalagens amassadas e/ou deterioradas etc., bem como produtos considerados de 2º categoria ou de baixa qualidade.
- 6.8** O produto será analisado e avaliado pela nutricionista responsável pelo cardápio da merenda escolar da Secretaria de Educação.

7 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1** A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo e no Edital, assumindo como, exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.



7.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, em conformidade com as especificações do objeto, prazo e local constantes neste Termo.

7.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Item 6, o objeto rejeitado.

7.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

7.5 Fornecer o produto, objeto do presente contrato, dentro dos melhores índices de padrão e qualidade, respeitando as normas técnicas vigentes.

8 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo.

8.2 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas.

8.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado.

8.4 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

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

9 – PRAZO DE GARANTIA

O fornecedor garantirá a qualidade do(s) item(ns) registrado(s) pelo período de validade, atestado pelo produtor, a contar da data da entrega à Prefeitura Municipal de São Vicente, ressalvados os casos em que prazo maior seja estabelecido por lei, pelo próprio fornecedor ou por indicação nas condições específicas do objeto.

10 - DAS AMOSTRAS

10.1 A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostras de todos os itens, identificadas com número do pregão e nome da licitante, em até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do dia seguinte ao dia do pregão, correspondente a 1 (um) quilo/litro por produto arrematado no lote.

10.2 As amostras deverão ser entregues à Diretoria de Alimentação Escolar -DAE, situada na Rua Américo Martins dos Santos, s/n, Jd. Paraíso – São Vicente, no horário compreendido entre às 7h e 15h, com prévio agendamento através do telefone (13) 3467-1551.

10.3 As amostras deverão estar identificadas com o nome da empresa vencedora e o número do item, bem como o número do processo, devendo a marca/procedência da amostra ter sido apresentada na proposta comercial.



10.4 Os documentos e amostras apresentadas serão analisados pela Diretoria de Alimentação Escolar a fim de conferir a compatibilidade das mesmas para com as descrições constantes no edital.

10.5 A rejeição de uma ou mais amostras e/ou documentos dos itens analisados invalidará todo o lote.

10.6 Havendo rejeição dos documentos e/ou amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes, com vistas à celebração da contratação.

10.7 A licitante que não apresentar ou tiver documentos e amostras rejeitadas estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

10.8 Juntamente às amostras, deverá ser concedida a relação de entrega das amostras em papel timbrado da empresa, contendo as informações listadas no item 10.1 e 10.3.

11 - PREÇO

11.1 O preço será aquele que for considerado mais vantajoso para a CONTRATANTE dentre as propostas recebidas no prazo estipulado para o orçamento, visando sempre o custo e benefício da contratação.

11.2 O preço estipulado remunerar todas e quaisquer despesas necessárias à execução do Contrato, incluindo os custos com materiais, mão de obra, seguros, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas e todas as demais despesas e constituirá a única e completa contraprestação pelo seu adequado e perfeito cumprimento, de modo que nenhuma outra será devida.

12 - PAGAMENTO

12.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados após o ateste na Nota Fiscal mediante aprovação prévia e expressa do Gestor do Contrato, e das documentações fiscais e contábeis que forem solicitadas.

12.2 Os documentos deverão estar de acordo com o Decreto nº 5565-A, confirmando o recebimento dos materiais e posterior ateste da nota fiscal para efetiva liquidação, pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.

12.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou de outro documento que venha a ser solicitado, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

13 - RESPONSÁVEL:

Gestor do Contrato: Naiana Talita Alves
Diretoria de Alimentação Escolar
Holl: 60.347

São Vicente, 13 de maio de 2025.

