



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1228/2026.

DATA DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES: até 01/09/2026 ÀS 17h00.

DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES: 02/09/2026 ÀS 10h00.

O **MUNICÍPIO DE IGARATÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de Igaratá - SP, à Avenida Benedito Rodrigues de Freitas, 330, Centro, inscrito no CNPJ sob n.º 46.694.147/0001-20, torna público para conhecimento dos interessados, que no Setor de Licitações, mesmo endereço, 2º andar, acha-se aberta a **CHAMADA PÚBLICA**.

Os envelopes referentes a esta Chamada serão recebidos e protocolados até o dia **01/09/2026** até as 17h00. na Sala de Reunião de Licitações – 2º Andar, e serão abertos às **10h00min do dia 02/09/2026**, de conformidade com as seguintes cláusulas e instruções abaixo. O prazo de vigência da presente Chamada Pública é de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato de fornecimento.

I - DO OBJETO

1. O objeto desta **CHAMADA PÚBLICA** é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para alimentação escolar dos alunos da educação básica do Município de Igaratá, conforme especificações dos produtos e forma de entrega, contidas no Anexo I do presente edital.

II - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2. Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE.

III - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3. Os Fornecedores da Agricultura Familiar e os Empreendedores Familiares Rurais poderão comercializar sua produção na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

3.1. Os interessados em participar da Chamada Pública deverão apresentar à Comissão de Contratação, no dia, envelopes distintos, lacrados, não transparentes, contendo na parte externa, além da razão social e/ou nome do Agricultor Familiar e o endereço da proponente os seguintes dizeres, bem como, os documentos abaixo relacionados e na forma descrita:

ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATÁ
CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR Nº 01/2026
NOME DO FORNECEDOR INDIVIDUAL, RAZÃO SOCIAL DO GRUPO FORMAL OU
INFORMAL

ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS - PROJETO DE VENDA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATÁ
CHAMADA PÚBLICA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 01/2026





SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



NOME DO FORNECEDOR INDIVIDUAL, RAZÃO SOCIAL DO GRUPO FORMAL OU INFORMAL

3.1 - ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

Serão exigidos dos fornecedores individuais, detentores de CAF Pessoa Física, não organizados em grupo:

I - Cópia do CPF;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Física, emitido nos últimos sessenta dias;

III - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE 04/2026.

IV - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2 - ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

Dos grupos informais, organizados em grupo por dois ou mais agricultores familiares:

I - Cópia do CPF;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos sessenta dias;

III - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42; da Resolução CD/FNDE 04/2026.

IV - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.3 - ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

Dos grupos formais, organizados em associações e cooperativas:

I - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos sessenta dias;

III - Cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados ou cooperados;

VI - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;

VII - declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados; e

VIII - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE 04/2026

3.4 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS – EFR

Dos Empreendedores Familiares Rurais - EFR:

I - cópia do CNPJ;

II - cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica do EFR, emitido nos últimos sessenta dias;

III - cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;

IV - cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural ou documento análogo;

V - declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria;

VI - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;

VII - declaração do(s) seu(s) representante(s) legal(is) de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda; e

VIII - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE 04/2026.

3.5 – DO SANEAMENTO DA HABILITAÇÃO

3.5.1. Verificada a ausência, irregularidade ou desconformidade de documento necessário à habilitação ou de amostra exigida, a Comissão poderá, mediante decisão motivada e respeitada a igualdade entre os participantes, conceder prazo de até 10 (dez) dias corridos para regularização.

3.5.2. O prazo de regularização não poderá ser utilizado para:

I – substituir o fornecedor ou alterar sua identidade;

II – incluir novo agricultor familiar após a apresentação dos envelopes;





III – alterar os alimentos ou as quantidades originalmente ofertadas;

IV – alterar o preço de aquisição fixado no Edital;

V – modificar o quantitativo de associados ou cooperados com CAF Pessoa Física vinculado ao CAF Pessoa Jurídica quando a alteração interferir no critério de priorização ou classificação do projeto.

3.5.3. O desatendimento de exigência meramente formal e não essencial não implicará a exclusão automática do participante, desde que seja possível compreender o documento, verificar sua autenticidade e sanar a falha sem violação à isonomia ou alteração substancial da proposta.

A possibilidade de saneamento precisa estar expressamente prevista no edital. Também é vedada a mudança posterior do quantitativo de associados ou cooperados quando isso interferir na priorização.

IV - ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. O Envelope nº 02 deverá conter o Projeto de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, elaborado conforme modelo da Resolução CD/FNDE 04/2026.

4.2. O Projeto de Venda deverá conter, no mínimo:

I – identificação do fornecedor individual, do representante do grupo informal, do grupo formal ou do EFR;

II – CPF ou CNPJ, conforme o caso;

III – número do CAF Pessoa Física ou CAF Pessoa Jurídica;

IV – identificação de todos os agricultores familiares participantes;

V – indicação do gênero e da condição de integrante de público prioritário, quando aplicável;

VI – identificação dos alimentos ofertados;

VII – unidade de fornecimento;

VIII – quantidade de cada alimento;

IX – preço unitário de aquisição estabelecido neste Edital;

X – valor total por alimento, por agricultor e do projeto;

XI – cronograma e periodicidade de entrega;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



XII – indicação dos dados bancários necessários ao pagamento, preferencialmente Banco do Brasil, Caixa ou Sicredi;

XIII – declaração de concordância com as condições de fornecimento previstas neste Edital;

XIV – assinaturas exigidas para cada forma de organização.

4.3. O preço unitário indicado no Projeto de Venda deverá ser exatamente o preço de aquisição estabelecido no Edital, não sendo admitida a apresentação de preço superior ou inferior.

4.4. O preço estabelecido pelo Município corresponde ao valor efetivamente pago pelo alimento e deverá contemplar frete, embalagem, encargos, transporte, descarga e todos os demais custos necessários ao fornecimento.

4.5. A Chamada Pública não será julgada pelo menor preço, tendo em vista que os preços de aquisição são previamente fixados pela Administração. A seleção será realizada exclusivamente de acordo com os critérios previstos no item V.

4.6. As quantidades ofertadas deverão corresponder à capacidade de produção própria de cada agricultor familiar participante, sendo vedada a oferta ou entrega de produção pertencente a terceiro não relacionado no Projeto de Venda.

4.7. Será vedada a subcontratação da produção. Será admitida somente a contratação de terceiro para o beneficiamento de alimento de produção própria, desde que assegurada a sua rastreabilidade.

4.8. Os projetos que ofertarem alimentos orgânicos ou agroecológicos deverão ser acompanhados da certificação válida ou de outro mecanismo de avaliação da conformidade admitido pela legislação aplicável.

4.9. O limite individual de comercialização não poderá exceder R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF, por ano civil e por Entidade Executora.

4.10. Para grupos formais e EFR, o valor máximo de comercialização será calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{VMC} = \text{N} \times \text{VIM}$$

Em que:

I – VMC corresponde ao valor máximo de comercialização do grupo formal ou do EFR;

II – N corresponde ao número de associados, cooperados ou integrantes do EFR com produção própria do respectivo alimento, CAF Pessoa Física ativo e vinculado ao CAF Pessoa Jurídica;

III – VIM corresponde ao limite individual máximo de R\$ 40.000,00.





SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



4.11. Para os grupos informais, o cálculo da capacidade máxima do grupo observará a soma dos limites individuais dos agricultores participantes, sem prejuízo da celebração e do controle individual dos contratos.

O preço da chamada pública deve resultar da média de, no mínimo, três fornecedores locais e precisa ser idêntico no edital, Projeto de Venda e contrato. O limite passou a ser de R\$ 40.000,00 por CAF, por ano civil e por Entidade Executora

V- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Havendo mais de um Projeto de Venda no mesmo nível territorial e sendo necessária a seleção entre eles, serão aplicados, sucessiva e exclusivamente, os seguintes critérios:

I – projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais ou informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, sem hierarquia entre esses públicos;

II – projetos que contemplem o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados mediante certificação válida ou outro mecanismo de garantia admitido pela legislação;

III – projetos organizados sob a seguinte ordem:

- a) grupos formais, incluindo os EFR;
- b) grupos informais;
- c) fornecedores individuais;
- d) cooperativas centrais.

5.2. Para enquadramento no critério do inciso I do item 5.5:

I – no caso de grupo formal ou EFR, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos agricultores, associados, cooperados ou integrantes deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários;

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

III – será admitida composição mista entre os públicos prioritários, vedada a dupla contagem do mesmo agricultor.

5.3. Os critérios serão aplicados de forma sucessiva e excludente, passando-se ao critério seguinte somente quando persistir empate no critério anterior.

5.4. Persistindo o empate após a aplicação de todos os critérios, será realizado sorteio em sessão pública, devidamente registrado em ata.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



5.5. Havendo concordância expressa dos fornecedores empatados e sendo operacionalmente viável, poderá ser adotada a divisão do fornecimento, respeitados:

I – a capacidade de produção de cada participante;

II – os limites individuais de comercialização;

III – o cronograma de entrega;

IV – a preservação da qualidade e da regularidade do abastecimento.

5.6. Quando os fornecedores classificados em determinado nível territorial possuírem capacidade para atender integralmente às quantidades demandadas para o alimento, a seleção será encerrada, não sendo analisados projetos pertencentes aos níveis territoriais seguintes.

VI - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. Nos termos do art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, será exigida a apresentação de amostras exclusivamente dos alimentos submetidos a processamento, beneficiamento, desidratação, moagem, fermentação, pasteurização, tratamento térmico, congelamento, fracionamento ou preparo prévio, bem como dos demais produtos cuja avaliação prévia tenha sido considerada tecnicamente necessária.

6.2. Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes itens:

I – item 12 – coco ralado natural não adoçado;

II – item 29 – arroz tipo 1;

III – item 30 – aveia em flocos finos;

IV – itens 33 a 37 – farinha de mandioca, farinha de milho grossa, farinha de milho fina – fubá mimoso, adoçante à base somente de frutas e farinha de trigo tipo 1;

V – itens 39 a 46 – café torrado e moído, iogurte, leite pasteurizado ou UHT, requeijão, ricota, mussarela, suco individual 100% fruta e legumes minimamente processados;

VI – itens 49 a 52 – colorau em pó, canela em pó, manjerição desidratado e orégano desidratado;

VII – itens 82 a 85 – polpas de maracujá, morango, goiaba e abacaxi; e

VIII – itens 86 e 87 – mel puro em sachê e mel puro em embalagem de 1 kg.

6.3. Não será exigida amostra dos produtos vegetais frescos in natura, dos grãos e sementes integrais descritos como in natura no Termo de Referência nem dos ovos de galinha caipira, sem prejuízo da obrigatoriedade de atendimento às especificações técnicas, sanitárias, de qualidade, embalagem, classificação, inspeção e rastreabilidade previstas neste Edital.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



6.4. A qualidade dos produtos dispensados da apresentação de amostra será verificada em cada entrega, mediante inspeção do responsável pelo recebimento, que poderá recusar os alimentos que não atendam às especificações técnicas, sanitárias e de qualidade previstas no Termo de Referência.

Momento da apresentação

6.5. Após a classificação provisória dos Projetos de Venda e antes da homologação do resultado final, será convocado o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar para cada item sujeito à apresentação de amostra.

6.5.1. A convocação será realizada por meio do endereço eletrônico informado pelo fornecedor e será registrada no processo administrativo.

6.5.2. A amostra deverá ser apresentada no prazo de até **2 (dois) dias úteis**, contado do recebimento da convocação, no seguinte endereço:

Rua José de Souza Palau, s/n – Bairro Jardim Rosa Helena, Igaratá/SP, no horário das **7h às 13h**.

A redação “após a classificação provisória e antes da homologação” harmoniza o art. 41 com o modelo de edital da própria Resolução. O artigo menciona análise após a homologação, mas, contraditoriamente, refere-se ao “classificado provisoriamente em primeiro lugar”; já o modelo operacional situa expressamente a amostra após a seleção e antes da classificação final. Por isso, a sequência acima é a mais coerente para que eventual reprovação produza efeito no resultado.

Quantidade e apresentação

6.6. Para cada item convocado deverá ser apresentada:

I – uma unidade na apresentação comercial e na quantidade de embalagem previstas no Termo de Referência; e

II – para o item 86, correspondente ao mel em sachê de 10 g, no mínimo 3 (três) unidades individuais.

6.7. A amostra deverá:

I – corresponder exatamente ao produto que será fornecido durante a execução contratual;

II – estar acondicionada em sua embalagem original, fechada e íntegra;

III – estar devidamente identificada com:

a) número da Chamada Pública;

b) nome do fornecedor;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



- c) número e descrição do item;
- d) identificação do produtor, empreendimento ou estabelecimento responsável;
- e) indicação de que o produto é convencional, orgânico ou agroecológico, quando aplicável;
- IV – apresentar rótulo, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando exigíveis;
- V – estar acompanhada do registro, selo ou identificação do serviço de inspeção sanitária competente, quando aplicável; e
- VI – ser transportada e apresentada nas condições de temperatura e conservação exigidas para o produto.

