



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 110/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2026
EDITAL DE 14 DE OUTUBRO DE 2026

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO/SP.
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR/PNAE**

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

FUNDAMENTO LEGAL:

A presente Chamada Pública será regida, especialmente:

- pelo art. 14 da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com as alterações promovidas pela Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023;
- pela Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e seus regulamentos;
- pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e alterações posteriores;
- pela legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável;
- pelas demais normas pertinentes ao PNAE;
- pela Lei Federal nº 14.133/2021, quando aplicável subsidiariamente e no que não contrariar o regime específico da chamada pública do PNAE.

LOCAL E CONTATOS:

Prefeitura Municipal de São Simão/SP

Rua Rodolfo Miranda, nº 167, Centro

São Simão/SP – CEP 14.200-099

Telefone: (16) 3927-0100

E-mail oficial para recebimento: licitacao@saosimao.sp.gov.br

PRAZO PARA APRESENTAÇÃO:

Os documentos de habilitação e os Projetos de Venda serão recebidos exclusivamente por meio eletrônico, pelo endereço: licitacao@saosimao.sp.gov.br no período de 19/10/2026 até 09/11/2026, às 09h00min.



O edital permanecerá aberto para recebimento dos Projetos de Venda e documentos de habilitação pelo prazo mínimo de 20 (vinte) dias corridos, contado da data de sua publicação/divulgação oficial, conforme art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de São Simão/SP, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 45.369.220/0001-25, com sede na Rua Rodolfo Miranda, nº 167, Centro, São Simão/SP, por intermédio do Departamento Municipal de Educação, torna pública a realização de **CHAMADA PÚBLICA**, destinada à aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A presente Chamada Pública observará o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com as alterações da Lei nº 14.660/2023, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e demais normas aplicáveis.

Poderão participar os fornecedores que se enquadrem na legislação da Agricultura Familiar, inclusive **fornecedores individuais, grupos informais, grupos formais e Empreendimentos Familiares Rurais – EFR**, observadas as condições estabelecidas neste Edital. A Resolução nº 4/2026 expressamente contempla essas formas de comercialização.

Os interessados deverão apresentar a documentação de habilitação e o respectivo Projeto de Venda **exclusivamente por meio eletrônico**, para o e-mail **licitacao@saosimao.sp.gov.br**, dentro do prazo estabelecido neste Edital.

1 - DO OBJETO, RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

1.1. É objeto da presente CHAMADA PÚBLICA, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme as especificações dos alimentos descritas abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA	UNID.	QTDE	VALOR UNI.	VALOR TOTAL
01	ABACATE Descrição do objeto: fruto com casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, porem já em estágio de maturação para consumo imediato, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com	Kg	50	R\$ 10,94	R\$ 547,00



	funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
02	ABACAXI EXTRA (PÉROLA). Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo imediato; • não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; • estar livres de sujeiras externas como terra aderente; • estar livre de resíduos de fertilizantes; Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.	Kg	1.000	R\$ 12,24	R\$ 12.240,00
03	ABOBRINHA MIÚDA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento. Em seu estado natural. Características gerais: Legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos;	Kg	1.000	R\$ 9,75	R\$ 9.750,00



	não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.				
04	ALFACE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: A alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados.	Mç	5.000	R\$ 11,18	R\$ 55.900,00



	Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
05	BANANA NANICA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana nanica de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	12.000	R\$ 10,79	R\$ 129.480,00
06	BANANA PRATA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana prata de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca.	Kg	2.000	R\$ 11,71	R\$ 23.420,00



	Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
07	BATATA BENEFICIADA LISA 1ª (SC 50 Kg) A. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. B. Classificação: Esta classe será constituída por batata de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. C. Características gerais: • A batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; • apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; • estar livres de enfermidades e insetos;	Kg	500	R\$ 11,33	R\$ 5.665,00



	• não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; • estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; • não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
08	BERINJELA Extra A (cx c/ 20 Kg), Classificação: Esta classe será constituída por berinjela de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A berinjela própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de	Kg	100	R\$ 9,74	R\$ 974,00



	higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
09	BETERRABA Extra A (cx c/ 20 Kg), Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por beterraba de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	500	R\$ 8,72	R\$ 4.360,00
10	CENOURA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes	Kg	1.000	R\$ 10,12	R\$ 10.120,00



	condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
11	CHEIRO VERDE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: O cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em	Mç	300	R\$ 10,14	R\$ 3.042,00



	25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
12	CHEIRO VERDE PICADO Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	Kg	250	R\$ 34,59	R\$ 8.647,50
13	COUVE PICADA Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	Kg	150	R\$ 31,59	R\$ 4.738,50
14	LARANJA PERA Caixa 20 Kg – 180 laranjas. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídas por laranjas de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a laranja própria para o	Kg	1.000	R\$ 10,22	R\$ 10.220,00



	consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
15	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA Pcts de 1 kg à vácuo. A mandioca deverá se apresentar em cubos pequenos de no máximo 3 cm. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A mandioca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa;	Kg	1.000	R\$ 12,52	R\$ 12.520,00



	ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
16	MANGA PALMER É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por manga de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	500	R\$ 11,75	R\$ 5.875,00
17	MILHO VERDE ESPIGA Espigas com maturação uniforme; despalhadas, Teor de umidade das espigas no ponto de colheita: 68 e 75%; Comprimento de espigas: 20 centímetros aproximadamente Grãos dentados amarelos ou alaranjados; Espigas grandes e cilíndricas; Sabugo branco; Boa granação;	Kg	100	R\$ 12,88	R\$ 1.288,00



	Bom equilíbrio entre os teores de açúcar e amido nos grãos; Pedúnculo firme;				
18	PEPINO CAIPIRA Pepino tipo caipira tem uma coloração verde-clara e listras longitudinais levemente brancas. Esse pepino também é mais compacto que os demais, e costuma ter entre 12 cm e 15 cm de comprimento. Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	500	R\$ 9,65	R\$ 4.825,00
19	PIMENTÃO Os pimentões próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livres de enfermidades e insetos; d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor	Kg	200	R\$ 15,48	R\$ 3.096,00



	e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e lavras				
20	REPOLHO VERDE Extra A (Caixa com 25 Kg). Descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e vívidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência. Características Gerais: O repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	500	R\$ 8,82	R\$ 4.410,00
21	TANGERINA POKAN (Caixa 20 Kg – 180 tangerinas). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídas por tangerina pokan de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniforme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de	Kg	1.000	R\$ 11,49	R\$ 11.490,00



	enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; Características Microbiológicas: Deverá obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 10.2/g Salmonela: Ausência em 25g. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
22	TOMATE EXTRA AA Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, nacional; ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho médio e uniforme, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: Será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionada em monoblocos vazados; Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais	Kg	1.000	R\$ 12,48	R\$ 12.480,00



	serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
23	VAGEM É uma planta de crescimento indeterminado com vagens cilíndricas de cor verde, sem fio. Suas sementes são brancas. O Feijão-Vagem Macarrão Trepador também é conhecido pelo seu nome científico: <i>Phaseolus vulgaris</i>. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.	Kg	100	R\$ 19,50	R\$ 1.950,00

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar da presente Chamada Pública:

- I – fornecedores individuais da Agricultura Familiar;
- II – grupos informais de agricultores familiares;



III – grupos formais, tais como associações e cooperativas;

IV – Empreendimentos Familiares Rurais – EFR;

Desde que atendam aos requisitos previstos na legislação e neste Edital.

2.2. Os fornecedores deverão comprovar sua condição de beneficiários da Agricultura Familiar mediante documentação pertinente, especialmente o **Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF**, quando exigido pela regulamentação.

2.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da Chamada Pública ou da execução do contrato agente público da Administração contratante, observadas as normas relativas a conflito de interesses.

3. DA PUBLICIDADE E DO PRAZO

3.1. A Administração deverá publicar o presente Edital em seu portal oficial e em local público, promovendo ampla divulgação.

3.2. O Edital permanecerá aberto para recebimento dos Projetos de Venda e documentos de habilitação pelo prazo mínimo de **20 (vinte) dias corridos**.

3.3. O Edital e seus anexos estarão disponíveis no site oficial do Município: <https://www.saosimao.sp.gov.br/>

3.4. Eventuais pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados para: licitacao@saosimao.sp.gov.br até **03 (três) dias úteis antes** da data fixada para a análise.

3.5. Todos os atos praticados na sessão de abertura, análise, julgamento, seleção e homologação dos Projetos de Venda serão registrados em ata, contendo, no mínimo, a relação dos proponentes, documentos apresentados, resultado da habilitação, classificação dos Projetos de Venda, critérios de seleção aplicados, análise das amostras, quando houver, e demais ocorrências relevantes da documentação e seleção dos Projetos de Venda.

4 – DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO E PROJETO DE VENDA

4.1. A documentação de habilitação e o Projeto de Venda solicitados deverão ser encaminhados **exclusivamente por meio eletrônico**, para o endereço de e-mail licitacao@saosimao.sp.gov.br, até às **09h00min do dia 09 de novembro de 2026**, observados os requisitos e condições estabelecidos neste Edital.



4.1.2. O campo “Assunto” do e-mail deverá conter, obrigatoriamente, a identificação: **“CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2026 – HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA – [NOME DO PROPONENTE]”**.

4.1.3. O envio da documentação e do Projeto de Venda deverá ser realizado dentro do prazo estabelecido neste Edital, considerando-se, para fins de recebimento, a data e o horário registrados no servidor de e-mail da Prefeitura Municipal de São Simão/SP.

4.1.4. Após o envio, o proponente deverá aguardar a confirmação de recebimento pela Administração, a qual será encaminhada ao endereço de e-mail utilizado para o envio da documentação.

4.1.5. A Prefeitura Municipal de São Simão/SP não se responsabilizará por documentos enviados para endereço eletrônico diverso do indicado neste Edital, por mensagens não recebidas em razão de problemas decorrentes do equipamento, conexão ou serviço de e-mail utilizado pelo proponente, ou por documentos encaminhados após o prazo estabelecido.

5 – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

5.1. A documentação de habilitação observará exatamente o rol previsto no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que restringe os documentos exigíveis na habilitação.

5.2. FORNECEDOR INDIVIDUAL – CAF PESSOA FÍSICA

O fornecedor individual deverá apresentar:

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

II – extrato do CAF Pessoa Física do participante do Projeto de Venda, emitido nos últimos **60 (sessenta) dias**;

III – Projeto de Venda com assinatura do agricultor participante;

IV – documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado;

V – declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria e estão relacionados no Projeto de Venda.

