



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Processo nº 12614/2025

Chamada Pública - Para aquisição de Gêneros Alimentícios através do Programa da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme Lei n.º 11.947 de 16/06/2009 regulamentada pelas Resoluções: CD/FNDE nº 06 de 08 de Maio de 2020, CD/FNDE nº 20 de 02 de Dezembro de 2020, CD/FNDE nº 21 de 16 de Novembro de 2021 e CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, e, Lei Federal n. 14.133/2021, art. 6º, XLIII e posteriores alterações.

A Prefeitura do Município de Apiaí, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, com sede à Ladeira Manoel Augusto nº 92, Centro, neste Município, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.242/0001-38, representada neste ato pelo Prefeito Sr. **SERGIO VICTOR BORGES BARBOSA**, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o previsto da Lei 11.947/2009, na Resoluções CD/FNDE n.º 06 e 20/2020, Resolução CD/FNDE n.º 21/2021, Resolução CD/FNDE n.º 03/2024, por meio das Secretarias Municipais de Agropecuária e de Educação, vem realizar Chamada Pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, para o período de 12 (doze) meses. Os Grupos Formais ou Informais deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda, os envelopes deverão ser protocolados até o dia **25 de março de 2026 às 09 horas. A abertura dos envelopes será feita no mesmo dia às 9h10.** Após o horário estabelecido, nenhum envelope será recebido. A sessão será na Prefeitura do Município de Apiaí, com sede à Ladeira Manoel Augusto nº 92, Centro, neste Município.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a de Aquisição de Gêneros Alimentícios através do Programa da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios constantes no Anexo I.

2. FONTE DE RECURSO

Recursos:

Unid. Orç. 02 06 Secretaria Mun de Educação e Esportes – Unid. Ex. 02 06 08 Merenda Escolar – Func. Programática 12 306 0006 2025 Operação e Manutenção da Merenda Escolar – 12 306 0006 2069 Agricultura Familiar – Categoria 3 3 90 30 – Descrição 5 200 – federal; e 1 110 e 1 200 próprio – estimativa de R\$ 1.490.237,83 (um milhão, quatrocentos e noventa mil, duzentos e trinta sete reais e oitenta três centavos).

.+

3. ENVELOPE Nº. 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL (O envelope nº 1 – Habilitação deverá ser entregue fechado, indevassável e identificado).

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

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

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



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

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

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – declaração de que: Para os alimentos de origem vegetal não processados (frutas, legumes e verduras) não são exigidos prova de atendimento a requisitos sanitários, porém as características desses produtos devem ser consideradas, tais como: qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; e para os itens minimamente processados (polpas e mandioca) e item processado (geleia) deverão cumprir requisitos VISA conforme RESOLUÇÃO Nº 216 de 15 DE SETEMBRO 2004 e RESOLUÇÃO Nº 429 DE OUTUBRO 2022 com a obrigatoriedade de Rotulagem, lista de ingredientes e informação nutricional.

IX - o Projeto de Venda dos hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

PARAGRAFO ÚNICO - para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP/CAF Familiar, inscritos na DAP/CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs/CAFs familiares) inscritos na DAP/CAFs jurídica).

4. ENVELOPE Nº. 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (O envelope nº 1 – Habilitação deverá ser entregue fechado, indevassável e identificado).

4.1 O Grupo Informal, organizados em grupo, deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I – a prova de inscrição no CPF e cópia do RG;

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

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – declaração de que: Para os alimentos de origem vegetal não processados (frutas, legumes e verduras) não são exigidos prova de atendimento a requisitos sanitários, porém as características desses produtos devem ser consideradas, tais como: qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; e para os itens minimamente processados (polpas e mandioca) e item processado (geleia) deverão cumprir requisitos VISA conforme RESOLUÇÃO Nº 216 de 15 DE SETEMBRO 2004 e RESOLUÇÃO Nº 429 DE OUTUBRO 2022 com a obrigatoriedade de Rotulagem, lista de ingredientes e informação nutricional.