NIVEA COSTA MARSILI



SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO

ANEXO I

NOMES DAS UNIDADES EDUCACIONAIS	ENDEREÇO - BAIRRO - CIDADE
AMEI. Emília	Rua Manoel Sierra Perez, 256 - CJ Tancredo Neves - São Vicente
AMEI. Narizinho	Rua Manoel Sierra Perez, 296 - CJ Tancredo Neves - São Vicente
AMEI. Rei Pelé	Rua Jequié, 580 - Samaritá - São Vicente
AMEI. Visconde de Sabugosa	Rua Manoel Sierra Perez, 350 - CJ Tancredo Neves - São Vicente
Amei Parque São Vicente - M.Lourdes	Rua Caramuru, 623 – Pq. São Vicente
Amei - Jd Guaçu - Duque De Caxias	Praça Napoleão Laureano, s/nº – Jd. Guaçu, São Vicente
Amei - Cid. Náutica - Vera Lucia Machado Massis	Av. João Francisco Bensdorp, 1386 – Cidade Náutica, São Vicente
APAE	R. Feliciano Marcondes da Silva, 205 - Vila Cascatinha, São Vicente
Creche Ana Cristina Santos Henriques	R: Cairamoré, 804 - Vila Margarida, São Vicente
Creche Antônio Fernando do Reis II (extensão)	Praça 22 de Janeiro, 630 - Centro - São Vicente
Creche Cantinho do Céu	Rua Ataliba Leonel, 358 - Catiapoã - São Vicente



Creche Cantinho do Zezinho	Rua Sacadura Cabral, 399 - Jóquei Club, São Vicente
Creche Cantinho do Zezinho II	Av. Senador Salgado Filho, 637 - Vila Jóquei Clube - São Vicente
Creche Casa da Vovó Libânia	Praça 22 de Janeiro, 630 - Centro - São Vicente
Creche Cora Coralina	Rua Paulo Horcel , s/nº - Japuí - São Vicente
Creche Criança Esperança	Rua João Chancharulo, 120 - Jardim Rio Branco - São Vicente
Creche Eduardo Furkini	Rua Archimedes Bava, s/nº - Gleba II - São Vicente
Creche El Shaday	Rua Tamoios, 149 - Parque São Vicente - São Vicente
Creche Geralda Ernestina	Av. Vereador Oswaldo Toschi, 2975 - Vila Jóquei Clube - São Vicente
Creche Grupo da Prece	Rua Tambaú, 1534 - Cidade Náutica - São Vicente
Creche Hebert de Souza	Rua Treze, 70 - Vila Matias - São Vicente
Creche Catiapoã	Rua Vicente Gil, 368 - Catiapoã - São Vicente
Creche Jean Pierre dos Santos Molina	Rua José Viegas, s/nº - Parque Continental - São Vicente
Creche Josefa Maria	Rua Quarenta e Cinco, 710 - Humaitá - São Vicente
Creche Judith Cunha Amorim	Rua Miguel Pasquareli, 267 - Cidade Náutica - São Vicente



Creche Julia Maria de Jesus	Rua Hatchic Armênio Caichjian, 210 - Humaitá - São Vicente
Creche Júlio Pereira de Andrade	Rua Esmeraldo Tarquínio, 93 - Parque das Bandeiras - São Vicente
Creche Lam	Rua Nicolau Patrício Moreira, 225 - Cidade Náutica - São Vicente
Creche Lar Cinderela	Rua Francisco da Silva Santos, 323 - Jardim Guassu, São Vicente
Creche Lar da Criança Feliz	Rua Prof. Lovely Plauchut, 787 - Vila Matteo Bei - São Vicente
Creche Maria Josefa	Rua Senador Salgado Filho, 1040 - Vila Jôquei Clube - São Vicente
Creche Nova São Vicente	Rua Alfio Benassi, 70/136 - Vila Nova São Vicente - São Vicente
Creche Mundo da Criança	Rua Ver. Lourival Moreira do Amaral, 801 - Parque São Vicente, São Vicente
Creche Municipal Vovó Libânia	Praça 22 de Janeiro, 630 - Centro - São Vicente
Creche Nayla 1	Rua Dilson Marone, 25 - CJ Tancredo Neves - São Vicente
Creche Nayla 2	Rua Dilson Marone, 24 - CJ Tancredo Neves - São Vicente
Creche Nossa Senhora da Esperança (Extensão)	Rua Goiás, 740 - Jardim Irmã Dolores - São Vicente