5.3. GRUPO INFORMAL - detentores de CAF Pessoa Física, organizados em grupo (dois ou mais agricultores):

O grupo informal deverá apresentar:



- I – cópia do CPF dos agricultores participantes;
- II – extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III – Projeto de Venda assinado por todos os agricultores participantes;
- IV – documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado;
- V – declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda.

5.4. GRUPO FORMAL – detentores de CAF Pessoa Jurídica

O grupo formal deverá apresentar:

- I – prova de inscrição no CNPJ;
- II – extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III – prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;
- IV – cópia do Estatuto Social e da Ata de posse da atual diretoria, registrados no órgão competente;
- V – Projeto de Venda assinado pelo representante legal;
- VI – declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo: nome, nº CAF, valor e alimento;
- VIII – declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de comercialização de seus cooperados/associados;
- IX – documentação referente aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis aos alimentos comercializados.

5.5. EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL – EFR

O Empreendimento Familiar Rural deverá apresentar:



- I – cópia de inscrição no CNPJ;
- II – extrato do CAF Pessoa Jurídica do Empreendimento Familiar Rural;
- III – prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;
- IV – cópia do Estatuto Social, Contrato Social ou documento análogo;
- V – Projeto de Venda assinado pelo representante legal;
- VI – declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos integrantes do empreendimento;
- VII – relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, alimento e valor;
- VIII – declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de comercialização;
- IX – documentação referente aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis aos alimentos comercializados.

5.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação ou de amostra, quando exigida nos termos deste Edital, poderá ser concedido prazo para regularização das desconformidades, mediante diligência da Administração, desde que não implique alteração da substância do Projeto de Venda ou modificação das condições de participação, observados os limites estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

6 – DO PROJETO DE VENDA

6.1. O Projeto de Venda deverá ser elaborado conforme modelo constante do Anexo III deste Edital.

6.2. O Projeto de Venda deverá conter as informações exigidas pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

6.3. O preço indicado no Projeto de Venda deverá ser idêntico ao preço de aquisição estabelecido neste Edital, não sendo admitida negociação ou disputa por menor preço.

6.4. As quantidades constantes do Projeto de Venda deverão corresponder exclusivamente à produção própria do fornecedor ou dos agricultores integrantes do grupo.



6.5. O Projeto de Venda deverá ser assinado pelo fornecedor individual, por todos os integrantes do grupo informal ou pelo representante legal do grupo formal/EFR, conforme o caso.

7 - DA SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

7.1. A seleção ocorrerá **por alimento/item**, entre os Projetos de Venda habilitados.

7.2. A seleção observará obrigatoriamente **duas etapas sucessivas e hierarquizadas**.

7.3. PRIMEIRA ETAPA – LOCALIDADE

Os Projetos de Venda serão classificados na seguinte ordem:

I – fornecedores locais;

II – fornecedores da região geográfica imediata;

III – fornecedores da região geográfica intermediária;

IV – fornecedores do Estado;

V – fornecedores do País.

7.4. DEFINIÇÃO DO FORNECEDOR LOCAL

Para fins de classificação como fornecedor local:

I – fornecedor individual local: aquele cujo município indicado no CAF Pessoa Física coincida com o Município de São Simão/SP;

II – grupo informal local: aquele cuja maioria simples dos agricultores familiares integrantes possua CAF Pessoa Física no Município de São Simão/SP;

III – grupo formal local: aquele cuja maioria simples dos cooperados ou associados vinculados ao CAF Pessoa Jurídica possua CAF Pessoa Física no Município de São Simão/SP;

IV – cooperativa central local: aquela cuja maioria simples dos agricultores familiares vinculados às cooperativas singulares associadas possua CAF Pessoa Física no Município de São Simão/SP.

8 - DA SEGUNDA ETAPA – CRITÉRIOS DE DESEMPATE



8.1. Após a classificação dos projetos de venda com base no critério de localidade, caso persista mais de um projeto enquadrado no mesmo nível de localidade e a necessidade de seleção entre eles, será aplicada a segunda etapa do processo de seleção.

8.2. Na segunda etapa, serão aplicados de forma sucessiva e excludentes, os seguintes critérios de desempate para seleção dos projetos de venda:

8.2.1. Projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais e informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, não havendo hierarquia entre esses públicos;

8.2.2. Projetos que contemplem o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados por meio de certificação válida ou por outros mecanismos de garantia previstos na legislação vigente; e

8.2.3. Projetos organizados sob a forma de:

- a) grupos formais;
- b) grupos informais;
- c) fornecedores individuais; e
- d) cooperativas centrais.

8.2.4. O enquadramento nos critérios previstos no 8.2.1 observará o seguinte:

I – no grupo formal, no mínimo 50% mais um dos cooperados ou associados deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários;

II – no grupo informal, todos os integrantes deverão possuir CAF Pessoa Física e pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários;

III – admite-se composição mista entre os públicos prioritários, vedada a dupla contagem do agricultor que pertença a mais de um desses públicos.

8.3. Os critérios serão aplicados sucessivamente, passando-se ao critério seguinte somente quando persistir empate.

8.4. Persistindo o empate após todos os critérios, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre os interessados, poderá ser adotada a divisão do fornecimento.