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

PARAGRAFO ÚNICO: Os Grupos Informais deverão ser cadastrados junto à Entidade Executora, responsável técnica pela elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar conforme, previsto na Resolução do FNDE.

5. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo) – (O envelope nº 1 – Habilitação deverá ser entregue fechado, indevassável e identificado).

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

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF e cópia do RG;

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

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV – declaração de que: Para os alimentos de origem vegetal não processados (frutas, legumes e verduras) não são exigidos prova de atendimento a requisitos sanitários, porém as características desses produtos devem ser consideradas, tais como: qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; e para os itens minimamente processados (polpas e mandioca) e item processado (geleia) deverão cumprir requisitos VISA conforme RESOLUÇÃO Nº 216 de 15 DE SETEMBRO 2004 e RESOLUÇÃO Nº 429 DE OUTUBRO 2022 com a obrigatoriedade de Rotulagem, lista de ingredientes e informação nutricional.

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Cada grupo deverá, obrigatoriamente, ofertar a quantidade e variedade de alimentos de acordo com a sua produção, em conformidade com as normas de classificação vigente, respeitando os preços fixados nesse Edital, bem como observando as embalagens características de cada produto.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O serviço de transporte, logística e distribuição deverá ser feito pela vencedora.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no art. 41, fica facultada à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, conforme estabelecido no § 4º, do artigo 36 da Resolução n.º 06/2020 (alterada pela Resolução FNDE nº 20/2020).

6. LOCAL E FORMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até no máximo 07 (sete) dias contados da emissão da Autorização de Fornecimento, em remessa única ou parcelada, na sede da Central de Alimentação, situada na Rua Joaquim Eliziário de Campos, Nº 500, Centro, neste



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Município, de segunda a sexta-feira, das 7h às 16h, na qual se atestará o seu recebimento, e deverão ser entregues nas quantidades solicitadas, embalados em material plástico atóxico (caixa ou sacola, de acordo com a quantidade), devidamente limpos e higienizados.

6.2. O transporte até a Central de Alimentação deverá ser realizado em veículo limpo e higienizado, sem conter em seu interior papelão ou madeira e os produtos deverão ser entregues acondicionados em caixas plásticas limpas.

7. PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal, podendo ser exigida as Certidões de Regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições deste instrumento.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Departamento de Compras/Licitações no paço da Prefeitura, localizada na Ladeira Manoel Augusto nº 92, Centro de Apiaí - (15) 3552-8800/15 3552-8824, na Secretaria de Agropecuária, Rua Sete de Setembro, 377- Centro - Apiaí/SP - (15) 3552-1256, e Secretaria de Educação na Rua Monsenhor Cassesse, n.º 345, Jardim Aurora (15) 3552-1690 nos horários compreendidos das 8h às 11h30 e das 13h às 17h30, de segunda a sexta-feira.

8.2. Fica facultado a revisão de valores contratados, nas safras e entre safras, podendo estes ser alterados segundo variações constante em tabelas divulgadas dos órgãos competentes, visando o realinhamento de preços antes as variações do mercado;

8.3. 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;

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

8.5. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o Resolução nº 06/2020 do FNDE.

8.6. Para priorização das propostas será observada a seguinte ordem para desempate:

- 8.6.1 Grupo de Projetos Locais;
- 8.6.2 Grupo de Projetos da Região Imediata;
- 8.6.3 Grupo de Projetos da Região Intermediária;
- 8.6.4 Grupo de Projetos do Estado;
- 8.6.5 Grupo de Projetos.

8.7. Entre o grupo de projetos, será observada a seguinte prioridade pela seleção (art. 35, § 3º da Resolução n.º 06/2020):



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

- 8.7.1 o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- 8.7.2 o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- 8.7.3 o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- 8.7.4 o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País

8.8. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

8.8.1 os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre eles;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I do artigo 35, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s).