6.7.1. As amostras dos produtos refrigerados ou congelados deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, com manutenção da cadeia de frio, sob pena de reprovação quando a inadequação comprometer a avaliação do produto.

Avaliação

6.8. As amostras serão avaliadas por comissão ou equipe técnica designada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

6.9. A avaliação será realizada mediante formulário próprio e observará, conforme a natureza do produto, os seguintes critérios objetivos:

- I – correspondência com a descrição e a composição previstas no Termo de Referência;
- II – ingredientes e ausência de aditivos, açúcares, conservantes, corantes, aromatizantes ou outros componentes vedados na especificação;
- III – aspecto, cor, odor, textura, consistência e demais características sensoriais próprias do produto;
- IV – integridade, resistência e adequação da embalagem;
- V – peso líquido, volume ou quantidade indicada;
- VI – condições de rotulagem;
- VII – identificação do produtor ou estabelecimento;
- VIII – lote, data de fabricação e prazo de validade;
- IX – condições de conservação e temperatura;
- X – presença do registro ou selo de inspeção sanitária, quando aplicável;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



XI – ausência de sinais aparentes de deterioração, fermentação indevida, descongelamento, umidade, ranço, mofo, infestação, impurezas ou matérias estranhas; e

XII – atendimento às demais exigências técnicas específicas do respectivo item.

6.9.1. A condição de produto orgânico ou agroecológico não será comprovada exclusivamente pela amostra, devendo ser demonstrada por certificação válida ou por outro mecanismo de avaliação da conformidade admitido pela legislação.

6.9.2. A análise laboratorial somente poderá ser exigida quando estiver expressamente prevista no Termo de Referência ou no Edital, com indicação prévia:

- I – do parâmetro a ser analisado;
- II – da norma ou metodologia aplicável;
- III – da quantidade necessária;
- IV – do laboratório ou da qualificação exigida; e
- V – da responsabilidade pelo respectivo custo.

Resultado da avaliação

6.10. O resultado da avaliação será registrado em relatório técnico, com a indicação de “aprovada” ou “reprovada”, acompanhado da respectiva fundamentação.

6.11. Será aprovada a amostra que atender integralmente às especificações do Termo de Referência e aos critérios objetivos estabelecidos neste Edital.

6.12. A reprovação não poderá ser baseada exclusivamente em preferência pessoal, comparação subjetiva entre fornecedores, marca, aparência comercial ou requisito não previsto no Edital.

6.13. Quando a desconformidade for considerada sanável, a Comissão poderá conceder ao fornecedor prazo de até 2 (dois) dias úteis para apresentação de nova amostra, desde que:

- I – não haja alteração do produto originalmente ofertado;
- II – não sejam alterados sua composição, origem, forma de produção ou características essenciais;
- III – não haja prejuízo à igualdade entre os participantes; e
- IV – a providência seja registrada e motivada no processo administrativo.

A Resolução permite que o edital preveja prazo para regularização de desconformidades relacionadas às amostras, desde que essa possibilidade esteja expressamente estabelecida.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



6.14. Mantida a reprovação, ou não apresentada a amostra no prazo fixado sem justificativa aceita pela Administração, o fornecedor será desclassificado para o respectivo item, convocando-se o próximo classificado, observada a ordem de classificação.

6.15. O procedimento será repetido sucessivamente até que seja aprovada amostra para o item ou se esgotem os Projetos de Venda habilitados.

Produtos sazonais e efeitos da aprovação

6.16. Para produtos processados que dependam de matéria-prima de época, a apresentação da amostra poderá ser agendada de acordo com o período da respectiva safra, mediante justificativa técnica e previsão no instrumento contratual. Essa possibilidade consta expressamente do modelo do FNDE.

6.17. A aprovação da amostra:

I – não afasta a obrigação de apresentação dos documentos sanitários legalmente exigíveis;

II – não substitui a inspeção dos produtos em cada entrega;

III – não implica aceitação de fornecimentos posteriores em desconformidade;

IV – obriga o contratado a manter, durante toda a execução, o mesmo padrão de composição, qualidade, embalagem e características do produto aprovado; e

V – não impede a recusa de lote que apresente vício, deterioração, irregularidade sanitária ou divergência em relação à amostra aprovada.

6.18. As amostras abertas, manipuladas ou submetidas à avaliação sensorial ou a análise destrutiva não serão devolvidas nem indenizadas.

VII - LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Setor de Merenda sito a Rua Jose de Souza Palau, s/nº, Jardim Rosa Helena, Igaratá/SP, pelo período de 12 (doze) meses contado a partir da data de assinatura do contrato com periodicidade conforme demonstrado no quadro de Distribuição constante no Anexo I deste edital.

7.2 - O prazo de entrega dos produtos será de até 02 (dois) dias corridos, contados a partir da data de cada solicitação.

VIII – PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado de acordo com as quantidades de alimentos efetivamente entregues e definitivamente recebidas pela Administração, observados os preços unitários estabelecidos neste Edital e constantes do respectivo Projeto de Venda e do contrato.

8.2. O faturamento será realizado mensalmente, compreendendo as entregas regularmente efetuadas e aceitas no período.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



8.3. O pagamento será efetuado em até **30 dias**, contados da regular liquidação da despesa, mediante a apresentação:

- I – do documento fiscal correspondente aos alimentos efetivamente entregues;
- II – do Termo de Recebimento devidamente assinado pelo fornecedor ou por seu representante e pelo servidor responsável pelo recebimento;
- III – do atesto do fiscal ou gestor do contrato; e
- IV – de eventuais documentos fiscais ou tributários exigidos pela legislação vigente e indispensáveis à liquidação da despesa.

8.3.1. Para fins de contagem do prazo de pagamento, considera-se regularmente liquidada a despesa após a conferência das quantidades, da qualidade dos alimentos, dos valores constantes do documento fiscal e do cumprimento das demais condições estabelecidas no Edital e no contrato.

8.3.2. Caso o documento fiscal ou o Termo de Recebimento apresente erro, omissão, divergência ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o fornecedor será comunicado para promover a regularização, ficando suspensa a contagem do prazo de pagamento até o saneamento da pendência.

8.3.3. Quando a irregularidade atingir apenas parte do fornecimento ou do documento fiscal, a Administração efetuará o pagamento da parcela incontroversa, desde que seja possível sua individualização e liquidação.

8.4. O documento fiscal deverá:

- I – Ser emitido em nome do **Município de Igaratá**, inscrito no CNPJ sob nº 46.694.147/0001-20;
- II – Identificar o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- III – Indicar o número da Chamada Pública, do Processo Administrativo e do contrato correspondente;
- IV – Discriminar os alimentos, as quantidades, os preços unitários e os valores totais efetivamente fornecidos; e
- V – corresponder exatamente aos alimentos registrados no Termo de Recebimento.

A Resolução determina que as despesas sejam comprovadas mediante documentos fiscais emitidos em nome da Entidade Executora e identificados com o nome do FNDE e do PNAE.

8.5. O pagamento será efetuado exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta bancária indicada no Projeto de Venda e de titularidade do respectivo contratado, observadas as seguintes condições:



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



I – para o fornecedor individual, o pagamento será realizado em conta de titularidade do agricultor familiar contratado;

II – para os integrantes de grupo informal, o pagamento será realizado individualmente a cada agricultor familiar contratado, em sua respectiva conta bancária, de acordo com os alimentos, as quantidades e os valores que lhe forem atribuídos no Projeto de Venda e no contrato;

III – para os grupos formais, o pagamento será realizado em conta bancária de titularidade da associação ou cooperativa contratada; e

IV – para o Empreendedor Familiar Rural – EFR, o pagamento será realizado em conta bancária de titularidade da pessoa jurídica contratada.

A movimentação dos recursos do PNAE deve ocorrer eletronicamente. O próprio modelo de Projeto de Venda da Resolução prevê a identificação dos dados bancários de cada integrante do grupo informal.

8.5.1. Não será realizado pagamento em conta bancária pertencente a terceiro, salvo nas hipóteses expressamente admitidas pela legislação e previamente justificadas e comprovadas no processo administrativo.

8.5.2. Nos casos em que o agricultor familiar, o Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento pela sistemática da Conta Cartão PNAE, poderá ser realizada transferência bancária por meio da referida conta, nos termos do art. 49, § 5º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

8.6. É vedado o pagamento antecipado, devendo todo pagamento corresponder a alimentos previamente entregues, conferidos e aceitos pela Administração.

8.7. Não serão pagos os alimentos:

I – não entregues;

II – recusados por desconformidade com as especificações do Edital;

III – entregues em quantidade superior à previamente autorizada;

IV – sem correspondência com o Projeto de Venda ou com o contrato;

V – provenientes de agricultor ou produtor não relacionado no Projeto de Venda; ou

VI – cuja entrega não esteja comprovada pelo respectivo Termo de Recebimento.

8.7.1. A eventual substituição ou reposição de alimentos recusados não gerará custo adicional para a Administração.

8.8. Não será exigida, como condição para cada pagamento, a reapresentação dos documentos de habilitação já constantes do processo, sem prejuízo:



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



I – da obrigação de o contratado manter as condições necessárias à regular execução do contrato;

II – da verificação de ofício que possa ser realizada pela Administração; e

III – da apresentação dos documentos diretamente relacionados à entrega, ao recebimento, à tributação e à liquidação da despesa.

Essa redação é mais segura do que afirmar genericamente que “nenhum documento poderá ser solicitado”. O modelo da Resolução veda a reapresentação da regularidade fiscal como condição de pagamento, mas continua exigindo nota fiscal e Termo de Recebimento para a liquidação.

8.9. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação vigente, quando cabíveis.

8.9.1. Nas aquisições realizadas de fornecedores individuais ou de integrantes de grupos informais, constituídos como produtores rurais pessoas físicas, a Administração efetuará as retenções e os recolhimentos previdenciários legalmente devidos na qualidade de adquirente e sub-rogada, conforme a legislação aplicável.

8.9.2. As retenções legais não representarão redução indevida do preço contratado, mas cumprimento das obrigações tributárias e previdenciárias incidentes sobre a operação.

8.10. Não haverá retenção integral do pagamento em razão de falha relativa a uma parcela específica do fornecimento quando for possível liquidar e pagar separadamente os alimentos regularmente entregues e aceitos.

8.11. O pagamento observará a ordem cronológica de exigibilidade aplicável às obrigações da Administração, nos termos do art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.12. Em caso de atraso no pagamento imputável exclusivamente à Administração, o valor devido será atualizado monetariamente pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado proporcionalmente entre a data do vencimento e a data do efetivo pagamento.

8.12.1. A atualização monetária não será devida quando o atraso decorrer:

I – de erro ou irregularidade no documento fiscal apresentado pelo contratado;

II – da ausência de Termo de Recebimento ou de documento necessário à liquidação;

III – de pendência relacionada à entrega, à qualidade, à quantidade ou à reposição dos alimentos;

IV – de fato imputável ao contratado; ou

V – de caso fortuito ou força maior devidamente reconhecido no processo.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



8.13. A Administração não ficará obrigada a efetuar pagamento por alimento entregue sem prévia autorização, fora do cronograma ou em desacordo com as quantidades contratadas.

8.14. O pagamento efetuado pela Administração não implicará aceitação definitiva de vícios ocultos, irregularidades sanitárias ou desconformidades posteriormente identificadas, permanecendo o contratado responsável pela reposição do alimento e pelos demais efeitos previstos no contrato.

IX - DO RECEBIMENTO, ABERTURA E JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS, AMOSTRAS E PROJETOS DE VENDA

9.1. Os Envelopes nº 01 – Habilitação e nº 02 – Projeto de Venda deverão ser entregues no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, devidamente fechados e identificados.

9.2. Na data designada, a Comissão realizará sessão pública para recebimento, abertura e análise dos documentos.

9.3. Inicialmente, serão abertos os Envelopes nº 01 – Habilitação, sendo os documentos rubricados pelos membros da Comissão e, facultativamente, pelos representantes presentes.

9.4. A Comissão verificará a documentação de cada participante de acordo com sua forma de organização: fornecedor individual, grupo informal, grupo formal ou EFR.

9.5. A relação dos participantes e o resultado da análise da habilitação serão registrados em ata.

9.6. Verificada ausência ou desconformidade sanável, poderá ser concedido o prazo de regularização previsto no item 3.5, ficando a sessão suspensa, quando necessário.

9.7. Concluída a habilitação, serão abertos os Envelopes nº 02 – Projeto de Venda exclusivamente dos participantes habilitados.

9.8. Os envelopes contendo os Projetos de Venda dos participantes inabilitados permanecerão fechados até o encerramento da fase administrativa, sendo posteriormente disponibilizados para retirada.