8.5. Caso os fornecedores classificados em determinado nível territorial tenham capacidade para atender integralmente às quantidades demandadas de determinado alimento, a seleção será encerrada.

9 - DAS AMOSTRAS



9.1. Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens (deverá ser apresentada pelo menos 2 amostras cada item) licitados as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e a referência esta chamada pública, em data e local a ser definida no ato da sessão, após a classificação provisória dos Projetos de Venda e antes da homologação do resultado, quando cabível, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE;

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

Para os itens resfriados e congelados, as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder do Setor de Alimentação Escolar.

Os produtores que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Cozinha Piloto Municipal, localizada a Rua Prudente de Moraes, 221, Centro, São Simão– CEP: 14.200-06.

9.1.1. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.; deverão estar de acordo com a descrição técnica de cada item.

b) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;

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

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

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



10 – DO LIMITE INDIVIDUAL DE COMERCIALIZAÇÃO

10.1. Para a comercialização com fornecedores(as) individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de comercialização no total de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou NIS, por ano civil, por Entidade Executora; e

10.2. Para a comercialização com grupos formais e EFR, o valor máximo a ser contratado com a pessoa jurídica deve considerar o resultado da multiplicação do número de fornecedores com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, pelo valor individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:

$$VMC = NAF \text{ com CAF Pessoa Física} \times \text{valor individual de comercialização, até o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).}$$

VMC: valor máximo a ser contratado de grupos formais e EFR.

NAF: número de associados/cooperados, com CAF Pessoa Física, inscritos no CAF Pessoa Jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.

10.3. A organização fornecedora será responsável pelo controle do limite individual de seus cooperados/associados nos casos de grupos formais.

10.4. A Entidade Executora será responsável pelo controle do limite nos casos de fornecedores individuais e grupos informais.

11. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

11.1. Pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados exclusivamente para: licitacao@saosimao.sp.gov.br

11.2. Os pedidos deverão conter identificação do interessado e indicação precisa do ponto do Edital sobre o qual recaia a dúvida.

11.3. A Administração divulgará os esclarecimentos relevantes para conhecimento dos demais interessados.

11.4. Qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, mediante manifestação fundamentada encaminhada ao endereço eletrônico licitacao@saosimao.sp.gov.br, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, devendo a Administração apreciar e responder a impugnação antes da abertura



da sessão pública, quando cabível, dando publicidade à decisão pelos mesmos meios utilizados para divulgação do Edital.

12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A aquisição objeto desta Chamada Pública será custeada com os recursos financeiros destinados à execução do PNAE, especialmente os recursos repassados pelo FNDE, conforme disponibilidade orçamentária.

Ficha	Órgão	Funcional Programática	Fonte de Recurso Financeiro
353/2026	0206	12.306.1034.2005 – 3.3.90.30.00	02.285.0574

13. DA COMPOSIÇÃO DESTE EDITAL

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

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta do Contrato;

ANEXO III – Modelo de Projeto de Venda.

São Simão/SP, 14 de outubro de 2026.

Izaias Leão de Souza
Prefeito Municipal de São Simão/SP



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO DE AGRICULTORES FAMILIARES E/OU SUAS ORGANIZAÇÕES PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE SÃO SIMÃO/SP, de forma parcelada, durante o exercício de 2026, conforme especificações, quantitativos e condições detalhadas neste documento e em seus anexos.

2 - FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

2.1 - A presente contratação fundamenta-se na seguinte legislação:

- a) Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos);
- b) Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- c) Resoluções do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- d) Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022;
- e) Demais legislações federais, estaduais e municipais aplicáveis à matéria.

3 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.1 - A aquisição dos itens discriminados neste Termo de Referência, nas quantidades estimadas é necessária tendo em vista o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE que tem caráter suplementar à educação, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal ; e a participação de agricultores familiares como fornecedores de alimentos para as escolas por meio da obrigação de



que toda prefeitura/secretaria estadual de educação invista 45% dos recursos federais da alimentação escolar à compra de produtos diretamente da agricultura familiar.

4. DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DO OBJETO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA	UNID.	QTDE	VALOR UNI.	VALOR TOTAL
01	ABACATE Descrição do objeto: fruto com casca lisa, verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, porém já em estágio de maturação para consumo imediato, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.	Kg	50	R\$ 10,94	R\$ 547,00
02	ABACAXI EXTRA (PÉROLA). Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação mantendo as condições adequadas para o consumo imediato; • não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; • estar livres de sujeiras externas	Kg	1.000	R\$ 12,24	R\$ 12.240,00



	como terra aderente; • estar livre de resíduos de fertilizantes; Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
03	ABOBRINHA MIÚDA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É o fruto, polpa ou semente, utilizada como alimento. Em seu estado natural. Características gerais: Legume próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.	Kg	1.000	R\$ 9,75	R\$ 9.750,00
04	ALFACE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos	Mç	5.000	R\$ 11,18	R\$ 55.900,00



	uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: A alface própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo como pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
05	BANANA NANICA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana nanica de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão	KG	12.000	R\$ 10,79	R\$ 129.480,00



	de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
06	BANANA PRATA (CX 20 KG – 120 UNID). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por banana prata de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitas e larva. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	2.000	R\$ 11,71	R\$ 23.420,00