8.8.2 os fornecedores de hortifrutigranjeiros certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei n.º 10.831, de 23 de dezembro de 2003 o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

8.8.3 os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III do art 35, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as 3 organizações finalistas.

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

8.11. As EEx. deverão publicar os editais de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em jornal de circulação local e na forma de mural em local público de ampla circulação, divulgar em seu endereço na internet, caso haja, e divulgar para



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.

8.11.1. Os editais das chamadas públicas deverão permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 30 dias.

8.11.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo RT, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Apiaí, 19 fevereiro de 2026.

SERGIO VICTOR BORGES BARBOSA
Prefeito do Município de Apiaí



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

ANEXO I

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS, QUANTITATIVO E VALORES UNITÁRIOS

Item/Lote	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário
1	57405 - ABACATE	Kg - Quilograma	1.000	11,7900
2	57406 - ABACAXI	Kg - Quilograma	3.000	11,8233
3	8830 - ABOBORA JAPONESA OU CABOTIA	Kg - Quilograma	700	7,1067
4	62968 - ABOBORA MORANGA	Kg - Quilograma	1.000	6,1200
5	3116 - ABOBRINHA VERDE	Kg - Quilograma	1.000	7,0233
6	56777 - ACELGA	Kg - Quilograma	800	13,4933
7	57407 - ACEROLA	Kg - Quilograma	500	24,5100
8	57408 - AGRIÃO	Kg - Quilograma	800	13,9433
9	62970 - ALECRIM	Kg - Quilograma	150	9,3950
10	610 - ALFACE AMERICANA	Kg - Quilograma	1.000	14,4833
11	1620 - ALFACE CRESPA/LISA	Kg - Quilograma	2.000	13,9167
12	54188 - ALHO	Kg - Quilograma	1.000	46,5150
13	4262 - ALHO PORÓ	Kg - Quilograma	700	29,6500
14	57409 - ALMEIRÃO	Kg - Quilograma	800	16,4200
15	62971 - ASPARGO	Kg - Quilograma	200	17,6300
16	62972 - ATEMÓIA	Kg - Quilograma	500	22,9000
17	62973 - BANANA DA TERRA	Kg - Quilograma	500	16,6450
18	57410 - BANANA NANICA	Kg - Quilograma	10.000	6,6500
19	57411 - BANANA PRATA	Kg - Quilograma	1.000	7,9300
20	2689 - BATATA DOCE	Kg - Quilograma	1.000	6,8933
21	57412 - BATATA INGLESA	Kg - Quilograma	5.000	9,5900
22	4294 - BERINJELA	Kg - Quilograma	600	7,1400
23	56780 - BETERRABA	Kg - Quilograma	1.000	8,8433
24	57413 - BETERRABA COM FOLHAS	Kg - Quilograma	300	6,7500
25	3415 - BROCOLIS	Kg - Quilograma	1.000	14,6000
26	57414 - CAQUI	Kg - Quilograma	2.000	12,2600
27	56923 - CEBOLA	Kg - Quilograma	2.000	7,6833
28	4326 - CEBOLA ROXA	Kg - Quilograma	2.000	11,7550
29	56781 - CENOURA	Kg - Quilograma	3.000	8,5467
30	62974 - CHAMPINON	Kg - Quilograma	200	15
31	4391 - CHEIRO VERDE	Kg - Quilograma	1.000	21,4433
32	57415 - CHICORIA	Kg - Quilograma	500	12,0533
33	56782 - CHUCHU	Kg - Quilograma	500	6,9833
34	62975 - COCO SECO	Kg - Quilograma	800	15,1450
35	62976 - COGUMELO SHIMEJI	Kg - Quilograma	200	56,9450