Creche Nossa Senhora de Fátima	Rua Stelio M. Loureiro, 66 - Vila Fátima - São Vicente
Creche Irmã Dolores	Avenida Quarentenário, 1.001 - Jardim Rio Branco - São Vicente
Creche Paula Lourenço de Oliveira	Rua Libânia de Lima Crock, 844 - Vila Margarida - São Vicente
Creche Paulo de Souza	Rua Ulisses Guimarães, s/nº - Jardim Rio Branco - São Vicente
Creche Peniel	Rua Ten. Durval do Amaral, 725- Catiapoã - São Vicente
Creche Pequeno Aprendiz	Rua Ten. José dos Santos, 269 - Rio Branco - São Vicente
Creche Profª Ondina Marques de Melo	Rua Padre André Soveral, s/n - Vila Ema - São Vicente
Creche Profº Celso Eduardo	Praça Quarenta e Cinco, s/nº - Humaitá - São Vicente
Creche Quarentenário	Rua Goiás, 740 - Jardim Irmã Dolores - São Vicente
Creche Regina Célia dos Santos	Rua Capitão Antão de Moura, 429 - Parque Bitarú - São Vicente
Creche Sandra Antonelli	Rua Elisangela Santos Mendes - Samaritá - São Vicente
Creche Santa Terezinha	Avenida Brasília, 30 - Vila Ponte Nova - São Vicente
Creche Seitetsu iha (Eng.)	R. Mecanizada 9123, 24 - Samaritá - São Vicente
Creche Sonho da Criança	Rua Vale do Rio Pó, 768 - Vila Margarida - São Vicente



Creche Sonho da Criança	Rua Vale do Pó, 768 - Vila Margarida - São Vicente
Creche Tancredo Neves	Praça Nossa Senhora Aparecida, 551 - Vila Fátima - São Vicente
Creche Tio José	Rua Oito, 240 - México 70 - São Vicente
Creche Vila Margarida	Rua Rio Serchio, s/nº - Vila Margarida - São Vicente
Creche Vovô José Campelo	Rua Gilberto Esteves Martins, 320 - Jardim Rio Branco - São Vicente
Creche Vovó Lenice	Rua Padre André Soveral, 281 - Vila Ema - São Vicente
Creche Vovô Raimundo	Rua Antão de Moura, 47 - Parque Bitarú - São Vicente
UE. Província de Okinawa	Rua Cidade de Cubatão s/nº - Vila Margarida - São Vicente
UE. Adilza de O. Rosa Sobral	Pr. Trinta e um de Março s/ nº - Cidade Náutica - São Vicente
UE. Alberto Santos Dumont	Rua Eduardo Cação s/nº - Jd. Rio Branco - São Vicente
UE. Antônio Fernando dos Reis	Av. Juiz de fora, 90 - Vila Voturuá - São Vicente
UE. Antônio Pacífico	Rua Anadir D. de Carvalho, 438 - Jóquei Clube - São Vicente
UE. Anuar Fraya	R: José Adriano M. Junior s/nº - Cidade Náutica - São Vicente
UE. Armino Ramos	Rua Sergipe, 131 - Samaritá - São Vicente



UE. Augusto Saint&apos;Hilaire	Av. Martins Fontes, 1000 - Catiapoã - São Vicente
UE. CAIC - Ayrton Senna da Silva	Rua Maria Rita Brito Lopes s/nº - Humaitá - São Vicente
UE. Carlos Caldeira	Pr. Armino Ramos s/nº - Samaritá - São Vicente
UE. Carolina Dantas	Rua Aurélio Ponna, 26 - Catiapoã - São Vicente
UE. Cidade de Naha	Rua General Etchegoyen,25 - Catiapoã - São Vicente
UE. Clemente Ferreira	Praça Prof. Clemente Ferreira, s/nº - Vila Melo - São Vicente
UE. Constante Luciano Clemente Houlmont	Av. Antonio Emerick, 1000 - Vila Melo - São Vicente
UE. Dom Pedro I	Praça D.Pedro I, s/nº - Pq. São Vicente - São Vicente
UE. Duque de Caxias	Praça Napoleão Laureano s/nº - Jd. Guassu - São Vicente
UE. Edmundo Cappelari	Praça Vitória, s/nº - Jd. Independência - São Vicente
UE. Ercília Nogueira Cobra	Rua Vale do Pó,400 - Vila Margarida - São Vicente
UE. Eulina Trindade	Praça Juracy Camargo s/nº - Vila Matteo Bei - São Vicente
UE. Francisco Martins dos Santos	Rua Dr. Donald A. Kelman, 225 - Jardim Rio Branco - São Vicente