07	BATATA BENEFICIADA LISA 1ª (SC 50 Kg) D. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. E. Classificação: Esta classe será constituída por batata de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. F. Características gerais: • A batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; • apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; • estar livres de enfermidades e insetos; • não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; • estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; • estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; • não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	500	R\$ 11,33	R\$ 5.665,00
----	---	----	-----	-----------	--------------



08	BERINJELA Extra A (cx c/ 20 Kg), Classificação: Esta classe será constituída por berinjela de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A berinjela própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	100	R\$ 9,74	R\$ 974,00
09	BETERRABA Extra A (cx c/ 20 Kg), Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por beterraba de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A beterraba própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua	Kg	500	R\$ 8,72	R\$ 4.360,00



	aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
10	CENOURA Extra A (cx c/20 Kg). Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor própria da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 2 x 10(2)/g; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	1.000	R\$ 10,12	R\$ 10.120,00
11	CHEIRO VERDE Descrição do Objeto: É a parte geralmente verde das	Mç	300	R\$ 10,14	R\$ 3.042,00



	hortaliças utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída por cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar: coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência. Características Gerais: O cheiro verde próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser frescos, colhidos pela madrugada e abrigados dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características microbiológicas: Deverão obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo $2 \times 10(2)/g$; salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue em maços, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo com suas necessidades e sua sazonalidade. Da terra – não hidropônica. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
12	CHEIRO VERDE PICADO Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas	Kg	250	R\$ 34,59	R\$ 8.647,50



	de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;				
13	COUVE PICADA Deverá ser entregue em embalagens plásticas, à vácuo, contendo 1 Kg Couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, entregue picado. Estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas, sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes;	Kg	150	R\$ 31,59	R\$ 4.738,50
14	LARANJA PERA Caixa 20 Kg – 180 laranjas. Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídas por laranjas de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	1.000	R\$ 10,22	R\$ 10.220,00



15	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA Pcts de 1 kg à vácuo. A mandioca deverá se apresentar em cubos pequenos de no máximo 3 cm. Descrição do objeto: É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Classificação: Esta classe será constituída por mandioca de ótima qualidade sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho (médio) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A mandioca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidade; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa; ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	1.000	R\$ 12,52	R\$ 12.520,00
16	MANGA PALMER É o produto procedente da frutificação de uma planta são destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídos por manga de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeito na casca. Características gerais: A manga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grão máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que	Kg	500	R\$ 11,75	R\$ 5.875,00



	afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas; Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
17	MILHO VERDE ESPIGA Espigas com maturação uniforme; despalhadas, Teor de umidade das espigas no ponto de colheita: 68 e 75%; Comprimento de espigas: 20 centímetros aproximadamente Grãos dentados amarelos ou alaranjados; Espigas grandes e cilíndricas; Sabugo branco; Boa granação; Bom equilíbrio entre os teores de açúcar e amido nos grãos; Pedúnculo firme;	Kg	100	R\$ 12,88	R\$ 1.288,00
18	PEPINO CAIPIRA Pepino tipo caipira tem uma coloração verde-clara e listras longitudinais levemente brancas. Esse pepino também é mais compacto que os demais, e costuma ter entre 12 cm e 15 cm de comprimento. Características gerais: o pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra	Kg	500	R\$ 9,65	R\$ 4.825,00



	aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; transporte: Deverão ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
19	PIMENTÃO Os pimentões próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livres de enfermidades e insetos; d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e lavras	Kg	200	R\$ 15,48	R\$ 3.096,00
20	REPOLHO VERDE Extra A (Caixa com 25 Kg). Descrição do objeto: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada com alimento em seu estado natural. Classificação: Esta classe será constituída como repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e vívidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e sua aparência. Características Gerais: O repolho liso próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Microscópicas:	Kg	500	R\$ 8,82	R\$ 4.410,00



	Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
21	TANGERINA POKAN (Caixa 20 Kg – 180 tangerinas). Descrição do objeto: É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo “in natura”. Classificação: Constituídas por tangerina pokan de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniforme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Características gerais: a tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeira externa como terra aderente; estar livres de resíduos de fertilizantes; Características Microbiológicas: Deverá obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo 10.2/g Salmonela: Ausência em 25g. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionado em monoblocos vasados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Kg	1.000	R\$ 11,49	R\$ 11.490,00
22	TOMATE EXTRA AA Descrição do objeto: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, nacional; ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho médio e	Kg	1.000	R\$ 12,48	R\$ 12.480,00



	uniforme, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca; estar livres de sujeiras externas como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: Será de acordo com o pedido do Órgão Gestor. Transporte: Deverão ser realizados em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue condicionada em monoblocos vazados; Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades semanais serão determinadas pelo Órgão Gestor de acordo suas necessidades e sua sazonalidade. Os pedidos serão comunicados via telefone ou e-mail.				
23	VAGEM É uma planta de crescimento indeterminado com vagens cilíndricas de cor verde, sem fio. Suas sementes são brancas. O Feijão-Vagem Macarrão Trepador também é conhecido pelo seu nome científico: <i>Phaseolus vulgaris</i>. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com	Kg	100	R\$ 19,50	R\$ 1.950,00



funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão. Estimativa de consumo: As quantidades serão determinadas pelo Órgão Gestor. Entregas: serão de acordo com o pedido do Órgão Gestor, podendo ser diário, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente. Observação: Não serão permitidos em hipótese alguma; rachaduras, perfurações, cortes ou outros danos que prejudique o objeto licitado. O mesmo deverá ser trocado imediatamente pela empresa contratada.				
---	--	--	--	--

5 - PRAZO DO CONTRATO OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

5.1 - A contratação do objeto discriminado neste Termo de Referência deve ser de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO.