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

36	62977 - COGUMELO SHITAKE	Kg - Quilograma	200	55,7450
37	57416 - COUVE FLOR	Kg - Quilograma	1.000	15,6500
38	57417 - COUVE MANTEGA	Kg - Quilograma	600	14,2967
39	62978 - ERVA DOCE	Kg - Quilograma	100	9,8300
40	4452 - ERVILHA TORTA	Kg - Quilograma	600	15,3633
41	57418 - ESPINAFRE	Kg - Quilograma	600	13,2833
42	10559 - FARINHA DE MANDIOCA	Kg - Quilograma	500	11,7750
43	57419 - FEIJÃO CARIOCA	Kg - Quilograma	2.000	9,7500
44	57421 - GELÉIA DE FRUTA	Kg - Quilograma	500	33,7200
45	62979 - GOIABA BRANCA	Kg - Quilograma	400	9,9500
46	57420 - GOIABA VERMELHA	Kg - Quilograma	1.000	11,7500
47	62980 - HORTELÃ	Kg - Quilograma	100	9,5700
48	4513 - INHAME	Kg - Quilograma	1.000	11,8500
49	62981 - JILÓ	Kg - Quilograma	200	10,1400
50	48758 - KIWI KG	Kg - Quilograma	400	27,7550
51	2993 - LARANJA	Kg - Quilograma	15.000	8,2267
52	48706 - LIMÃO TAITI	Kg - Quilograma	2.000	8,2333
53	3053 - MAMAO FORMOSA	Kg - Quilograma	2.000	12,7067
54	3204 - MANDIOCA	Kg - Quilograma	1.000	8,2367
55	4542 - MANDIOQUINHA	Kg - Quilograma	3.000	22,3200
56	57423 - MANGA PALMER OU TOMMY	Kg - Quilograma	5.000	13,7500
57	4572 - MANJERICÃO	Kg - Quilograma	300	13,4933
58	62982 - MARACUJÁ AZEDO	Kg - Quilograma	600	13,8200
59	57422 - MAÇÃ NACIONAL	Kg - Quilograma	5.000	13,5300
60	4663 - MELANCIA	Kg - Quilograma	5.000	5,6667
61	4634 - MELÃO AMARELO	Kg - Quilograma	1.500	16,8600
62	57424 - MILHO VERDE	Kg - Quilograma	500	10,6750
63	62983 - MIRTILO	Kg - Quilograma	200	12,00
64	4691 - MORANGO	Kg - Quilograma	500	60,7833
65	62984 - MOYASHI (BROTO DE FEIJAO)	Kg - Quilograma	100	21,6200
66	62985 - NABO	Kg - Quilograma	400	30,00
67	57425 - NECTARIANA	Kg - Quilograma	200	18,0167
68	62986 - ORA-PRO-NOBIS	Kg - Quilograma	100	16,0150
69	62987 - OVO BRANCO DE GALINHA	Kg - Quilograma	3.000	18,3750
70	62988 - PALMITO PUPUNHA	Kg - Quilograma	600	32,8100
71	4720 - PEPINO CAIPIRA	Kg - Quilograma	1.500	6,6067
72	4748 - PEPINO JAPONES	Kg - Quilograma	1.500	7,6833
73	4777 - PERA NACIONAL	Kg - Quilograma	1.000	19,0250
74	57427 - PESSEGO	Kg - Quilograma	600	15,3900
75	56784 - PIMENTÃO	Kg - Quilograma	300	11,0067



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

76	62989 - PITAYA	Kg - Quilograma	600	27,2450
77	4835 - POLPA DE FRUTAS	Kg - Quilograma	800	34,6567
78	62990 - QUIABO	Kg - Quilograma	200	13,4200
79	62991 - RABANETE	Kg - Quilograma	500	14,7250
80	56785 - REPOLHO	Kg - Quilograma	2.000	5,5400
81	62992 - REPOLHO ROXO	Kg - Quilograma	500	6,7100
82	57426 - RUCULA	Kg - Quilograma	400	15,3867
83	56787 - TANGERINA POKAN	Kg - Quilograma	2.000	8,2900
84	56788 - TOMATE	Kg - Quilograma	4.000	9,9300
85	4892 - TOMATE CEREJA	Kg - Quilograma	2.000	15,0333
86	62993 - UVA THOMPSON	Kg - Quilograma	500	22,0300