UE. Gilson Kool Monteiro	Rua Rivaldo de Lima Ferreira s/nº - Vila Mathias - São Vicente
UE. Jacob Andrade Câmara	Rua Stelio Machado Loureiro, 1071 - Cidade Náutica - São Vicente
UE. Jonas Rodrigues	Rua Alexandre Sendim, 304 - Pq Bitarú - São Vicente
UE. Jorge Bierrenbach Senra	Rua Luiz Ferreira Morgado, 1783 - Jardim Rio Branco - São Vicente
UE. José Borges Fernandes	Rua Senador Salgado Filho, s/nº - Jóquei Clube - São Vicente
UE. José Meirelles	Rua Tupã, 245 - Jd Quarentenário - São Vicente
UE. Kelma Maria Toffetti Gonçalves	Rua Quarenta e seis, s/nº - Humaitá - São Vicente
UE. Laura Filgueiras	Rua Marechal Euclides Z. da Costa, 75 - Vila Matteo Bei - São Vicente
UE. Leonor Guimaraes Alves Stoffel	Rua Oeiras s/nº - Samaritá - São Vicente
UE. Lions Clube	Rua Costa Rego, 533 - Vila São Jorge - São Vicente
UE. Lúcio Martins Rodrigues	Rua Odair Muller A. Marques, 434 - Vila Margarida - São Vicente
UE. Luiz Beneditino	Rua Dr. Polydoro de Oliveira, 333 - Vila Margarida - São Vicente
UE. Luiz Pinho de Carvalho Filho	Av. Dr. José Singer, 369 - Humaitá - São Vicente



UE. Manoel Nascimento	Rua Roberto Kock,300 - Jóquei C - São Vicente
UE. Maria Elizabeth Ramos da Silva	Rua Um,135 - Samaritá - São Vicente
UE. Maria Guilhermina Martins Machado (Mimi Machado)	Rua Américo Martins dos Santos, 732 - Jardim Paraíso - São Vicente
UE. Mário Covas Jr.	Rua Sem. Nilo de Souza Coelho s/nº - Parque das Bandeiras - São Vicente
UE. Matteo Bei	Rua Carijós,505 - Parque São Vicente - São Vicente
UE. Matteo Bei	Rua Frei Gaspar, 2236 - Pq. São Vicente - São Vicente
UE. Mauro Aparecido Godoy	Praça Grande Oriente do Brasil nº 13 - Jd. Pompeba - São Vicente
UE. Monteiro Lobato	Rua Rio Largo, s/nº - Jd. Nosso Lar - São Vicente
UE. Nilton Ribeiro	Rua José Júlio da Silva, 382 - Japuí - São Vicente
UE. Nossa Senhora da Esperança	Rua Salvador , s/nº - Quarentenário - São Vicente
UE. NUMAA I - Ana Lúcia de A. de Oliveira	Av. João Francisco Bensdorp, 201 - Cidade Náutica - São Vicente
UE. NUMAA II - Ana Lúcia de A. de Oliveira	Rua: Pref. Rodolpho Mikulasch,355 - Parque das Bandeiras - São Vicente