6.1 - A solução consiste na realização de um Chamamento Público para credenciar múltiplos fornecedores (agricultores familiares individuais, grupos informais e grupos formais) que atendam aos requisitos de habilitação e às especificações técnicas dos produtos. O credenciamento permitirá que a Administração Pública convoque os fornecedores habilitados para o fornecimento dos gêneros alimentícios de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares e da Cozinha Piloto.

6.2 - O ciclo da contratação compreende as seguintes etapas:

- Fase de Credenciamento: Publicação do Edital de Chamamento Público, recebimento e análise da documentação de habilitação dos interessados.
- Fase de Execução: Emissão de requisições/ordens de fornecimento pela Secretaria de Educação, conforme a necessidade e a sazonalidade dos produtos, direcionadas aos credenciados segundo critérios de distribuição isonômicos a serem definidos no Edital.
- Fase de Entrega e Recebimento: Entrega dos produtos nos locais designados, seguida pelo recebimento provisório e definitivo, após verificação de conformidade pelo fiscal do contrato.
- Fase de Pagamento: Liquidação da despesa após o ateste da nota fiscal correspondente aos produtos efetivamente entregues e aceitos.



6.3 - Esta solução garante o cumprimento da legislação do PNAE, promove a isonomia ao permitir a participação de múltiplos fornecedores e fortalece a economia local, alinhando-se ao interesse público.

7 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

7.1 - Poderão participar deste procedimento, somente:

- a) Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física;
- b) Grupos Informais: Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor;
- c) Grupos Formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (Cooperativas e Associações de Agricultores devidamente formalizadas) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica. DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

7.2 – Documentos necessários para habilitação dos fornecedores:

7.2.1 – FORNECEDORES INDIVIDUAIS:

- a) O fornecedor individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
 - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
 - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
 - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam, conforme legislação sanitária aplicada;
 - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

7.2.2. GRUPO INFORMAL:

- a) O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
 - Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
 - Extrato da DAP de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
 - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam, conforme legislação sanitária aplicada;
 - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

7.2.3 - GRUPO FORMAL:

- a) O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
 - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;



- Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa
- Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- Prova de Regularidade com o FGTS – Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Cópias do Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente; - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

7.3 - Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

7.4 - Cada grupo de fornecedores (individual, formal ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

7.5 - A Comissão Permanente de Contratação deverá realizar a análise da documentação apresentada pelos Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais, que poderão fornecer os produtos.

7.6 – Para efeito de classificação das Propostas de Venda apresentadas, depois de assegurada a habilitação das entidades proponentes, será considerado, para produtos na qualidade exigida, o que consta no artigo 10 da Resolução 3, de 14 de junho de 2022 e conforme Termo de Referência. As Propostas de Venda serão classificadas observando a seguinte ordem:

- a) Grupo de projetos de fornecedores locais;
- b) Grupo de projetos de fornecedores do território rural;
- c) Grupo de projetos do estado;
- d) Grupo de projetos do País.

7.6.1 – Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- a) O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- b) O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e País;
- c) O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.



7.6.2 – Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- d) Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- e) Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº. 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- f) Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

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

7.7.1 – Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7.8 – Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas serão complementadas com os projetos dos demais grupos.

7.9 - AMOSTRAS

7.9.1 - Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens (deverá ser apresentada pelo menos 2 amostras cada item) licitados as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e a referência esta chamada pública, em data e local a ser definida no ato da sessão, após o término da fase de lances, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE;

7.9.2 - As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

7.9.3 - Para os itens resfriados e congelados, as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

7.9.4 - As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

7.9.5 - As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder do Setor de Alimentação Escolar.



7.9.6 - Os produtores que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

7.9.7 - A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Cozinha Piloto Municipal, localizada a Rua Prudente de Moraes, 221, Centro, São Simão– CEP: 14.200-06

7.10 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.; deverão estar de acordo com a descrição técnica de cada item.

b) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;

8 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA):

8.1 - O(s) item(ns) constante(s) do objeto desta licitação que forem solicitados pela secretaria de educação deverão ser entregues mediante prévio agendamento, diretamente nas unidades escolares do município conforme cronograma enviado junto com o Pedido, nos dias úteis, das 07h às 10h. Deverá ser recebido por funcionário(a) que fará a conferência e caberá a Sra. Fernanda Ramos Frequete a posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e do Contrato.