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Anexo II

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

ABACATE Produto in natura, tamanho médio, de qualidade, com casca intacta e coloração uniforme verde escura, bem desenvolvido, com polpa firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Fruta fresca – só será solicitada no período de safra do produto.
ABACAXI Abacaxi Pérola in natura de boa qualidade tamanho e cor uniforme, peso médio 1,5 Kg a unidade, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. Fruta fresca adocicada.
ABOBORA CABOTIÁ OU JAPONESA Produto in natura, de boa qualidade, fresco, com coloração alaranjada viva e tamanho uniformes, entregues descascados, limpos e picados, em embalagem plástica transparente atóxica e bem vedada, livres de mofo ou quaisquer outros tipos de sujidades e contaminações.
ABOBORA MORANGA Produto in natura de boa qualidade, espessura da casca fina, com formato globular achatada, gomos bem definidos com textura da casca lisa de coloração laranja escura e polpa avermelhada. Limpas, livres de terra ou qualquer sujidade. Sem traços de descoloração, intacta e firme, com aspecto fresco.
ABOBRINHA VERDE In natura de boa qualidade, alongado, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.
ACELGA Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.
ACEROLA In natura de boa qualidade, fresca, no formato globoso, cor da casca vermelha, com a polpa amarela. Respeitando a padrão mínimo de qualidade, sem podridão, sem estar passada, sem ferimentos, sem danos por praga.
AGRIÃO Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes escuras, lisas e tenras, excelente grau de limpeza sem amarelidão, sem estar murchas, sem estar passada, sem terra e sujidades.
ALECRIM in natura de boa qualidade, hastes lenhosas, folhas pequenas e finas, opostas, lanceoladas. A face inferior das folhas tem cor verde-acinzentada, excelente grau de limpeza, sem estar murchas, sem estar passada, sem terra e sujidades.
ALFACE AMERICANA Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.
ALFACE CRESPO OU LISO Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.
ALHO In natura bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
ALHO PORÓ In natura de qualidade, firmes caule intacto, folhas verdes e sem manchas, base com coloração predominantemente branca sem partes amolecidas ou manchas escuras.
ALMEIRÃO Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas e sem excesso, livres de terras, restos vegetais ou materiais estranhos.
ASPARGO Produto in natura e de boa qualidade, sem defeito sérios, frescos e de aparência jovem e tenro de uma planta perene de cor verde. Limpos e sem qualquer sujidade, não devendo estar mole e murcho.



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

ATEMÓIA In natura e de qualidade, sem defeitos sérios apresentados em suas estruturas, com formato de “coração”, coloração verde-escura a amarelada com textura da casca rugosa e pontiaguda, a coloração da polpa branca a creme com aspectos frescos.
BANANA NANICA In natura, em penca, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e de vez, não devendo estar verde ou muito madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.
BANANA PRATA In natura, em penca, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e de vez, não devendo estar verde ou muito madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.
BANANA DA TERRA In natura, em penca, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, de tamanho médio, cor e formação uniforme, coloração amarelo escura de espessura grossa com coloração da polpa rosada. Sem sujidades, parasitos e larvas.
BATATA INGLESA In natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas.
BATATA DOCE , in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas.
BERINJELA In natura de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma, sabor típicos, uniformidade no tamanho e na cor arroxeada. Não será permitido fruto passado, amassado, murcho, com dano superficial não cicatrizado e/ou cicatrizado e com podridão. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas, insetos e larvas; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos.
BETERRABA In natura, de qualidade, fresca, cor característica arroxeada, compacta e firme, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvida.
BETERRABA COM FOLHAS Produto in natura de boa qualidade; Coloração vermelho arroxeada, compacta e firme com folhas roxeadas e verdes; isento de material terroso; fresco com tamanhos e cores característicos.
BRÓCOLIS NINJA In natura fresco, de qualidade, tamanho e coloração (verdes) uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio sem excesso de folhas.
CAQUI In natura fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto – só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco.
CEBOLA In natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas.
CEBOLA ROXA In natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas.
CENOURA In natura, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas.
CHAMPINON <i>Agaricus bisporus</i> , in natura e de boa qualidade; bem desenvolvido, com formato do chapéu ovalado, na coloração branca-creme com anel. Deve ter cheiro característico do produto e livre de sujidade, restos vegetais, larvas ou parasitas.
CHEIRO VERDE In natura, salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, cor verde sem ressecamentos e sem pontas amareladas, sem traços de descoloração, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregues em maços.
CHICÓRIA