9.9. Os Projetos de Venda serão analisados por alimento, verificando-se:

- I – utilização do modelo previsto no Edital;
- II – identificação dos agricultores participantes;
- III – produção própria;
- IV – compatibilidade das quantidades ofertadas com a capacidade de produção;
- V – correspondência entre agricultores, CAF e alimentos;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



VI – utilização do preço de aquisição estabelecido no Edital;

VII – observância do limite individual de comercialização;

VIII – assinaturas obrigatórias;

IX – cronograma e capacidade de entrega;

X – comprovação dos critérios de prioridade invocados pelo participante.

9.10. A indicação, no Projeto de Venda, de preço diferente do estabelecido no Edital será objeto de diligência para adequação, por se tratar de preço previamente fixado pela Administração. A correção não poderá implicar alteração de quantidade, alimento, participante ou valor global decorrente da quantidade originalmente ofertada.

9.10.1. Após recebido os envelopes, a Comissão poderá suspender a sessão para analisar os conteúdos do envelope nº 02, e designar reabertura da sessão após saneado o feito.

9.10.2. A convocação para reabertura do certame será divulgada em sítio eletrônico municipal, sob responsabilidade de acompanhamento pelos interessados.

9.11. Após a análise dos Projetos de Venda, a Comissão realizará a classificação provisória por alimento, aplicando os critérios previstos no item V.

9.12. Quando houver exigência de amostra, o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado para apresentação, na forma do item VI.

9.13. Sendo a amostra aprovada, será confirmada a classificação do fornecedor para o respectivo alimento.

9.14. Sendo a amostra reprovada e não havendo regularização admitida, será convocado o próximo fornecedor classificado, repetindo-se o procedimento até a aprovação de amostra ou o esgotamento dos Projetos de Venda habilitados.

9.15. Concluídas as etapas de habilitação, seleção e avaliação das amostras, a Comissão elaborará o resultado final, indicando, para cada alimento:

I – fornecedores selecionados;

II – agricultores participantes;

III – quantidades atribuídas;

IV – valores individuais e totais;

V – classificação territorial;

VI – critérios de desempate eventualmente aplicados;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



VII – resultado das amostras, quando exigidas.

9.16. Persistindo empate após todos os critérios previstos no item V, será realizado sorteio em sessão pública, salvo se os fornecedores concordarem expressamente com a divisão do fornecimento.

9.17. Todo o ocorrido nas sessões de abertura, habilitação, julgamento, avaliação das amostras, seleção e homologação deverá ser registrado em ata circunstanciada.

9.18. A Comissão poderá promover diligências para esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que altere substancialmente a condição do participante ou o conteúdo do Projeto de Venda.

9.19. Falhas formais não essenciais não acarretarão a exclusão do participante quando puderem ser sanadas sem prejuízo à isonomia, à segurança da contratação e à compreensão do conteúdo apresentado.

9.20. Encerradas as fases de julgamento e eventual recurso administrativo, o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação e adoção das providências necessárias à contratação.

9.21. A relação dos proponentes e o resultado da seleção serão divulgados no sítio eletrônico oficial do Município e nos demais meios previstos neste Edital.

X- DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 - A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Setor de Licitações e Contratos no horário de 9h às 14h, de segunda a sexta-feira, ou através do site www.igarata.sp.gov.br.

10.2 - Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

10.3 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar é de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) **por CAF** por ano civil, referente à sua produção, **conforme a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.**

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

10.3.2 - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na CAF/ano/entidade executora jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

10.3.2.1 - Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na CAF jurídica x R\$ 40.000,00.





SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"
Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



10.4 - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, conforme o anexo II, do referido Edital nos moldes da Resolução do FNDE.

XI - ANEXOS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADES E CRONOGRAMA DE ENTREGA;
ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO
ANEXO III – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO
ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCESP

Igaratá, 11 de agosto de 2026.

NAIR FERREIRA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública consiste na **Aquisição parcelada de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações, destinados ao atendimento dos cardápios da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme as especificações, quantidades, preços de aquisição e cronograma de entrega constantes deste Termo de Referência.

JUSTIFICATIVA DA COMPRA

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural destina-se ao fornecimento da merenda escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ressalta-se que a alimentação escolar constitui um direito constitucional, voltado a garantir uma alimentação saudável, promover a segurança alimentar e nutricional, favorecer o rendimento escolar e assegurar condições adequadas de saúde, especialmente aos estudantes em situação de vulnerabilidade social. O atendimento deve ocorrer de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, conforme disposto na Resolução vigente do PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente contratação fundamenta-se no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, na Lei Federal nº 11.326/2006, na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, na Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber, e nas demais normas sanitárias e regulamentares aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

ESPECIFICAÇÃO DO (S) ITEM (NS)

ITEM	Quantidade estimada	Unidade de medida	Valor Unitário	DESCRIÇÃO
01	6000	CUM	R\$ 10,21	MORANGOS ORGÂNICOS FRESCOS (CUM): Cada bandeja deverá conter 400gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
02	16000	KG	R\$ 19,20	MAÇÃ FUJI (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 150 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
03	6000	KG	R\$ 17,64	PERA WILLIANS (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 150 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
04	2000	KG	R\$ 13,08	MANGA PALMER (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 480 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
05	10000	KG	R\$ 10,63	MAMÃO FORMOSA (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 1,5 kg, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
06	6000	UND	R\$ 8,48	MELANCIA (UND): Cada unidade deverá conter uma média de 7 kg, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades,



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				sem danos físicos como rachaduras e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
07	10000	UND	R\$ 8,09	MELÃO AMARELO (UND): Cada unidade deverá conter uma média de 1,5 kg, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos como rachaduras e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
08	14000	UND	R\$ 12,90	ABACAXI PÉROLA (UND): Cada unidade deverá conter uma média de 1,5 kg, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos como processo fermentativo espontâneo e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma estabelecido, com garantia de reposição em caso de não conformidade ou avaria. A nota fiscal deverá conter identificação clara do produto.
09	6000	KG	R\$ 15,32	ACEROLA (KG): Cada bandeja deverá conter 400gr ou peso médio de 5 a 10g por unidade, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
10	4000	KG	R\$ 30,47	CAJU (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 110 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
11	16000	KG	R\$ 19,21	MARACUJÁ AZEDO (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 270 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
12	3000	KG	R\$ 35,67	COCO RALADO NATURAL, NÃO ADOÇADO (KG): Produto obtido a partir da polpa do coco seco, submetido a processo de higienização, trituração e desidratação, 100% natural, isento de adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Textura fina ou média, uniforme, com coloração branca a levemente creme, característica do coco seco natural. Aroma e sabor típicos do coco, sem presença de odores estranhos ou sinais de fermentação. Embalagem individual resistente, preferencialmente com sistema de fechamento tipo zip ou similar, que garanta a conservação do produto após abertura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Produto não perecível, armazenado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. Deve atender às normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



13	8000	KG	R\$ 8,31	TOMATE (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 180 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo, sem sinais de podridão ou odor estranho. Frutos frescos, íntegros, firmes e com polpa consistente. Coloração uniforme, casca lisa e sem rachaduras. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
14	4000	KG	R\$ 12,27	PEPINO (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 180 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, frescos, íntegros, firmes e isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo, sem sinais de podridão ou odor estranho. Coloração uniforme, casca lisa e sem rachaduras. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
15	3000	KG	R\$ 12,33	PIMENTÃO VERDE (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 180 gr, com



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, frescos, íntegros, firmes e isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo, sem sinais de podridão ou odor estranho. Coloração uniforme, casca lisa e sem rachaduras. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
16	3000	KG	R\$ 23,60	PIMENTÃO VERMELHO (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 180 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, frescos, íntegros, firmes e isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo, sem sinais de podridão ou odor estranho. Coloração uniforme, casca lisa e sem rachaduras. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
17	3000	KG	R\$ 19,46	QUIABO (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 100 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, frescos, íntegros, firmes e isento de



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo, sem sinais de podridão ou odor estranho. Coloração uniforme, casca lisa e sem rachaduras. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
18	3200	KG	R\$ 14,65	VAGEM (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 20 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, frescos, íntegros, firmes e isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo, sem sinais de podridão ou odor estranho. Coloração uniforme, casca lisa e sem rachaduras. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma estabelecido, com garantia de reposição em caso de não conformidade ou avaria. A nota fiscal deverá conter identificação clara do produto.
19	3000	MÇ	R\$ 7,10	AGRIÃO (MÇ): Cada maço deverá conter uma média de 150 gr, com características de folhas



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				frescas, inteiras, limpas e com coloração verde intensa, talos tenros e crocantes, sem sinais de murchamento. Livre de sujidades, resíduos defensivos, parasitas, larvas ou qualquer material estranho. Ausência de folhas amareladas, manchadas, rasgadas ou com sinais de deterioração. Produto colhido no máximo 24 horas antes da entrega. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
20	3000	MÇ	R\$ 8,56	ESPINAFRE (MÇ): Cada maço deverá conter uma média de 150 gr, com características de folhas frescas, inteiras, limpas e com coloração verde intensa, talos tenros e crocantes, sem sinais de murchamento. Livre de sujidades, resíduos defensivos, parasitas, larvas ou qualquer material estranho. Ausência de folhas amareladas, manchadas, rasgadas ou com sinais de deterioração. Produto colhido no máximo 24 horas antes da entrega. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma estabelecido, com garantia de reposição em caso de não conformidade ou avaria. A nota fiscal deverá conter identificação clara do produto.
21	4000	KG	R\$ 9,20	BATATA DOCE (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 150 gr, com características de raízes inteiras, firmes, limpas e com casca íntegra. Coloração característica da variedade (roxa, branca ou alaranjada), uniforme e sem manchas. Polpa consistente, sem sinais de



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				deterioração, rachaduras ou cortes. Livre de sujidades, terra aderente, parasitas, larvas ou qualquer material estranho. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto colhido recentemente. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
22	6000	KG	R\$ 20,81	BATATA SALSA (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 130 gr, com características de raízes inteiras, firmes, limpas e com casca íntegra. Coloração característica da variedade (amarela ou creme), uniforme e sem manchas. Polpa consistente, sem sinais de deterioração, rachaduras ou cortes. Livre de sujidades, terra aderente, parasitas, larvas ou qualquer material estranho. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto colhido recentemente. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
23	4000	KG	R\$ 8,07	INHAME (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 250 gr, com características de raízes inteiras, firmes, limpas e com casca íntegra. Coloração característica da variedade (marrom acinzentada externamente, polpa branca ou amarelada). Livre de rachaduras, cortes, brotações, manchas, fungos ou sinais de deterioração. Isento de sujidades, terra aderente, parasitas, larvas ou qualquer material estranho. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto colhido recentemente. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
24	2000	KG	R\$ 9,62	CARÁ (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 200 gr, com características de raízes inteiras, firmes, limpas e com casca íntegra. Coloração externa marrom acinzentada, com polpa branca ou levemente amarelada. Livre de rachaduras, cortes, brotações, manchas, fungos ou sinais de deterioração. Isento de sujidades, terra aderente, parasitas, larvas ou qualquer material estranho. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto colhido recentemente. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
25	5000	KG	R\$ 6,72	FEIJÃO PRETO IN NATURA (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, grãos inteiros, uniformes, são e limpos. Coloração preta característica, sem manchas ou descoloração. Isento de grãos ardidos, mofados, brotados, quebrados, carunchados ou danificados por insetos. Teor de umidade: máximo 15%. Impurezas e matérias estranhas: máximo 2%. Ausência de mistura com outras variedades ou espécies. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg, secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados, resistentes ao transporte e empilhamento. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
26	4000	PCT	R\$ 15,14	LENTILHA IN NATURA (PCT): Cada pacote deverá conter 500 gr, grãos inteiros, uniformes, são, secos e limpos. Isento de grãos quebrados, mofados, brotados, ardidos ou danificados por insetos. Livre de impurezas, matérias estranhas e mistura com outras espécies. Teor de umidade: máximo 14%. Impurezas totais: máximo 1.5%. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação ou ranço. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 500 gr. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
27	4000	PCT	R\$ 20,55	GRÃO DE BICO IN NATURA (PCT): Cada pacote deverá conter 500 gr, grãos inteiros, uniformes, são, secos e limpos. Isento de grãos quebrados, mofados, brotados, ardidos ou danificados por insetos. Livre de impurezas,



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				matérias estranhas e mistura com outras espécies. Teor de umidade: máximo 14%. Impurezas totais: máximo 1.5%. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação ou ranço. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 500 gr. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
28	4000	PCT	R\$ 13,36	SOJA IN NATURA (PCT): Cada pacote deverá conter 500 gr, grãos inteiros, uniformes, são, secos e limpos. Isento de grãos quebrados, mofados, brotados, ardidos ou danificados por insetos. Livre de impurezas, matérias estranhas e mistura com outras espécies. Teor de umidade: máximo 14%. Impurezas totais: máximo 1.5%. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação ou ranço. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 500 gr. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
29	48000	PCT	R\$ 24,60	ARROZ TIPO 1 (PCT): Cada pacote deverá conter 5 kg, do tipo longo fino, categoria tipo 1, grãos inteiros, polidos, secos e com coloração branca uniforme. Isento de grãos quebrados, mofados, fermentados, ardidos ou com impurezas visíveis. Livre de matérias estranhas, parasitas, larvas ou qualquer material contaminante. Teor de umidade: máximo 14%. Odor e sabor próprios, sem sinais de ranço ou fermentação. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
30	4000	KG	R\$ 36,57	AVEIA EM FLOCOS FINOS (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, flocos finos, secos, uniformes e com coloração bege clara. Isento de impurezas, matérias estranhas, grãos mofados ou fermentados. Odor e sabor próprios, sem sinais de ranço ou contaminação. Produto não transgênico. Pode ser convencional ou orgânico. Ingrediente único: Aveia em flocos finos (<i>Avena sativa</i>). Não contém adição de açúcar, sal ou conservantes. Pode conter glúten (salvo especificação "sem