Locais de entrega	
Escola	Endereço
EM Benedito Mielli	Rua Manoel Dias do Prado, 1986 – Centro
CJMJ – Educandário	Rua Martinho Prado Júnior, 1463 – Centro
EMEE Prof. Fausto Nogueira (Cerin)	Av. Simão da Silva Teixeira, 722
Creche Ângelo Balzan	Rua Santa Rita, 402 - Centro
EM Historiador Fausto Pires de Oliveira	Rua Vereador Vitorio Fernando Lizarelli , 1039
Berçário Jerônima- Dona Jeroma	Rua Sebastião Teodoro Ferreira, 23



Berçário Aparecida Diniz	Av. Olívio Luis Fiori, 251
Creche José Antônio Bortolotti	Rua Domingos Correa, 157 – Jardim da Saúde
EM Prof. Atílio Burin	Av. Estados Unidos, 2.137 – Jd Imigrantes
EM Prof. Yolanda Jorge	Rua México, 868 – Jd das Américas
Creche Pequeno Céu	Rua Nicarágua, 200 – Jd das Américas Térreo
Berçário Cezira	Rua Nicarágua, 200 – Jd das Américas 1º andar
EM Marcílio Bondesan	Rua José Silveira, 376 – Bento Quirino
Escola São Paulo e Minas	Rua José Delospital, 22 – Bento Quirino
Cozinha Piloto	Rua Prudente de Moraes, 221

8.2 - A(s) entrega(s) deverá(ão) obedecer a(s) indicação(ões) constantes no Pedido emitido pelo Setor de Compras que será enviado previamente ao contratado através de endereço de e-mail indicado.

8.3 - O prazo de entrega do(s) item(ns) contratados é de 5 dias, contados do recebimento do Pedido, em remessa parcelada.

8.4 - O(s) item(s) deverá(ão) ser entregue(s) devidamente acondicionados em embalagem apropriada e resistente para o transporte, manuseio e armazenamento, deverá apresentar todas as especificações do produto e, a nota fiscal correspondente deverá ser entregue na Cozinha Piloto, para a Sra Fernanda Ramos Frequete no mesmo dia da entrega.

8.5 - A nota fiscal deverá conter o número *do Pedido* e o número da “Nota de empenho” e os dados bancários para pagamento.

8.6 - O(s) item(ns) poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência e do Contrato, devendo ser substituído(s) no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.7 - Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o produtor ou cooperado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

8.8 - A execução contratual observará as seguintes regras: entregas semanais conforme a necessidade da secretaria e as mesmas deverão acontecer na segunda-feira, na quarta-feira e na sexta-feira.



9 - GESTÃO DO CONTRATO:

9.1 - Será designado a Sra Fernanda Ramos Frequete, supervisora de alimentação escolar, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

9.3 - O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4 - A Sra Fernanda Ramos Frequete fará a verificação e atestará a conformidade da entrega no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.5 - A Contratada, será comunicada por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.6 - Caberá a Contratante efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

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

9.9 - A Contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes do Pedido, acompanhado da respectiva nota fiscal.



9.10 - É dever da contratada, responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.11 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; são deveres da contratada.

9.12 - A contratada deverá indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10 - PAGAMENTO:

10.1 - Os pagamentos à Contratada serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data da protocolização junto ao Departamento de Contabilidade, da nota fiscal/fatura com o Atestado de serviço assinado pelo gestor do Contrato, instruída com as Certidões de regularidade Fiscal e Trabalhista da Contratada, mediante ordem bancária creditada em conta corrente da empresa.

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

10.3 - A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº .123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

$I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$.



11 - SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

11.1 - Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

11.2 - Cada grupo de fornecedores (individual, formal ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

11.3 - A Comissão Permanente de Contratação deverá realizar a análise da documentação apresentada pelos Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais, que poderão fornecer os produtos.

11.4 – Para efeito de classificação das Propostas de Venda apresentadas, depois de assegurada a habilitação das entidades proponentes, será considerado, para produtos na qualidade exigida, o que consta no artigo 10 da Resolução 3, de 14 de junho de 2022 e conforme Termo de Referência. As Propostas de Venda serão classificadas observando a seguinte ordem:

- a) Grupo de projetos de fornecedores locais;
- b) Grupo de projetos de fornecedores do território rural;
- c) Grupo de projetos do estado;
- d) Grupo de projetos do País.

11.4.2 – Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- a) O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- b) O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e País;
- c) O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

11.4.3 – Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- d) Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- e) Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº. 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- f) Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares,



detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

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

11.5.1 - Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

11.6 - Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas serão complementadas com os projetos dos demais grupos.

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.7 - A modalidade para aquisição do objeto será licitação, na modalidade CHAMAMENTO PUBLICO.

Forma de fornecimento

11.8 - O fornecimento do objeto será PARCELADO.

12 - ESTIMATIVA DE PREÇO:

12.1 - O custo estimado total da contratação é de R\$ 337.038,00 (Trezentos e trinta e sete mil e trinta e oito reais), conforme custos unitários apostos no quadro de prévias, anexo ao processo licitatório.

12.2 - Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, mas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

12.2.1 - em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.2.2 - em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

12.2.3 - serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou



11.2.4 - poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

13 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA:

13.1 - Dotação orçamentaria se encontra anexada ao processo.

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações previstas no contrato e na legislação, caberá à Contratada:

- a) Fornecer os produtos em estrita conformidade com as especificações deste Termo de Referência.
- b) Cumprir os prazos e cronogramas de entrega estabelecidos pela Contratante.
- c) Realizar a substituição imediata de quaisquer produtos recusados no ato do recebimento.
- d) Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas.
- e) Arcar com todos os custos de transporte, embalagens, tributos e demais encargos relacionados ao fornecimento.