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco
CHUCHU In natura produto de boa qualidade, suficientemente bem desenvolvido. De cor verde claro e tamanho uniforme. São tolerados ligeiros defeitos de formação, desde que não afetem suas características. Produto fresco.
COCO SECO In natura e de boa qualidade; com um tamanho de médio pra grande, de cor marrom e desidratado; coloração da polpa branca de espessura grossa e maduro; sem quaisquer defeito ou sujidade.
COGUMELO SHIMEJI <i>Pleurotus ssp</i> , in natura e de qualidade; formato do chapéu deprimido de coloração castanho, amarela, branco e preto com estipe sem anel; Livre de sujidade, restos vegetais, larvas ou parasitas.
COGUMELO SHITAKE <i>Lentinula edodes</i> , in natura e de boa qualidade; formato do chapéu convexo e de coloração castanho com estipe sem anel; Livres de sujidades, restos vegetais, larvas ou parasitas.
COUVE-FLOR In natura, fresca, graúda, bem desenvolvidas, entregues com as características organolépticas mantidas; fresco livres de terra ou materiais estranhos. Sem excesso de folhas.
COUVE MANTEIGA Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes escuras, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.
ERVA DOCE In natura, de boa qualidade, caule estriado, folhas de até 30 cm de comprimento por 40 cm de largura, pecíolos longos, bainhas largas. Folhas com segmentos finos, coloração verde, sem sujidade, aspecto fresco.
ERVILHA TORTA In natura, produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes, pequenas, coloração verde e de aspecto fresco.
ESPINAFRE Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.
FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca fina, branca, tipo 1, seguindo padrões estabelecidos em normas como a Instrução Normativa 52/2011 do MAPA, que define parâmetros físico-químicos e organolépticos. Seca, torrada e isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas. As características físicas, químicas e organolépticas devem estar dentro dos padrões especificados. Embalados em Sacos plásticos flexíveis, atóxicos, resistentes e transparentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da entrega.
FEIJÃO CARIOCA Grãos de feijão deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores e estranhos e de substâncias nocivas à saúde.
GELÉIA DE FRUTA De boa qualidade, feito da fruta fresca. Livre de conservantes artificiais. Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sendo está a Lei nº 986/1969, requisitos da rotulagem, embalagem, conservação e qualidade do produto, embalagem deve conter informações do produto.
GOIABA VERMELHA In natura, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto.
GOIABA BRANCA Goiaba sassaoka, in natura e de boa qualidade; na coloração da casca verde a amarelada e polpa branca, de tamanho regular, com texturas da casca rugosa e não havendo quaisquer danos; fruta fresca e sem sujidades, larvas ou parasitos.
HORTELA In natura, frescas e de folhas verde- escuras. Suas folhas são opostas, pecioladas e de formato oval. Cor e cheiro característicos. Tem bordos serrilhados, ponta aguda e base arredondada. Sem quaisquer sujidades, terrosos ou parasitas.
INHAME In natura de qualidade, frescos, sem defeitos, uniformidade no tamanho e cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes. Inhame próprio para o consumo devera' proceder de espécimes vegetais genuínos são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