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				glúten"). Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
31	4000	KG	R\$ 31,37	CHIA (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, sementes inteiras, secas, limpas e com coloração variando entre preta, cinza e branca, conforme variedade. Isentas de impurezas, matérias estranhas, sementes quebradas ou mofadas. Odor e sabor próprios, sem sinais de ranço ou fermentação. Produto não transgênico. Não contém adição de açúcar, sal ou conservantes. Pode ser convencional ou orgânico. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				(MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
32	4000	KG	R\$ 17,01	LINHAÇA (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, sementes inteiras, secas, limpas e com coloração uniforme (marrom ou dourada, conforme variedade). Isentas de impurezas, matérias estranhas, sementes quebradas, mofadas ou fermentadas. Odor e sabor próprios, sem sinais de ranço ou contaminação. Produto não transgênico. Pode ser convencional ou orgânico. Produto não transgênico. Não contém adição de açúcar, sal ou conservantes. Pode ser convencional ou orgânico. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
33	4000	KG	R\$ 15,05	FARINHA DE MANDIOCA (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, grupo Seca, subgrupo Extra fina ou fina, classe branca, tipo 1 Produto seco, fino, homogêneo e com coloração branca uniforme. Isento de matérias estranhas, insetos, parasitas, larvas, mofo ou fermentação. Odor e sabor próprios, sem sinais de ranço ou contaminação. Não deve apresentar umidade excessiva, grumos ou aglomerações. Deve estar limpa, peneirada e livre de impurezas visíveis. Embalagem primária: sacos plásticos



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 7 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
34	4000	KG	R\$ 13,76	FARINHA DE MILHO GROSSA (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, produto seco, homogêneo, com coloração amarelada uniforme. Isento de impurezas, matérias estranhas, parasitas, larvas, insetos vivos ou mortos. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação, ranço ou contaminação. Não deve apresentar umidade excessiva, grumos ou aglomerações. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 7 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
35	4000	PCT	R\$ 7,98	FARINHA DE MILHO TIPO FINA (FUBÁ MIMOSO) (PCT): Cada pacote deverá conter 500g, produto seco, homogêneo, do tipo fino, com coloração amarelada uniforme. Isento de impurezas, matérias estranhas, parasitas, larvas, insetos vivos ou mortos. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação, ranço ou contaminação. Não deve apresentar umidade excessiva, grumos ou aglomerações. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 500 gr. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 7 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
36	6000	KG	R\$ 55,12	ADOÇANTE A BASE DE SOMENTE FRUTAS (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, adoçante a base de somente frutas sem adicionamento de nenhum outro produto ou conservante. Ingrediente único: fruta concentrada (ex: maçã, banana, tâmara, uva ou combinação), sem glúten, sem lactose, sem adição de sacarose, mel, isento de açúcares adicionados, edulcorantes sintéticos ou ingredientes artificiais, xilitol, estévia ou qualquer outro adoçante. Produto 100% fruta, sem aditivos, corantes, aromatizantes ou conservantes. Textura pastosa ou líquida, conforme especificação do fabricante. Coloração variável conforme a fruta utilizada (ex: âmbar,



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				marrom claro, dourado). Odor e sabor característicos da fruta base, com perfil doce natural. Produto não fermentado, não alcoólico e não transgênico. Embalagem primária em frascos de vidro ou plástico BPA-free, hermeticamente fechados, com capacidade de 1 kg. Secundária em caixas lacradas e identificadas, resistentes ao transporte. Etiquetagem obrigatória contendo, nome do produto, origem da fruta utilizada, data de fabricação e validade, número do lote, composição nutricional conforme RDC nº 360/2003, CNPJ do fabricante ou fornecedor, Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
37	12000	KG	R\$ 4,08	FARINHA DE TRIGO, TIPO 1 (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, enriquecido com ácido fólico e ferro, tipo 1, subtipo refinado, produto seco, homogêneo, do tipo fino, com coloração branca ou levemente na cor creme, uniforme. Textura fina, sem grumos ou aglomerações. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação ou ranço. Isento de impurezas, matérias estranhas, parasitas, larvas, insetos vivos ou mortos. Odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação, ranço ou contaminação. Produto não transgênico. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório.
38	24000	BANDEJA	R\$ 39,22	OVO DE GALINHA CAPIRA (30 UNIDADES - 1 BANDEJA): constituído por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Embalado: em embalagem papelão, flexível, atóxica, resistente. Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. deverá constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante; vencimento, carimbo/ número do sim,sif ou sisp. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
39	12000	PCT	R\$ 34,52	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EXTRA FORTE (PCT): Sem adição de açúcar, aromatizantes, conservantes ou aditivos químicos. Intensidade 4, café moído e torrado, peso líquido de 500g. Embalagem primária: embalagem tipo pouch com ou sem válvula, almofada ou a vácuo, com fechamento hermético. Embalagem secundária, caixas ou fardos lacrados e identificados. Etiquetagem obrigatória contendo, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, origem e CNPJ do fornecedor, modo de preparo e condições de armazenamento. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
40	8000	LT	R\$ 18,60	IOGURTE NATURAL DESNATADO OU COM PEDAÇOS DE FRUTAS DESNATADO (LT) : Produto lácteo obtido pela fermentação do leite pasteurizado com culturas específicas de bactérias lácticas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>). O iogurte com frutas é enriquecido com polpa natural de frutas, sem adição de corantes artificiais ou Textura cremosa, homogênea e brilhante. Odor e sabor característicos do tipo (natural ou fruta). Coloração uniforme, sem separação de fases ou presença de grumos. Produto refrigerado, pronto para consumo. Isento de conservantes artificiais, corantes sintéticos e ingredientes transgênicos. Iogurte com frutas deve conter no mínimo 10% de polpa natural da fruta especificada. Tipo desnatado, Subtipo Natural ou com frutas (morango, banana, frutas mistas etc.). Pronto para consumo. Embalagem: Individual (170 g a 200 g) ou familiar (900 ml a 1.200 ml). Iogurte natural: leite pasteurizado e fermento lácteo. Iogurte com frutas: leite pasteurizado, fermento lácteo, polpa de fruta, sem glúten. Sem adição de conservantes químicos e sem açúcar. Embalagem primária: potes plásticos ou garrafas PET, lacradas, com tampa de segurança e rótulo completo, secundária: caixas térmicas ou fardos lacrados e identificados. Etiquetagem obrigatória contendo, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, composição nutricional conforme RDC nº 360/2003, origem e CNPJ do fornecedor. Mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação, conforme especificado pelo fabricante e legislação vigente.
41	40000	LT	R\$ 8,94	LEITE PASTEURIZADO OU UHT (LT): Leite pasteurizado tipo integral, homogeneizado, com teor mínimo de gordura de 3%, submetido ao processo de pasteurização a 72°C por 15



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				segundos, acondicionado em embalagem plástica ou garrafa de 1 litro com lacre inviolável, devendo apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega e ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C. Já o leite UHT deverá ser do tipo integral, com teor aproximado de gordura de 3%, esterilizado por tratamento térmico a 135°C por 2 a 4 segundos, acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak de 1 litro com lacre inviolável, com validade mínima de 90 dias sem necessidade de refrigeração antes da abertura. Ambos os produtos devem apresentar selo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou equivalente estadual, estar livres de sujidades, contaminantes ou corpos estranhos, e atender integralmente às normas vigentes da ANVISA e do MAPA, incluindo rotulagem nutricional conforme RDC nº 429/2020, além de estarem dentro do prazo de validade na data da entrega.
42	20000	UND	R\$ 13,32	REQUEIJÃO (UND): deverá ser do tipo cremoso, elaborado a partir de leite pasteurizado e/ou derivados lácteos, com textura homogênea, sabor suave e coloração uniforme, isento de grumos, separação de fases ou qualquer sinal de deterioração. O requeijão deverá ser acondicionado em embalagens individuais de polipropileno ou material equivalente, com capacidade de 200 g (duzentos gramas), lacre de segurança inviolável e tampa rosqueável ou de encaixe, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter, de forma legível e indelével, as informações obrigatórias conforme legislação vigente: nome do produto, composição, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e selo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou equivalente estadual. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, devendo ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C. O fornecedor deverá garantir que o requeijão esteja livre de contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos, atendendo aos padrões



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, conforme legislação sanitária vigente.
43	6000	UND	R\$ 14,36	RICOTA (UND): O produto deverá apresentar textura granulosa ou cremosa, consistência firme macia, coloração branca ou levemente amarelada, sabor suave e odor característico, isento de qualquer sinal de deterioração, grumos ou separação de fases. A ricota deverá ser acondicionada em embalagens individuais de polipropileno ou material equivalente, com capacidade de 250 g (duzentos e cinquenta gramas), lacre de segurança inviolável e tampa rosqueável ou de encaixe, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter, de forma legível e indelével, as informações obrigatórias conforme legislação vigente: nome do produto, composição, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e selo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou equivalente estadual. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega, devendo ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C. O fornecedor deverá garantir que a ricota esteja livre de contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos, atendendo aos padrões estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, conforme legislação sanitária vigente.
44	3000	UND	R\$ 63,18	MUSSARELA (UND): deverá ser do tipo mussarela, elaborado a partir de leite pasteurizado, com teor de umidade entre 45% e 55%, textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor suave e característico, isento de qualquer sinal de fermentação, mofo ou deterioração. O queijo deverá ser acondicionado em embalagens individuais de polipropileno ou material equivalente, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), devidamente seladas e com lacre de segurança inviolável, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter, de forma legível e indelével, as informações obrigatórias conforme legislação vigente: nome do produto,



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				composição, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e selo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou equivalente estadual. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, devendo ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C. O fornecedor deverá garantir que o queijo muçarela esteja livre de contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos, atendendo aos padrões estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, conforme legislação sanitária vigente.
45	4000	UND	R\$ 5,64	SUCO INDIVIDUAL 100% FRUTA (UND): deverá ser composto exclusivamente por suco integral ou reconstituído de frutas, sem adição de açúcares, adoçantes artificiais, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos, conforme legislação vigente. O suco deverá apresentar sabor natural da fruta, coloração característica, textura homogênea e estar livre de qualquer sinal de fermentação, separação de fases ou alteração sensorial. A embalagem deverá ser do tipo cartonada (ex.: Tetra Pak) ou equivalente, com capacidade de 200 ml, lacre inviolável e sistema de abertura prática, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens deverão conter, de forma legível e indelével, as informações obrigatórias conforme regulamentação da ANVISA e do MAPA: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e selo de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, podendo ser armazenado em temperatura ambiente, desde que em local limpo, seco, arejado e protegido da luz solar direta. Após aberto, o suco deverá ser mantido sob refrigeração e consumido em até 3 dias. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja livre de contaminantes físicos, químicos ou



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				microbiológicos, atendendo aos padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente.
46	2000	KG	R\$ 20,20	PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS (LEGUMES CORTADOS E EMBALADOS) (KG): Cada pacote deverá conter uma média de 1 kg, legumes minimamente processados, previamente higienizados, cortados e embalados, destinados ao consumo humano imediato ou preparo culinário em unidades de alimentação institucional. Os alimentos devem ser entregues prontos para uso, isentos de partes deterioradas, sujidades, contaminantes físicos, químicos ou biológicos, e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O processamento deve incluir seleção, lavagem com água potável, sanitização com solução clorada ou equivalente, corte padronizado conforme especificação de cada item (cubos, tiras, rodela, julienne, entre outros), e embalagem em material plástico transparente, atóxico, resistente, selado e devidamente rotulado com data de processamento, validade, identificação do produto e lote. Os produtos devem apresentar aspecto fresco, coloração característica da espécie, odor próprio e textura firme, sem sinais de fermentação, escurecimento ou umidade excessiva. A validade mínima exigida no momento da entrega é de 3 dias, considerando armazenamento sob refrigeração entre 1°C e 7°C. O transporte deverá ser realizado em veículos refrigerados, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade dos produtos até o destino final. A empresa fornecedora deverá possuir registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA), apresentar laudos microbiológicos periódicos e cumprir as exigências da RDC nº 275/2002 e demais legislações correlatas.
47	4000	KG	R\$ 34,18	ALHO IN NATURA COM CASCA (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 60 gr, deverá ser entregue em estado fresco, íntegro, limpo, seco, isento de sujidades, partes deterioradas, brotos, umidade excessiva, fungos ou qualquer sinal de contaminação. Os bulbos devem apresentar coloração uniforme, casca