UE. Octávio de Césare	Rua Tenente Durval do Amaral, 183 - Catiapoã - São Vicente
UE. Padre José de Anchieta	Av. Brasília, s/nº - Pq. Bandeiras - São Vicente
UE. Pastor Joaquim Rodrigues da Silva	Av. João Francisco Bensdorp, 301 - Cidade Náutica - São Vicente
U.E Província De Okinawa	Rua Cidade de Cubatão, s/nº
UE. Raquel de Castro Ferreira	Av. Newton Prado, 503 - Morro das Barbosas - São Vicente
UE. Raul Rocha do Amaral	Rua Belo Horizonte, 273 - Vila Ponte Nova - São Vicente
UE. Regina Célia dos Santos	Av. Visconde de Tamandaré, 385 - Pq Bitarú - São Vicente
UE. Renan Alves de Leite	Av. Dr. Alcides de Araújo, 1030 - Jardim Paraíso - São Vicente
UE. República de Portugal	Praça 23 de maio, 265 - Parque Bitarú - São Vicente
UE. Saulo de Tarso M. de Mello	Rua Doze nº 140 - Pq. Continental - São Vicente
UE. Sebastião Ribeiro da Silva	Rua Querino Mário Biasoli nº 90 - Cidade Náutica - São Vicente
UE Silvio Santos	Av. Antonio Emerick 403, - Vila Melo - São Vicente
UE. União Cívica Feminina	Praça Rui Barbosa s/nº - Parque São Vicente - São Vicente
UE. Vera Lúcia Machado Massis	Av. João Francisco Bensdorp, 1386 - Cidade Náutica - São Vicente



UE. Vila Ema	Rua Dr. Marcelo Ribeiro Nogueiro s/nº - Vila Ema - São Vicente
UE. Vila Jóquei	Rua Fernando Ferrari, s/nº - Jóquei Clube - São Vicente
Projeto Especial II	Hermenegildo Tavoraro,33 - Samaritá - São vicente
Projeto Especial I	Praça Rui Barbosa, s/nº - Parque São Vicente



ANEXO II - MODELO DE PROJETO DE VENDA

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	



II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF		
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos	
			4.1. Unitário	4.2. Total		
1					Mensal	
2					Mensal	
3						
4						
5						
*Os campos deverão ser preenchido de acordo com os preços de aquisição						
OBS: *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:		



ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº

Pelo Presente instrumento, de um lado a Prefeitura Municipal de São Vicente, inscrita no CNPJ sob o nº 46.177.523/0001-09, sediada à rua Frei Gaspar nº 384 nesta cidade, representada neste ato pelo Sr. ***** doravante denominado simplesmente como "Contratante" e, de outro lado a empresa ***** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ***** com sede na ***** ***** ***** neste ato representada pelo(a) Sr(a). ***** nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade nº ***** e inscrito no CPF/MF sob o nº ***** doravante denominada "Contratada", tem entre si justo e acordado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios diversos da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural para atender aos alunos matriculados na Rede Pública de Ensino, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e Programas da Diretoria de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de São Vicente., de acordo com a Chamada Pública nº 01/2025 a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

A **CONTRATADA** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar conforme descrito no Projeto 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 e do empreendedor rural será de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente a sua produção.

CLÁUSULA QUARTA

A **CONTRATADA** deverá informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes, em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA

A entrega dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros deverá ser feita conforme programação elaborada pela Diretoria de Alimentação Escolar da Prefeitura de São Vicente (semanal, quinzenal ou mensalmente, de acordo com sua necessidade), a qual deverá conter os produtos com suas respectivas quantidades e locais a serem entregues, sendo remetida à contratada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis anteriores à entrega. O recebimento dos produtos dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento (romaneio) e das notas fiscais. As Nfs e cópias da DANFE deverão ser enviadas ao e-mail nfe@saovicente.sp.gov.br em formato PDF antes da entrega dos gêneros alimentícios.

CLÁUSULA SEXTA

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda, a **CONTRATADA** receberá o valor total de R\$ ____ (_____). Os preços contratuais serão fixos durante a vigência contratual, podendo ser prorrogado por igual período, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, Art. 84, desde que comprovado o preço vantajoso.