de colheita recente; aroma, sabor e cor própria da espécie; não apresentar defeitos como: podridão, ferimento, deformação grave, passado; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos.
JILÓ Redondo, in natura, fresco e de qualidade; casca lisa de cor verde e brilhante e polpa branca a bege; tamanho e cores característicos e uniforme, sem defeitos sérios; sem sujidades, restos vegetais ou larvas.
KIWI In natura, fresco e de qualidade; casca na coloração marrom esverdeada com polpa verde; formato oblongo; fruta de aspecto firme e de sabor e aroma característico do produto sem defeitos sérios; sem sujidades, larvas ou parasitos.
LIMÃO TAITI In natura, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentados, tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e aspecto fresco.
LARANJA In natura, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco.
MAÇÃ NACIONAL In natura, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fresca e adocicada.
MAMÃO FORMOSA Fresco, entregues mantendo as características organolépticas do produto. Coloração amarelo/alaranjado fresco. Intacto sem lesões. Produto de boa qualidade e estando em condições perfeitas para consumo. Maduro ao ponto.
MANDIOCA In natura, produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, descascado, limpos e picado, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco. Embalados em sacos transparentes atóxicos bem vedados, esta deve conter informações do produto. Livres de quaisquer contaminações. Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sendo está a Lei nº 986/1969, requisitos da rotulagem, embalagem, conservação e qualidade do produto.
MANDIOQUINHA In natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades, parasitos e larvas.
MANJERICÃO In natura, com folhas verdes escuras e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte entregues em maço.
MANGA Palmer ou tommy, in natura de qualidade aspecto cor própria, classificada como fruta com polpa firme cor alaranjada vivo e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.
MARACUJÁ AZEDO In natura, fresco e de boa qualidade; produto com aspecto firme com coloração amarelo e polpa amarelo alaranjada e sementes escuras; com características, cheiro e formato típico da fruta; sem quaisquer sujidades, mofo, larvas ou parasitos
MELÃO AMARELO In natura, fruta de qualidade, redondo, gráudo com casca firme, lisa e amarela, intacta sem apresentar imperfeições como rachaduras, buracos ou coloração que não condiz com produto. A fruta deve estar fresca com sua polpa doce, firme e de cor característica, livre de sujidades, parasitas e larvas.
MELANCIA In natura, fresco, entregues mantendo as características organolépticas do produto. Pode ter o seu formato redondo ou mais alongado sem deformações. Coloração casca esverdeada, coloração da fruta vermelho vivo, fresco. Intacto sem lesões. Fruta adocicada com sabor característico.
MILHO VERDE in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.
MIRTILO In natura, fresco e de boa qualidade; produto de aspecto firme não devendo estar verde ou muito madura; com coloração da casca azul intenso e polpa azulada translúcida; livre de sujidades, larvas ou parasitas; sem partes mofadas ou danos físicos.
MOYASHI Broto do feijão, in natura e de boa qualidade; coloração esverdeado escuro; sem defeitos sérios, com cor e tamanho característicos do produto; sem sujidades, terra, mofo ou inseto.
MORANGO