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				aderente, dentes firmes e bem formados, com aroma característico e sem odores estranhos. O alho deverá ser da variedade branca ou roxa, conforme disponibilidade de mercado, com calibre mínimo de 35 mm, acondicionado em embalagens resistentes, limpas, ventiladas e apropriadas para o transporte e armazenamento, como sacos de rafia ou caixas plásticas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e adequados, que preservem a integridade do alimento e evitem contaminações.
48	5000	KG	R\$ 11,54	CEBOLA BRANCA (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 150 gr, deverá ser entregue em estado fresco, íntegro, limpo, seco, isento de sujidades, partes deterioradas, brotos, umidade excessiva, fungos, rachaduras ou qualquer sinal de contaminação. As cebolas devem apresentar formato regular, casca aderente e firme, coloração característica, branca, odor próprio e ausência de odores estranhos. O calibre mínimo exigido é de 50 mm, e os bulbos devem estar bem formados, com textura firme e sem sinais de brotação ou apodrecimento. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens apropriadas, como sacos de rafia ou caixas plásticas ventiladas, que garantam a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. O transporte deverá ser feito em veículos limpos e adequados, que preservem a qualidade do alimento e evitem contaminações. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



49	4000	PCT	R\$ 29,89	COLORAU EM PÓ (PCT): Cada pacote deverá conter uma média de 500 gr, deverá apresentar coloração vermelho-alaranjada intensa, odor característico, sabor suave e estar isento de qualquer tipo de impureza, umidade excessiva, grumos, sujidades, fungos, insetos ou qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser 100% natural, sem adição de corantes artificiais, conservantes ou outros ingredientes que alterem sua composição original. O colorau deverá ser entregue acondicionado em embalagens plásticas ou laminadas, resistentes, hermeticamente fechadas, atóxicas, devidamente rotuladas com as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, identificação do fabricante e registro no órgão competente. A validade mínima exigida no momento da entrega é de 12 meses, e o armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise físico-química e microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e adequados, que preservem a integridade do alimento e evitem contaminações.
50	2000	PCT	R\$ 57,00	CANELA EM PÓ (PCT): Cada pacote deverá conter uma média de 480 gr, deverá apresentar coloração marrom-avermelhada uniforme, textura fina e homogênea, odor característico intenso e sabor levemente adocicado e picante, sendo isento de qualquer tipo de impureza, umidade excessiva, grumos, sujidades, fungos, insetos ou qualquer sinal de deterioração. A canela deverá ser 100% natural, sem adição de corantes, conservantes, aromatizantes ou quaisquer substâncias que alterem sua composição original. O produto deverá ser entregue acondicionado em



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				embalagens plásticas ou laminadas, resistentes, herméticas, atóxicas e devidamente rotuladas com as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, identificação do fabricante e registro no órgão competente. A validade mínima exigida no momento da entrega é de 12 meses, e o armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta, conforme as boas práticas de conservação de condimentos em pó. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise físico-química e microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e adequados, que preservem a integridade do alimento e evitem contaminações.
51	2000	PCT	RS 6,02	MANJERICÃO DESIDRATADO (PCT): Cada pacote deverá conter uma média de 100 gr, deverá ser obtido a partir de folhas selecionadas da planta <i>Ocimum basilicum</i> , submetidas a processo de desidratação controlado, preservando suas características sensoriais, como aroma, sabor e cor. O manjericão deverá apresentar coloração verde uniforme, odor característico intenso, sabor marcante e estar isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, sujidades, fungos, insetos ou qualquer sinal de deterioração. O produto não deverá conter adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer substância que altere sua composição natural. O manjericão desidratado deverá ser entregue acondicionado em embalagens plásticas ou laminadas, resistentes, herméticas, atóxicas e devidamente rotuladas com as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, identificação do fabricante e registro no órgão competente. A



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				validade mínima exigida no momento da entrega é de 12 meses, e o armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta, conforme as boas práticas de conservação de ervas desidratadas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise físico-química e microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e adequados, que preservem a integridade do alimento e evitem contaminações.
52	2000	PCT	R\$ 8,21	ORÉGANO DESIDRATADO (PCT): Cada pacote deverá conter uma média de 100 gr, O produto deverá ser obtido a partir de folhas selecionadas da planta <i>Origanum vulgare</i> , submetidas a processo de desidratação controlado, de modo a preservar suas características sensoriais, como aroma, sabor e coloração. O orégano deverá apresentar coloração verde ou verde-acinzentada uniforme, odor intenso e característico, sabor marcante e estar isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, sujidades, fungos, insetos ou qualquer sinal de deterioração. O produto não deverá conter adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer substância que altere sua composição natural. O orégano desidratado deverá ser entregue acondicionado em embalagens plásticas ou laminadas, resistentes, herméticas, atóxicas e devidamente rotuladas com as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, identificação do fabricante e registro no órgão competente. A validade mínima exigida no momento da entrega é de 12 meses, e o armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco e protegido da luz solar direta, conforme as boas práticas de conservação de ervas

				desidratadas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise físico-química e microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e adequados, que preservem a integridade do alimento e evitem contaminações.
53	2000	MÇ	R\$ 5,67	HORTELÃ FRESCO (MÇ): Cada pacote deverá conter uma média de 100 gr, o produto deverá ser composto por folhas e ramos inteiros da planta <i>Mentha spp.</i> , apresentando aspecto fresco, coloração verde intensa e uniforme, odor característico marcante, sabor refrescante e estar isento de qualquer tipo de sujidade, partes deterioradas, murchas, amareladas, sinais de fungos, insetos ou qualquer evidência de contaminação. Os maços devem conter folhas inteiras e bem formadas, com talos firmes, e ser amarrados de forma segura, sem compressão excessiva que comprometa a integridade do produto. O hortelã deverá ser entregue acondicionado em embalagens limpas, resistentes e apropriadas para transporte de produtos hortifrutigranjeiros, como caixas plásticas ventiladas ou sacos de papel vegetal, que permitam a circulação de ar e preservem a qualidade do alimento. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e refrigerados, garantindo a manutenção da temperatura ideal entre 1°C e 7°C, conforme as boas práticas de conservação de hortaliças frescas. A validade mínima exigida no momento da entrega é de 3 dias, considerando o armazenamento sob refrigeração. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério

				da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
54	4000	UND	R\$ 12,83	ABÓBORA CABOTIÁ (UND): classificação/ características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações ou cortes. Peso mínimo 2 kg à unidade.
55	3000	UND	R\$ 8,27	ACELGA EXTRA (UND): classificação/ características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas, fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. não serão aceitas murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo de 1 kg o maço.
56	10000	MÇ	R\$ 5,52	ALFACE (MÇ): classificação/características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Peso mínimo da unidade 300 gramas.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



57	24000	KG	RS 11,01	BATATA BENEFICIADA LISA (KG): Classificação/características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Peso de 0,15 Kg cada batata.
58	8000	KG	RS 9,46	CENOURA (KG): Raiz tipicamente de cor laranja intenso, com textura lenhosa. As raízes devem ser firmes, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, com comprimento variando entre 15 a 20 cm. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem rachaduras, sem lesões de origem física ou mecânica. Peso de 1 cenoura média de 100 g (0,1 kg).
59	3000	MÇ	RS 7,86	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) DE 100 gramas (MÇ): classificação/características gerais: constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
60	20000	MÇ	RS 7,08	COUVE MANTEIGA (MÇ): constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua

				formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência
61	3000	UND	R\$ 10,38	COUVE - FLOR SEM FOLHA (UND): Cor branca ou creme sem manchas escuras, peso aproximado de 1,2 k a 1,5 k, sem sinais de murcha, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
62	4000	KG	R\$ 12,73	MANDIOCA (KG): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Peso mínimo de 1 kg a unidade média.
63	2000	UND	R\$ 8,86	REPOLHO BRANCO (UND): Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
64	2000	UND	R\$ 19,73	REPOLHO ROXO (UND): Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas roxas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				tamanho uniformes e típicos da variedade, não serão permitidos defeitos nas verduras que afetam sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
65	30000	KG	R\$ 11,19	BANANA NANICA OU PRATA (KG): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor 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, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado 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 serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
66	3000	KG	R\$ 8,89	BETERRABA (KG): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca.
67	4000	UND	R\$ 11,12	BRÓCOLIS NINJA (UND): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
68	14000	KG	R\$ 8,89	FEIJÃO CARIOCA IN NATURA (KG): Cada pacote deverá conter 1 kg, grãos inteiros, uniformes, são e limpos. Coloração clara característica, sem manchas ou descoloração.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				Isento de grãos ardidos, mofados, brotados, quebrados, carunchados ou danificados por insetos. Teor de umidade: máximo 15%. Impurezas e matérias estranhas: máximo 2%. Ausência de mistura com outras variedades ou espécies. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, resistentes, com peso líquido de 1 kg, secundária: caixas ou sacos reforçados, lacrados e identificados, resistentes ao transporte e empilhamento. A embalagem deve conter, nome do produto, marca e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional conforme RDC nº 359/2003 e nº 360/2003. Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, conforme especificado pelo fabricante. Certificado de vistoria sanitária obrigatório. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
69	2000	KG	R\$ 8,10	LIMÃO TAITI (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 100 gr, com características bem definidas, são, inteiro e limpo, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



70	14000	KG	R\$ 9,20	LARANJA LIMA (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 200 gr, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não podendo estar murchas, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
71	10000	KG	R\$ 6,62	LARANJA PERA (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 200 gr, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não podendo estar murchas, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
72	14000	KG	R\$ 7,88	PONKAN (KG): Cada unidade deverá conter uma média de 210 gr, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isento de enfermidades, parasitas e



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não podendo estar murchas, de colheita recente, livre de resíduos, devendo ser transportado de forma adequada. Grau de amadurecimento próprio para consumo. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
73	4000	KG	R\$ 7,68	ABÓBORA ITALIANA (KG): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, da espécie abóbora italiana, ter atingido o grau ideal de desenvolvimento no tamanho, aroma, textura e cor característicos da variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e utilização. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, partes amolecidas ou sinais de deterioração. Deverá apresentar consistência firme e coloração uniforme, característica do produto. Peso médio 350 g.
74	4000	KG	R\$ 5,41	CHUCHU (KG): Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, da espécie chuchu, ter atingido o grau ideal de desenvolvimento no tamanho, aroma, textura e cor característicos da variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e utilização. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, partes amolecidas, brotações ou sinais de deterioração. Deverá apresentar consistência firme, casca íntegra e coloração uniforme, característica do produto. Peso mínimo de 300g à unidade.
75	3000	KG	R\$ 16,99	CAQUI (KG): O caqui deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são,



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				apresentando características bem definidas da variedade, íntegros, limpos e bem desenvolvidos. Cada unidade deverá conter peso médio de 180 g, apresentando grau de amadurecimento adequado para consumo, com coloração, aroma e textura característicos da espécie. Deverá estar isento de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como livre de resíduos e substâncias estranhas. Não poderá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não sendo permitidos frutos murchos, amassados, rachados, perfurados ou com sinais de deterioração. O produto deverá ser de colheita recente e transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
76	3000	KG	R\$ 19,09	PÊSSEGO (KG): O pêssego deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, apresentando características bem definidas da variedade, íntegros, limpos e bem desenvolvidos. Deverá apresentar grau de amadurecimento adequado para consumo, com coloração, aroma, textura e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar firmes, isentos de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como livres de resíduos e substâncias estranhas. Não poderão apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não sendo permitidos frutos murchos, amassados, rachados, perfurados ou com sinais de deterioração. O produto deverá ser de colheita recente e transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. Cada unidade deverá conter peso médio de 100g. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
77	3000	KG	R\$ 34,65	PITAIA (KG): A pitaia deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, apresentando características bem definidas da variedade, íntegra, limpa e bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de amadurecimento adequado para consumo, com coloração, aroma, textura e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar firmes, isentos de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como livres de resíduos e substâncias estranhas. Não poderão apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não sendo permitidos frutos murchos, amassados, rachados, perfurados ou com sinais de deterioração. O produto deverá ser de colheita recente e transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. Cada unidade deverá conter peso médio de 300g. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
78	16000	KG	R\$ 11,81	GOIABA VERMELHA (KG): A goiaba vermelha deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, apresentando características bem definidas da variedade, íntegra, limpa e bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de amadurecimento adequado para consumo, com coloração, aroma, textura e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar firmes, isentos de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				livres de resíduos e substâncias estranhas. Não poderão apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não sendo permitidos frutos murchos, amassados, rachados, perfurados ou com sinais de deterioração. O produto deverá ser de colheita recente e transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. Cada unidade deverá conter peso médio de 200g. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
79	2000	KG	R\$ 23,02	ATEMÓIA (KG): A atemoia deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, apresentando características bem definidas da variedade, íntegra, limpa e bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de amadurecimento adequado para consumo, com coloração, aroma, textura e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar firmes, isentos de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como livres de resíduos e substâncias estranhas. Não poderão apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não sendo permitidos frutos murchos, amassados, rachados, perfurados ou com sinais de deterioração. O produto deverá ser de colheita recente e transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. Cada unidade deverá conter peso médio de 400 g. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