CLÁUSULA SÉTIMA

No valor mencionado na cláusula sexta estão inclusas todas as despesas que incidam ou venham a incidir sobre o produto, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato..

CLÁUSULA OITAVA

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

- 00305 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00
- 00306 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 285.0000 | 3.3.90.30.00
- 00319 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 02 | 200.0004 | 3.3.90.30.00
- 00320 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 05 | 233.0000 | 3.3.90.30.00
- 00437 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 280.0000 | 3.3.90.30.00
- 00438 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 281.0000 | 3.3.90.30.00
- 00439 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 283.0000 | 3.3.90.30.00
- 00440 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 284.0000 | 3.3.90.30.00



- 00448 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 243.0000 | 3.3.90.30.00
- 00449 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00
- 00471 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 242.0000 | 3.3.90.30.00
- 00472 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00

FONTE DE RECURSOS: ESTADO/UNIÃO

CLÁUSULA NONA

A **CONTRATANTE**, após o recebimento dos gêneros, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

A **CONTRATANTE** se não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento da **CONTRATADA**, deverá pagar multa de 2% (dois por cento) acrescida de juros de 0,1% (um décimo de por cento) ao dia sobre o valor da parcela vencida, ressalvados os Casos quando não tiverem sido efetivados os repasses mensais de recursos FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

A **CONTRATADA** deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das notas fiscais de venda ou congêneres dos produtos participantes do Projeto de Venda relativo a este contrato, estando a disposição para comprovação.

A **CONTRATANTE** deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das notas fiscais de venda ou congêneres e termos de recebimento dos produtos participantes do Projeto de Venda, bem como o próprio Projeto de Venda, relativos a este contrato, estando a disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

É de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA** o ressarcimento de danos causados a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

A **CONTRATANTE** poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da **CONTRATADA**;
- b) rescindir unilateralmente o contrato nos casos de infração contratual ou inaptidão da **CONTRATADA**;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

PARÁGRAFO ÚNICO: Sempre que a **CONTRATANTE** alterar ou rescindir o contrato sem culpa da **CONTRATADA**, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro garantindo-lhe o aumento de 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 pela **CONTRATANTE** ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

O presente contrato rege-se pela Chamada Pública nº. 01/2025 e pela Resolução FNDE nº. 26/2013 e suas alterações, 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, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

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



CLÁUSULA DÉCIMA NONA

Este contrato 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 VIGÉSIMA

O presente contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período de acordo com a Lei Federal 14.133/21, art. 84;

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

Fica eleito o Foro da Comarca de São Vicente com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir qualquer questão extrajudicial oriunda deste contrato ou execução do ajuste, não resolvidos na esfera administrativa.

E por estarem de acordo, subscrevem o presente contrato, para o fim de produzir todos os efeitos legais.

São Vicente,(SP), na data da assinatura.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE

"Contratada"



**ANEXO III
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

(Contratos)

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

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.

SÃO VICENTE, (SP) NA DATA DA ASSINATURA.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINAM O CONTRATO:

PELO CONTRATANTE - (ORDENADOR DE DESPESA)

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

PELA CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura _____

GESTOR DO CONTRATO:

NOME:

CARGO:

ASSINATURA: _____



**ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

SÃO VICENTE, NA DATA DA ASSINATURA.

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



Prefeitura Municipal de São Vicente

*Cidade Monumento da História Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade*

ANEXO V – 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 01/2025					
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		

Processo nº 3249/25
Folha nº _____



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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	
1						
2						
OBS:	* OS CAMPOS DEVERÃO SER PREENCHIDOS DE ACORDO COM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO					

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:	Processo nº 3249/25
			Folha nº



Prefeitura Municipal de São Vicente

*Cidade Monumento da História Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade*

ANEXO VI

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES ADMINISTRADAS PELA DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ONDE DEVERÃO SER EFETUADAS AS ENTREGAS, SEMANALMENTE, QUINZENALMENTE OU MENSALMENTE E PONTO A PONTO

(VER TERMO DE REFERÊNCIA)

Processo nº 3249/25
Folha nº _____