15 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Caberá à Contratante:

- a) Emitir as requisições de fornecimento com a antecedência necessária.
- b) Designar servidores para o acompanhamento, fiscalização e recebimento dos produtos.
- c) Realizar a inspeção dos produtos no ato da entrega e formalizar o recebimento.
- d) Efetuar o pagamento à Contratada nas condições e prazos estabelecidos.
- e) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

São Simão/SP, 15 de setembro de 2026.

Meire Aparecida Pedersolli
Secretária de Educação, Ciência e Tecnologia



ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO N.º 110/2026
CHAMADA PÚBLICA 003/2026
CONTRATO N.º /2026

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA
ATENDER AS NECESSIDADES DA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. -
CHAMADA PÚBLICA N. 003/2026.**

O **MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO**, pessoa jurídica de direito público, por sua Prefeitura com sede na Rua Rodolfo Miranda, n.º. 167, na Cidade de São Simão, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob o n.º 45.369.220/0001-25, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Izaias Leão de Souza, CPF n.º [REDACTED], denominado **CONTRATANTE** e (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), situado à _____, n.º____, em (município), inscrito no CNPJ sob n.º_____, (para grupo formal), CPF sob n.º_____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) **CONTRATADO**, com fundamento nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e 14.133/2021 e, tendo em vista as condições e especificações constantes do Edital de Chamada Pública n.º 003/2026, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

É objeto desta contratação é a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, nos termos da Chamada Pública n.º 003/2026, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de transcrição.



CLÁUSULA SEGUNDA: DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

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

CLÁUSULA TERCEIRA: DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

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

CLÁUSULA QUARTA: DO PAGAMENTO

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, nos quantitativos discriminados na planilha abaixo, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação, no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

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

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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



Ficha	Órgão	Funcional Programática	Fonte de Recurso Financeiro
353/2026	0206	12.306.1034.2005 – 3.3.90.30.00	02.285.0574

CLÁUSULA SEXTA: DO PAGAMENTO

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA: DAS RESPONSABILIDADES

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

CLÁUSULA NONA: DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DO PAGAMENTO DA MULTA



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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da gestora Fernanda Ramos Frequete, supervisora de alimentação escolar, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO FUNDAMENTO LEGAL

Este contrato será regido pela Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 4/2026, legislação sanitária aplicável e demais normas pertinentes, além da legislação de contratos administrativos no que couber.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA POSSIBILIDADE DE ADITAMENTO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- a) fornecer os alimentos conforme especificações;
- b) observar as normas sanitárias;
- c) entregar os produtos nos prazos estabelecidos;
- d) substituir produtos recusados;
- e) emitir nota fiscal correspondente aos produtos efetivamente entregues;
- f) cumprir integralmente este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) acompanhar a execução;
- b) receber e conferir os alimentos;
- c) efetuar os pagamentos;



- d) comunicar irregularidades ao CONTRATADO;
- e) exercer fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA VIGÊNCIA

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à demonstração da vantajosidade da prorrogação, à disponibilidade orçamentária e às demais condições legais aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

É competente o Foro da Comarca de São Simão/SP para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

São Simão/SP, ____ de ____ de ____.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
CONTRATANTE
IZAIAS LEÃO DE SOUZA
PREFEITO MUNICIPAL



(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)
CNPJ (MF) N.º XXXXXXXXX
CONTRATADA
(RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA)
CPF (MF) N.º XXXXXXXXX

Testemunhas:

Nome _____
RG _____

Nome _____
RG _____



**ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(CONTRATOS)**

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO**

CONTRATADO: **XXXXXXXXXX**

CONTRATO Nº **XXX/XXXX**

OBJETO: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos 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, 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) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: São Simão/SP, XX de XXXXX de 20XX.



AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: XXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXX

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU
RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: IZAIAS LEÃO DE SOUZA

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: [REDACTED] RG: [REDACTED]

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: IZAIAS LEÃO DE SOUZA

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: [REDACTED] RG: [REDACTED]

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: XXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXXXXXX

CPF n. XXXXXXXXXXXX

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: IZAIAS LEÃO DE SOUZA

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: [REDACTED] RG: [REDACTED]



ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2026				
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 CAF Pessoa 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 CAF Pessoa Física
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF		
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço		5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS				



Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	

OBS: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública n.º 003/2026.

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



MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2026					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CPF			
3. Endereço	4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)		7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
Nome do Agricultor (a) Familiar	CPF	CAF	Banco	Nº Agência	Nº Conta Corrente



III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
Identificação do Agricultor (a) Familiar	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*/Unidade	Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor



					Total agricultor
				Total do projeto	
OBS:*Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 003/2026					
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total por Produto	Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail: CPF:		
Local e Data	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura		



MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2026					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
Nome do Proponente			CPF		
Endereço	Município/UF		CEP		
Nº da CAF Pessoa Física	DDD/Fone		E-mail (quando houver)		
Banco	Nº da Agência		Nº da Conta Corrente		
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos Produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital da Chamada Pública 003/2026					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço			Fone		
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D305-DF1B-4ACB-86AC

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



IZAIAS LEÃO DE SOUZA (CPF 366.XXX.XXX-68) em 15/10/2026 08:06:31 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MEIRE APARECIDA PEDERSOLI (CPF 862.XXX.XXX-68) em 15/10/2026 09:49:42 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://saosimao.1doc.com.br/verificacao/D305-DF1B-4ACB-86AC>