80	2000	MÇ	R\$ 7,13	ALMEIRÃO (MÇ): O almeirão deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, apresentando folhas íntegras, limpas e bem desenvolvidas, com coloração verde característica da variedade. Deverá estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como isento de resíduos e substâncias estranhas. Não poderá apresentar folhas murchas, amareladas, rasgadas, com manchas, sinais de deterioração ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser de colheita recente, apresentar textura firme e crocante, e ser transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. Cada maço deverá conter peso médio de 300g. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
81	6000	MÇ	R\$ 10,34	RÚCULA (MÇ): A rúcula deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, frescos e são, apresentando folhas íntegras, limpas e bem desenvolvidas, com coloração verde característica da variedade. Deverá estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades, bem como isenta de resíduos e substâncias estranhas. Não poderá apresentar folhas murchas, amareladas, rasgadas, com manchas, florescimento excessivo, sinais de deterioração ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser de colheita recente, apresentar textura firme e crocante, e ser transportado de forma adequada, preservando sua qualidade e integridade. Cada maço deverá conter peso médio de 200 g a 300 g. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica que comprovem a qualidade e segurança do produto.
82	12000	KG	R\$ 40,28	POLPA DE MARACUJÁ (KG): A polpa de maracujá deverá ser obtida de frutos maduros, sadios e de primeira qualidade, provenientes de espécimes vegetais genuínos, apresentando características sensoriais próprias da fruta, como cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá ser preparado a partir da parte comestível do fruto, sem adição de corantes artificiais, conservantes ou quaisquer substâncias estranhas que descaracterizem o produto, respeitando a legislação vigente para polpas de frutas. A polpa deverá apresentar aspecto homogêneo, livre de materiais estranhos, sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade e segurança. Não poderá apresentar sinais de fermentação, descongelamento, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente fechada a vácuo, contendo 1 kg, devidamente identificada com nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e informações de armazenamento, conforme legislação vigente. A polpa deverá ser mantida sob congelamento durante armazenamento, transporte e entrega, em temperatura adequada para conservação do produto, preservando suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. O transporte deverá ocorrer em veículo apropriado, limpo e em condições higiênico-sanitárias adequadas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica e



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				demaís documentos que comprovem a qualidade e segurança do produto.
83	12000	KG	R\$ 29,89	POLPA DE MORANGO (KG): A polpa de morango deverá ser obtida de frutos maduros, sadios e de primeira qualidade, provenientes de espécimes vegetais genuínos, apresentando características sensoriais próprias da fruta, como cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá ser preparado a partir da parte comestível do fruto, sem adição de corantes artificiais, conservantes ou quaisquer substâncias estranhas que descaracterizem o produto, respeitando a legislação vigente para polpas de frutas. A polpa deverá apresentar aspecto homogêneo, livre de materiais estranhos, sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade e segurança. Não poderá apresentar sinais de fermentação, descongelamento, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente fechada a vácuo, contendo 1 kg, devidamente identificada com nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e informações de armazenamento, conforme legislação vigente. A polpa deverá ser mantida sob congelamento durante armazenamento, transporte e entrega, em temperatura adequada para conservação do produto, preservando suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. O transporte deverá ocorrer em veículo apropriado, limpo e em condições higiênico-sanitárias adequadas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica e demais documentos que comprovem a qualidade e segurança do produto.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



84	12000	KG	R\$ 20,90	POLPA DE GOIABA (KG): A polpa de goiaba deverá ser obtida de frutos maduros, sadios e de primeira qualidade, provenientes de espécimes vegetais genuínos, apresentando características sensoriais próprias da fruta, como cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá ser preparado a partir da parte comestível do fruto, sem adição de corantes artificiais, conservantes ou quaisquer substâncias estranhas que descaracterizem o produto, respeitando a legislação vigente para polpas de frutas. A polpa deverá apresentar aspecto homogêneo, livre de materiais estranhos, sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade e segurança. Não poderá apresentar sinais de fermentação, descongelamento, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente fechada a vácuo, contendo 1 kg, devidamente identificada com nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e informações de armazenamento, conforme legislação vigente. A polpa deverá ser mantida sob congelamento durante armazenamento, transporte e entrega, em temperatura adequada para conservação do produto, preservando suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. O transporte deverá ocorrer em veículo apropriado, limpo e em condições higiênico-sanitárias adequadas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica e demais documentos que comprovem a qualidade e segurança do produto.
85	12000	KG	R\$ 25,18	POLPA DE ABACAXI (KG): A polpa de abacaxi deverá ser obtida de frutos maduros, sadios e de primeira qualidade, provenientes de



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				espécimes vegetais genuínos, apresentando características sensoriais próprias da fruta, como cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá ser preparado a partir da parte comestível do fruto, sem adição de corantes artificiais, conservantes ou quaisquer substâncias estranhas que descaracterizem o produto, respeitando a legislação vigente para polpas de frutas. A polpa deverá apresentar aspecto homogêneo, livre de materiais estranhos, sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de insetos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade e segurança. Não poderá apresentar sinais de fermentação, descongelamento, alteração de cor, odor desagradável ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente fechada a vácuo, contendo 1 kg, devidamente identificada com nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e informações de armazenamento, conforme legislação vigente. A polpa deverá ser mantida sob congelamento durante armazenamento, transporte e entrega, em temperatura adequada para conservação do produto, preservando suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. O transporte deverá ocorrer em veículo apropriado, limpo e em condições higiênico-sanitárias adequadas. O fornecedor deverá garantir que o produto esteja em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, apresentando, quando solicitado, laudos de análise microbiológica e demais documentos que comprovem a qualidade e segurança do produto.
86	24000	UND	R\$ 1,14	MEL PURO: Mel de abelha 100% abelha puro. Ingredientes: mel, produto natural obtido a partir do néctar das flores, sem adição de açúcares, xaropes, corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias. Deve apresentar cor, aroma,



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



				sabor e consistência característicos, livres de impurezas e materiais estranhos. Sachê individual de 10g em bisnaga resistente, hermeticamente fechado e adequado para contato com alimentos. A validade do produto deve ser de, no mínimo, 12 meses após a data de fabricação. Deve possuir registro no ministério da agricultura e selo S.I.F. Quando aplicável, atendendo a legislação vigente.
87	400	UND	R\$ 51,56	MEL PURO: . Mel de abelha 100% abelha puro. Ingredientes: mel, produto natural obtido a partir do néctar das flores, sem adição de açúcares, xaropes, corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias. Deve apresentar cor, aroma, sabor e consistência característicos, livres de impurezas e materiais estranhos. Embalagem de 1 Kg, em pote ou material atóxico resistente, hermeticamente fechado e adequado para contato com alimentos. A validade do produto deve ser de, no mínimo, 12 meses após a data de fabricação. Deve possuir registro no ministério da agricultura e selo S.I.F. Quando aplicável, atendendo a legislação vigente.

AMOSTRAS

As amostras deverão ser apresentadas de acordo com o critério de seleção de fornecedores e projetos de venda. Cada amostra deverá estar devidamente identificada, contendo: Número da Chamada Pública, Nome do interessado, Número do item, juntamente com detalhamento sobre o produtos ser orgânico ou agroecológico e demais informações do fabricante, sendo obrigatoriamente acondicionada em sua embalagem original. O prazo para apresentação será de até 02 (dois) dias úteis após a suspensão da Chamada Pública, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, conforme disposto no Anexo I. **Endereço para entrega das amostras:** Rua José de Souza Palau, s/n – Bairro Jardim Rosa Helena. **Horário:** de segunda a sexta-feira, das 7h às 13h.

Os alimentos in natura, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de registro sanitário. Os alimentos que sofrem algum tipo de processamento devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelos serviços de inspeção e controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (Ministério da Saúde), ou seus postos (Vigilâncias Sanitárias - VISAs estaduais, distrital e municipais), responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de alimentos de origem vegetal, animal e demais alimentos processados. Informações no link de acesso: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/snvs/inclusao-produtiva>.

O disposto na legislação do Ministério da Agricultura e Pecuária, responsável por todos os alimentos de origem animal, inclusive ovos e mel, e que necessitam de registro sanitário. Informações sobre a inspeção de alimentos de origem animal, inspeção de alimentos de origem



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



vegetal, registros de estabelecimentos e alimentos, legislação alimentos orgânicos, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - Suasa, no link de acesso: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesaagropecuaria>.

Sobre a agroindústria familiar observar as orientações da Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar - Seab, das Superintendências Federais do Desenvolvimento Agrário, do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar. Informações no link de acesso: <https://www.gov.br/mda/pt-br/acesso-a-informacao/institucional/quem-e-quem>.

Imediatamente após a fase de seleção dos projetos de venda, ocorrerá a apresentação das amostras dos alimentos que passaram por algum tipo de processamento, de fornecedores(as) classificados provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação final). Estas servirão para a avaliação e seleção dos alimentos (itens) a serem adquiridos para o PNAE.

Para os alimentos que dependem de matéria prima de época, as amostras podem ser agendadas conforme o período de safra do alimento que constitui matéria prima para item processado a ser comercializado, podendo contar no contrato essa possibilidade.

PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO
--

A entrega dos produtos deverá ocorrer **todas as segundas-feiras**, conforme as necessidades da Municipalidade, junto ao **Setor de Merenda Escolar**, no horário das **06h30 às 08h00**, na Rua José de Souza Palau, s/nº, Jardim Rosa Helena, Igaratá/SP, devidamente acompanhada das respectivas **Notas Fiscais para conferência com a respectiva descrição em nota do produto ser Orgânico ou Agroecológico, juntamente com o número do pedido informado através da Nota de Empenho. Não serão recebidas mercadorias entregues após este horário. As entregas deverão** ser realizadas em **veículos fechados**, em conformidade com a legislação vigente.

Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos no Edital e seus Anexos, o responsável pelo recebimento poderá **recusá-los**, emitindo **Termo Circunstanciado de Devolução** juntamente com a Nota Fiscal, ficando a Prefeitura Municipal de Igaratá **isenta de qualquer responsabilidade por ajustes ou correções posteriores**.

A Contratada deverá realizar a entrega dos produtos **exatamente conforme as condições previstas no Edital**, não sendo permitida a inclusão de acréscimos de qualquer natureza. Todas as despesas com transporte, taxas e impostos correrão por conta exclusiva da Contratada.

CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E HABILITAÇÃO MÍNIMA

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

Serão exigidos dos fornecedores individuais, detentores de CAF Pessoa Física, não organizados em grupo:

I - Cópia do CPF;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Física, emitido nos últimos sessenta dias;

III - Projeto de venda com assinatura do agricultor participante;



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



IV - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE 04/2026.

V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

Dos grupos informais, organizados em grupo por dois ou mais agricultores familiares:

I - Cópia do CPF;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos sessenta dias;

III - Projeto de venda com assinatura dos agricultores participantes;

IV - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42; da Resolução CD/FNDE 04/2026.

V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

Dos grupos formais, organizados em associações e cooperativas:

I - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos sessenta dias;

III - Cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - Projeto de venda assinado pelo seu representante legal e demais participantes;

VI - Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados ou cooperados;

VII - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;

VIII - declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados; e



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"
Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



IX - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE 04/2026

ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS – EFR

Dos Empreendedores Familiares Rurais - EFR:

- I - cópia do CNPJ;
- II - cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica do EFR, emitido nos últimos sessenta dias;
- III - cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;
- IV - cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural ou documento análogo;
- V - projeto de venda assinado pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is);
- VI - declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria;
- VII - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;
- VIII - declaração do(s) seu(s) representante(s) legal(is) de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda; e
- IX - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE 04/2026.

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Havendo mais de um Projeto de Venda no mesmo nível territorial e sendo necessária a seleção entre eles, serão aplicados, sucessiva e exclusivamente, os seguintes critérios:

- I – projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais ou informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, sem hierarquia entre esses públicos;
- II – projetos que contemplem o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados mediante certificação válida ou outro mecanismo de garantia admitido pela legislação;
- III – projetos organizados sob a seguinte ordem:
 - a) grupos formais, incluindo os EFR;



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

5.6. Para enquadramento no critério do inciso I do item 5.5:

I – no caso de grupo formal ou EFR, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos agricultores, associados, cooperados ou integrantes deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários;

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

III – será admitida composição mista entre os públicos prioritários, vedada a dupla contagem do mesmo agricultor.

5.7. Os critérios serão aplicados de forma sucessiva e excludente, passando-se ao critério seguinte somente quando persistir empate no critério anterior.

5.8. Persistindo o empate após a aplicação de todos os critérios, será realizado sorteio em sessão pública, devidamente registrado em ata.

5.9. Havendo concordância expressa dos fornecedores empatados e sendo operacionalmente viável, poderá ser adotada a divisão do fornecimento, respeitados:

- I – a capacidade de produção de cada participante;
- II – os limites individuais de comercialização;
- III – o cronograma de entrega;
- IV – a preservação da qualidade e da regularidade do abastecimento.

5.10. Quando os fornecedores classificados em determinado nível territorial possuírem capacidade para atender integralmente às quantidades demandadas para o alimento, a seleção será encerrada, não sendo analisados projetos pertencentes aos níveis territoriais seguintes.

DO LIMITE DE COMERCIALIZAÇÃO

O limite individual de comercialização será de **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou NIS, por ano civil e por Entidade Executora**, consideradas as vendas já realizadas no mesmo exercício.

Para fornecedores individuais e integrantes de grupos informais, o limite será observado individualmente em cada contratação, conforme disciplinado no art. 39 da Resolução FNDE nº 21/2021.

PEDIDOS



Os pedidos deverão ser efetuados através de Autorização de fornecimento, Nota de Empenho ou outro documento equivalente enviado através de "fac-símile" ou correspondência eletrônica "e-mail" constando: data, valor unitário, valor total quantidade, local e horário a ser entregue.

GARANTIA

Os alimentos deverão atender integralmente às especificações técnicas, sanitárias e de qualidade previstas neste Termo de Referência. Os produtos recusados deverão ser substituídos, sem ônus para a Administração, no prazo definido pelo responsável pelo recebimento, considerada a natureza e a perecibilidade do alimento.

GARANTIA DO CONTRATO

Para o presente objeto, **não** haverá exigência da garantia, nos termos da legislação aplicável.

DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual

DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, observada a disponibilidade dos créditos orçamentários e o cronograma de fornecimento, assim como nas disposições do art. 105 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Fornecer os alimentos nas quantidades, condições, locais e prazos estabelecidos neste Termo de Referência, no cronograma de entrega, no projeto de venda e no contrato;

Entregar exclusivamente alimentos de produção própria dos agricultores familiares indicados no projeto de venda, sendo vedada a aquisição de produtos de terceiros para simples revenda;

Não subcontratar, ceder ou transferir o objeto da contratação, ressalvada a contratação de estabelecimento para o beneficiamento de alimentos de produção própria, desde que assegurada a sua origem e rastreabilidade;

Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação, qualificação e regularidade sanitária exigidas na Chamada Pública;

Cumprir as normas sanitárias, de inspeção, acondicionamento, rotulagem, transporte e conservação aplicáveis a cada alimento;

Transportar os alimentos em veículos e recipientes adequados, mantendo as condições de higiene, conservação e temperatura exigidas;

Responsabilizar-se pelos custos de produção, beneficiamento, embalagem, carregamento, transporte, descarga, tributos e demais despesas necessárias ao fornecimento;

Substituir, sem qualquer ônus para a Administração, os alimentos recusados ou que apresentem vícios, defeitos, deterioração ou desconformidade com as especificações, no prazo máximo de **48 horas**, ou em prazo menor estabelecido pelo fiscal em razão da perecibilidade do produto;

Comunicar imediatamente ao fiscal qualquer fato que possa comprometer o cumprimento do cronograma, apresentando justificativa e proposta de regularização;

Não substituir os alimentos contratados sem prévia autorização da Contratante, manifestação do nutricionista Responsável Técnico do PNAE e acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar – CAE;

Emitir documento fiscal correspondente aos alimentos efetivamente entregues e recebidos;

Respeitar os limites de comercialização aplicáveis à agricultura familiar e manter os documentos necessários à comprovação da origem dos alimentos;



Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução da contratação.

A exigência de produção própria, a vedação à subcontratação e a possibilidade restrita de contratação de terceiros apenas para beneficiamento estão expressamente previstas na regulamentação atual do PNAE.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Cumprir e fazer cumprir as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital de Chamada Pública, no projeto de venda e no instrumento contratual;

Fornecer ao contratado as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução do fornecimento;

Informar previamente os locais, as datas, os horários e as quantidades de cada entrega, conforme o cronograma estabelecido;

Receber, conferir e avaliar os alimentos entregues quanto à quantidade, ao peso, à qualidade, à validade, à embalagem, às condições sanitárias e à correspondência com as especificações contratadas;

Recusar, total ou parcialmente, os alimentos entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência ou com a legislação sanitária aplicável;

Comunicar formalmente ao contratado as irregularidades verificadas durante a execução, fixando prazo razoável para a correção ou substituição dos alimentos;

Emitir e assinar o respectivo Termo de Recebimento, indicando os alimentos, as quantidades e os valores efetivamente recebidos;

Designar gestor, fiscal e respectivos substitutos para o acompanhamento da execução contratual;

Efetuar o pagamento dos alimentos regularmente entregues e recebidos, na forma e no prazo estabelecidos;

Adotar as providências administrativas cabíveis diante do descumprimento das obrigações assumidas pelo contratado.

ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação foi apurado nos termos do artigo 23, da Lei Federal nº 14133/2021, e com fornecedores locais, priorizando-se, quando existente, a feira do produtor da agricultura familiar, contemplados os custos de frete, embalagens, encargos e demais despesas necessárias ao fornecimento. Conforme demonstrativo juntado pelo Setor de Compras, totalizando o montante de R\$ 10.995.414,00 (dez milhões, novecentos e noventa e cinco mil, quatrocentos e quatorze reais), sendo distribuídos em quantidades e valores unitários conforme tabela supra.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

02.05.01.12.361.0501.2096.3.3.90.30; 02.05.04.12.361.0501.2106.3.3.90.30

DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

Os gêneros alimentícios serão entregues nos locais, datas, horários e quantidades estabelecidos no cronograma de entrega e nas respectivas ordens de fornecimento.

O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, pelo servidor ou responsável designado pela Administração, mediante conferência inicial:



- I – das quantidades e dos pesos entregues;
- II – da correspondência entre os produtos, o documento fiscal, o projeto de venda e a ordem de fornecimento;
- III – das condições aparentes de qualidade, frescor, maturação, higiene, conservação e transporte;
- IV – da integridade das embalagens, da rotulagem, do prazo de validade e do lote, quando aplicáveis;
- V – da temperatura dos produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento; e
- VI – das demais especificações previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável.

O recebimento provisório não representa aceitação definitiva dos produtos nem afasta a realização de verificações complementares pela nutricionista, pelo fiscal da contratação ou por outro responsável designado.

O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações, quantidades e condições contratadas, mediante emissão ou assinatura do respectivo Termo de Recebimento.

Para os alimentos in natura, frescos e altamente perecíveis, o recebimento definitivo deverá ocorrer, sempre que possível, no próprio ato da entrega, após a realização das conferências necessárias. Para os produtos processados, refrigerados, congelados ou sujeitos à análise complementar, o recebimento definitivo ocorrerá em até **2 (dois) dias úteis** após o recebimento provisório, ressalvadas as hipóteses em que seja necessária análise laboratorial ou sanitária, caso em que o prazo ficará suspenso até a conclusão da avaliação.

7. Os gêneros alimentícios que apresentarem desconformidade poderão ser recusados total ou parcialmente, devendo a ocorrência ser registrada, com indicação dos produtos, das quantidades e dos motivos da recusa.

Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos pelo contratado, sem qualquer ônus para a Administração:

I – imediatamente ou no mesmo dia, quando se tratar de alimento indispensável ao preparo da alimentação escolar ou altamente perecível; ou

II – no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, nos demais casos, salvo prazo diverso expressamente fixado pelo fiscal em razão da natureza do produto.

A substituição deverá ocorrer por produto que atenda integralmente às especificações previstas, sem alteração do preço contratado e sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

O não atendimento da solicitação de substituição no prazo estabelecido caracterizará descumprimento contratual, sujeitando o contratado às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 004/2024.

Somente serão considerados para fins de liquidação e pagamento os produtos efetivamente entregues, aceitos definitivamente e registrados no Termo de Recebimento.

O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade do contratado pela procedência, qualidade, segurança sanitária, vícios ocultos, deterioração prematura ou quaisquer irregularidades posteriormente constatadas, permanecendo a obrigação de substituição e de reparação dos eventuais danos causados.

CONDIÇÕES DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO



O pagamento será efetuado em até **30 dias** após a última entrega realizada no respectivo período de faturamento, mediante:

- I – apresentação do documento fiscal correspondente aos alimentos efetivamente fornecidos;
- II – apresentação do Termo de Recebimento devidamente assinado; e
- III – atesto do fiscal responsável pelo acompanhamento da contratação.

21.2. O pagamento será realizado por depósito ou transferência para a conta bancária informada pelo contratado no projeto de venda, vedada a antecipação de pagamento.

21.3. Os documentos fiscais deverão ser emitidos em nome do Município de Igaratá, inscrito no CNPJ sob nº 46.694.147/0001-20, e, quando o fornecimento for custeado com recursos federais, deverão conter a identificação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

21.4. Somente serão pagos os alimentos efetivamente entregues, aceitos e registrados no Termo de Recebimento.

21.5. Os alimentos recusados, não entregues ou não substituídos no prazo concedido não serão incluídos no pagamento.

21.6. Serão realizadas as retenções tributárias e previdenciárias legalmente cabíveis, de acordo com a natureza jurídica do contratado.

21.7. Não será exigida, como condição para cada pagamento, a reapresentação de documentos de habilitação que ainda estejam válidos, sem prejuízo das verificações legalmente cabíveis pela Administração.

O modelo atual do FNDE vincula o pagamento ao documento fiscal, à entrega efetiva e à conta indicada no projeto de venda, além de determinar a identificação do FNDE e do PNAE nos documentos fiscais.

GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

O presente contrato terá como fiscal a servidora Mayara de Castro Oliveira, que acompanhará e fiscalizará a execução do contrato, registrando as ocorrências verificadas e comunicando à autoridade competente eventuais irregularidades, inclusive a inexecução total ou parcial do contrato, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O gestor (es) do contrato será o (a) servidor (a) Nair Ferreira e que acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

DO REAJUSTE, REEQUILÍBRIO E ADITIVO

Os preços contratados permanecerão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado.

Ultrapassado o interregno de 12 (doze) meses e permanecendo vigente a contratação, os preços serão reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

O reajuste incidirá exclusivamente sobre as obrigações executadas após o implemento da anualidade, observados os procedimentos administrativos aplicáveis.

Não se aplica à presente contratação o instituto da repactuação, por se tratar de aquisição de bens, sem dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial poderá ser concedido a qualquer tempo, mediante requerimento devidamente instruído e comprovação do fato superveniente, do nexo de causalidade e da efetiva repercussão sobre os custos da contratação, nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021.

Eventuais alterações contratuais serão realizadas e formalizadas nos termos dos arts. 124 a 136 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os limites legais, as condições da Chamada Pública, o respectivo projeto de venda e as normas específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A Lei nº 14.133/2021 exige a indicação do índice e da data-base do reajustamento, independentemente do prazo contratual, e admite o restabelecimento do equilíbrio diante de fatos extraordinários devidamente comprovados.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E RESCISÃO

O licitante ou contratado que praticar qualquer das infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 ficará sujeito às sanções nela estabelecidas, observados os critérios, as competências e o procedimento administrativo disciplinados pelo Decreto Municipal nº 004, de 02 de janeiro de 2024.

A apuração das infrações e a aplicação das sanções serão realizadas em processo administrativo próprio, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da obrigação de reparação integral dos danos eventualmente causados à Administração Pública.

Para esse Termo de Referência, essa redação é suficiente e juridicamente mais organizada, pois evita possíveis divergências entre o documento e o Decreto Municipal, que já trata das infrações, multas, autoridades competentes, notificações, defesa e demais atos processuais.

DA DISPENSA DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Considerando que a aquisição de alimentos da agricultura familiar mediante Chamada Pública constitui procedimento específico regulamentado pelo art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, não foi elaborado Estudo Técnico Preliminar (ETP), em conformidade com a orientação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, segundo a qual a elaboração do ETP não é exigida para esse procedimento específico, sem prejuízo dos demais atos de planejamento da contratação

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O presente Termo de Referência deverá ser interpretado em conjunto com o Edital de Chamada Pública, o projeto de venda, o cronograma de entrega, o instrumento contratual e os demais anexos integrantes do procedimento.

O fornecedor deverá cumprir integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência e nos demais documentos da contratação, mantendo, durante toda a execução, as condições de habilitação, regularidade e qualificação exigidas.

O recebimento dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade do fornecedor quanto à qualidade, à segurança sanitária, à procedência, aos vícios, às irregularidades ou à desconformidade dos produtos, permanecendo a obrigação de substituição e de reparação dos eventuais danos causados à Administração ou a terceiros.

Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente, observadas a Lei Federal nº 11.947/2009, a regulamentação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar –



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
“SETOR DE LICITAÇÃO”

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



PNAE, a Lei Federal nº 14.133/2021, os regulamentos municipais e as demais normas aplicáveis.

Igaratá, 20 de julho de 2026.

Nair Ferreira

Secretária Municipal de Educação e Cultura

Mayara de Castro Oliveira

Nutricionista



ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO

Contrato Administrativo nº, de/...../202....
Processo administrativo nº, de/...../202....
Edital de chamada pública nº, de/...../202...

A (Entidade Executora PNAE), pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua, nº, inscrita no CNPJ sob nº, representada neste ato pelo(a) Sr. Prefeito(a) Municipal,, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20...., publicada no DOU de de de, doravante denominado Contratante, e por outro lado o (a) Sr.(a), (nome do grupo formal ou fornecedor individual), situado na Av., nº, em/....., inscrita no CNPJ sob nº (se grupo formal), ou CPF sob nº (se grupos informais e fornecedor individual), doravante denominado(a) Contratado(a), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e Resoluções vigentes do FNDE, a legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Processo administrativo nº, de/...../202...., Edital de Chamada Pública nº, de/...../202...., aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar, para estudantes da rede de educação básica pública, com recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, nas condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº, de/...../202...., e seus anexos, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2 Objeto da contratação:

Descrição Alimentos	Unidade	Quantidade	Preço aquisição unitário	de	Preço total

1.3 São anexos a este Instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: 1.4 O descritivo dos itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora conforme rege Resoluções do FNDE;

1.5 O Edital de Chamada Pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, e resoluções do FNDE, no âmbito do PNAE;

1.6 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.7 Os projetos de venda dos proponentes; e

1.8 Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.



2. CLÁUSULA SEGUNDA - VALOR DO CONTRATO E PAGAMENTO

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizado somente dotação orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, Ação Orçamentária nºou Nota de Empenho nº (indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica).

2.2 Pelo fornecimento dos alimentos, conforme item 1.2 deste documento, o(a) contratado(a) receberá o valor total de R\$ (.....).

2.3 Nos casos em que o(a) agricultor (a)familiar, o(a) empreendedor(a) familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme art. 49, § 5º, da Resolução do FNDE nº 6/2020, (ou aquela que venha a substituí-la).

2.4 O(a) contratante, após o recebimento do Termo de Recebimento e notas fiscais, ter tramitado o processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do(a) contratado(a), no Banco Agência nº, conta corrente nº

2.5 Não haverá atrasos no pagamento dos(as) fornecedores(as) da agricultura familiar, uma vez que, os repasses do FNDE ocorrem mensalmente, e os(as) agricultores(as) dependem desse valor para reaplicar na produção.

2.6 Não será efetuado qualquer pagamento ao(à) contratado(a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.7 O(a) contratante que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do(a) contratado(a) fornecedor, deverá pagar multa de 2% (dois por cento), mais juros de 0,1% (zero vírgula um) ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais dos recursos do FNDE em tempo hábil.

2.8 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no Edital da Chamada Pública nº, de/..../202....

3. CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITE MÁXIMO DE COMERCIALIZAÇÃO POR CADASTRO NACIONAL DE AGRICULTURA FAMILIAR - CAF, POR UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÁRIA - UFPA, POR ANO CIVIL E POR ENTIDADE EXECUTORA - EEX.

3.1 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 EEx.



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



3.2 Para a comercialização com grupos formais e Empreendedores Familiares Rurais - 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:

$V_{mc} = n_{af} \text{ com caf pessoa física} \times \text{valor individual de comercialização}$, até o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

V_{mc} : valor máximo a ser contratado de grupos formais e efr.

N_{af} : número de associados/cooperados, com caf pessoa física, inscritos no caf pessoa jurídica, com produção própria de cada alimento, integrantes do projeto de venda.

3.3 Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a eex a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de venda, nos casos de comercialização com os grupos formais.

3.4 Cabe às eex a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de venda, nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores(as) individuais. A estas também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

4. CLÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1 O prazo de vigência da contratação é de/...../202.... A/...../202...., contados do(a), na forma do art. 105 da lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

4.3 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar um exercício financeiro.

4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - ENTREGA DOS ALIMENTOS

5.1 Os alimentos serão entregues conforme cronograma do item 2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do termo de recebimento e das notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega;

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no cnpj da eex do pnae (município/estado);



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos alimentos adquiridos são de responsabilidade dos(as) contratados(as);

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, respeitando também as quantidades estabelecidas para cada alimento;

5.5 Os alimentos serão inspecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo de 48 horas;

5.6 A troca de alimentos que apresentarem qualquer tipo de problema relacionado à qualidade dos mesmos, quando dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelos(as) contratados(as) no prazo de 48 horas a contar da comunicação do fato;

5.7 O não cumprimento das determinações do edital de chamada pública quanto às entregas, quantidades e qualidade dos alimentos, submete o bloqueio dos pagamentos pela(o) contratante, até que o(a) contratado(a) fornecedor solucione as pendências;

5.8 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao alimento. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos alimentos. Os papéis envoltórios, selos, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;

5.9 Não será permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original;

5.10 Não será permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para o acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, similares ou alimentos;

5.11 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao alimento acondicionado e/ou a saúde humana;

5.12 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e devem ser capazes de proteger os alimentos embalados;

5.13 O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pelo(a) contratante quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao(a) contratado(a);

5.14 Para entrega de alimentos orgânicos, deve-se cumprir o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, para registro e renovação de registro de matérias primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária; e



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



5.15 Para entrega de alimentos de origem animal, deve-se possuir documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

6. CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO(A) CONTRATANTE

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

6.2 Comunicar o(a) contratado(a) todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato; 6.3 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo(a) contratado(a);

6.4 Emitir, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de um mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

6.5 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes, intervindo nos casos previstos em lei e na forma deste contrato, visando proteger o interesse público;

6.6 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;

6.7 Efetuar pagamento ao(à) contratado(a) de acordo com a forma e prazo estabelecido nesse contrato;

6.8 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;

6.9 Designar e apresentar ao(a) contratado(a) o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato; e

6.10 O(a) contratante deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO(A) CONTRATADO(A)



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



- 7.1 O(a) contratado(a) se compromete a fornecer os alimentos da agricultura familiar ao(à) contratante conforme descrito no item 1 desse contrato;
- 7.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições para a habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública;
- 7.3 Garantir a qualidade do(s) alimento(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;
- 7.4 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto desse contrato;
- 7.5 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 7.6 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados ao(à) contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto do contrato;
- 7.7 Comunicar por escrito, ao fiscal designado pelo(a) contratante para fiscalizar e acompanhar a execução contratual, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada e prestar os esclarecimentos necessários;
- 7.8 Cumprir a legislação sanitária expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa;
- 7.9 Guardar pelo prazo de cinco anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congêneres, dos projetos de venda, contrato e demais documentos afins, estando à disposição para, se necessário, comprovação;
- 7.10 Orientar, se necessário, a equipe do(a) contratante quanto à correta armazenagem dos alimentos;
- 7.11 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
- 7.12 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente ao(à) contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante; e
- 7.13 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

8. CLÁUSULA OITAVA - RECOLHIMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS





SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



8.1 A EEx do PNAE quando comprar alimentos de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, e do art. 159, incisos IV e V, da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022. Os valores devidos pelo(a) agricultor(a) familiar individual e grupo informal devem ser recolhidos com base no Manual EFD-REINF, Capítulo III, item 2.6, Evento R-2055, art. 159 da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022.

8.2 A EEx quando comprar alimentos de grupos formais da agricultura familiar, a responsabilidade pela retenção e pelo recolhimento é das cooperativas ou associações, por força art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, visto que estes adquirem de produtores rurais pessoas físicas.

9. CLÁUSULA NONA - ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1 O acompanhamento e fiscalização será exercido pelo fiscal deste contrato o(a) Sr.(Srª), CPF nº (cargo) que ficará disponível para responder ao(à) contratante e ao(à) contratado, ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outros atores sociais. 9.2 Na ausência do fiscal do contrato conforme item 9.1, o substituto será o(a) Sr.(Srª) CPF nº (cargo).

10. CLÁUSULA DÉCIMA - PUBLICAÇÃO

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo(a) contratante em até dias subsequente ao da sua assinatura, no Diário Oficial da União e demais portais eletrônicos oficiais;

10.2 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP é condição indispensável para a eficácia desse contrato e de seus aditamentos, e deverá ocorrer no prazo de dez dias úteis, contados da data de sua assinatura.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

11.1 Entre as prerrogativas concedidas para a administração pública, no regime jurídico dos contratos, consta a possibilidade de:

- a) modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do(a) contratado(a);
- b) extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- c) fiscalizar sua execução;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; e



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



e) ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:

1. risco à prestação de serviços essenciais; e
2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.

11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) contratado(a).

11.3 Na hipótese prevista na alínea "a" do item 11.1, deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2 É proibido ao(à) contratante retardar imotivadamente a entrega dos alimentos, conforme cronograma do item 1.2 desse documento, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

12.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GARANTIA CONTRATUAL

13.1 Não será exigida garantia contratual.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÃO DO CONTRATO E PREÇOS

14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - Unilateralmente pelo(a) contratante:

a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos; e

b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; e

II - Por acordo entre as partes:





SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço; e
- d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato 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 do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea "d", da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 15.1, deste documento, o(a) contratado(a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

14.4 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do(a) contratado(a), o(a) contratante deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

14.5 A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

14.6 Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.



14.7 Os registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

I - variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;

II - atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;

III - alterações na razão ou na denominação social do contratado; e

IV - empenho de dotações orçamentárias.

14.8 O prazo para resposta ao(à) contratado(a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de dias.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - REAJUSTE

15.1 Independentemente do prazo de vigência desse contrato, considerando a data-base vinculada à data do orçamento, o reajustamento de preço seguirá:

I - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC), calculado pelo IBGE; e/ou

II - O Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, divulgado mensalmente pela Fundação Getúlio Vargas - FGV e calculado com base em outras três taxas: Índice de Preços por Atacado - IPA, Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e Índice Nacional do Custo da Construção - INCC, com data-base vinculada à data do orçamento.

III - O prazo para resposta ao(à) contratado(a) quanto ao pedido de reajuste de preço será de dias.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - EXTINÇÃO E NULIDADE DO CONTRATO

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.2 Constatada irregularidade no procedimento de Chamada Pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.3 A nulidade não exonerará o(a) contratante do dever de indenizar o(a) contratado(a) pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa.

16.4 Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 O(a) contratante ou o(a) contratado(a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

17.2. Sem prejuízo, o regime de sanções será conforme aquele previsto no Decreto Municipal nº 04/2024¹

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1 Esse contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.

18.2 Compete ao(à) contratante e ao(à) contratado(a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

18.3 O(a) contratado(a) se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos alimentos ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao(à) contratante, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1 Poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem. Controvérsias relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.

19.2 A arbitragem será sempre de direito e observará o princípio da publicidade.

¹ https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_119_0_1_09012024161420.pdf



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



19.3 Os contratos poderão ser aditados para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias.

19.4 O processo de escolha dos árbitros, dos colegiados arbitrais e dos comitês de resolução de disputas observará critérios isonômicos, técnicos e transparentes.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao Edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

20.2 A execução desse contrato será regido pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº....., de/...../202.....; pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

20.3 Os casos omissos serão decididos pelo(a) contratante, de acordo com a legislação aplicável a execução de contratos administrativos públicos, subsidiariamente às normas e princípios gerais dos contratos.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1 É competente o Foro da Comarca de Santa Isabel/SP para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, que não possam ser resolvidos pela conciliação e pelos meios alternativos de resolução de controvérsias. E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma.

Igaratá, xx de xxxx de 2026

CONTRATANTE

CONTRATADO





SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



ANEXO III - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE IGARATÁ

CONTRATADA:

AJUSTE Nº xx/2026

OBJETO:

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/ CARLOS ROBERTO MARQUES JUNIOR – OAB/SP nº 356.329.

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.

Igaratá, xx de xxxxx de 2026

CIDADE DAS ÁGUAS



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"

Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: GABRIEL GOMES PRIANTI DE JESUS

Cargo: PREFEITO

CPF:

Assinatura: _____

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

Nome: GABRIEL GOMES PRIANTI DE JESUS

Cargo: PREFEITO

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: NAIR FERREIRA

Cargo: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: NAIR FERREIRA

Cargo: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

CPF:

Assinatura: _____



SECRETARIA DE ADM, FINANÇAS, PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
"SETOR DE LICITAÇÃO"
Av: Benedito Rodrigues de Freitas, 330 – Centro - CEP:12350-000 - Igaratá
TEL: (11) 4610-0447 E-mail: licitacaoigarata@gmail.com
CNPJ: 46.694.147/0001-20



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

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE IGARATÁ

CNPJ Nº: 46.694.147/0001-20

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA: XX/XX/2026

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES.

OBJETO:

VALOR (R\$):

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

Igaratá, xx de xxxxx de 2026.

GABRIEL GOMES PRIANTI DE JESUS
PREFEITO
MUNICÍPIO DE IGARATÁ