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

De 1ª qualidade, tamanho médio a grande consistência firme, coloração vermelho vivo e sem partes amolecidas, fresco e sem partes mofadas.
NABO , in natura e de boa qualidade; fresco, com cores e características do produto; redondo de coloração branca com topo roxo, folhas verdes e polpa branca; com aspecto firme e sem quaisquer sujidades, larvas ou danos físicos.
NECTARINA In natura, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida, não devendo estar verde ou muito madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco – só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco.
ORA-PRO-NOBIS In natura, boa qualidade, flor amarelada, fresca com embalagem que priorize a frescura e integridade do produto, utilizando bandejas ou caixas com cuidados especiais para a conservação. Com cores e cheiro característicos do produto - só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco.
OVO BRANCO DE GALINHA In natura, com casca na tonalidade branca de tamanho médio ou grande; produto intacto, sem rachadura ou sujidades; embalados corretamente, embalagens com informações sobre o produto. Com cores e cheiro característicos do produto.
PALMITO PUPUNHA In natura, de boa qualidade, descascado, miolo macio e amarelado. Embalados a vácuo, produto limpo e picado. Ausência de contaminação por <i>Clostridium botulinum</i> , sem sujidades, com cores e características no produto, sem odor ou qualquer dano físico, deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sendo esta a Lei nº 986/1969, rotulagem, embalagem, conservação e qualidade, embalagem deve conter informações sobre o produto.
PEPINO CAIPIRA In natura, de boa qualidade, alongado, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante, sem partes amolecidas. Tamanho médio e de aspecto fresco.
PEPINO JAPONES In natura, de boa qualidade, alongado, com casca firme, cor verde escuro brilhante, sem partes amolecidas, perfuradas, ou com rachaduras, com suas características organolépticas intactas. Produto fresco.
PESSEGO In natura, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida, não devendo estar verde ou muito madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto e de aspecto fresco – só será solicitada no período de safra do produto.
PERÁ NACIONAL In natura, fruta fresca de cor própria, classificada como fruta com polpa macia, doce e intacta, cor característica e isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, que esteja pronta para consumo, nem verde demais e nem madura demais, esteja no ponto.
PIMENTÃO VERDE In natura, de qualidade, tamanho médio, casca firme e sem rachaduras, coloração verde escuro brilhante, sem sujidades ou qualquer outro parasita.
PITAYA Vermelha, in natura de boa qualidade; coloração da casca rosada com escamas e polpa vermelha com sabor doce. Produto firme, não devendo estar verde ou muito madura, de aspecto fresco – só será solicitada no período de safra do produto.
POLPA DE FRUTA produto de boa qualidade, polpa feita da fruta in natura, congelada, embalagem plástica atóxica resistente pesando em torno de 2 Kg. Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sendo esta a Lei nº 986/1969, requisitos da rotulagem, embalagem, conservação e qualidade do produto, embalagem deve conter informações do produto.
QUIABO Híbrido, in natura, de boa qualidade; nas cores da casca verde, aparência lisa, cilíndrico; sem sujidades, terra ou quaisquer materiais estranhos. Produto com odor característico do alimento - só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco.
RABANETE Redondo, produto in natura de boa qualidade, coloração da casca avermelhado e polpa branca, com folhas verde e fresco; sem sujidades e livre de objetos estranhos.
RÚCULA Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas e sem excesso, livres de terras, restos vegetais ou materiais estranhos.
REPOLHO



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Verdura in natura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas e sem excesso, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.

REPOLHO ROXO

In natura de boa qualidade, na cor roxa escura. Produto fresco, sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidos. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas e sem excesso, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.

TANGERINA PONKAN

In natura, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto – só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco.

TOMATE

In natura, produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos, não devendo estar muito verde e nem muito maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco.

TOMATE CEREJA

In natura, de qualidade, casca vermelha lisa, sem perfurações, firme, sem partes amassadas ou amolecidas, bem desenvolvidos, não devendo estar muito verde e nem muito maduros, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou alongado. Fresco.

UVA THOMPSON

In natura de boa qualidade, na cor verde claro, cachos de tamanho médio para grande, formato oval, firmes e não muito maduras. Produto limpo, sem sujidades, terra, ou objetos estranhos. Com cores, cheiro característicos da fruta.



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO DE AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Que fazem, o Município de Apiaí, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa na com sede à Ladeira Manoel Augusto nº 92, Centro, neste Município, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.242/0001-38, neste ato representado por seu Prefeito _____, brasileiro, casado, doravante denominado **CONTRATANTE** e _____, pessoa jurídica/física de direito privado, com sede na cidade de _____, na Rua _____, inscrita no CNPJ/CPF sob n.º _____, neste ato representado por seu representante legal Sr. _____, (qualificação) e domiciliado na Rua _____, portador da cédula de identidade nº _____, e CPF n.º _____ doravante denominado **CONTRATADA**, as partes acima qualificadas celebram, entre si, por este instrumento de contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA

É objeto desta contratação a **AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DE EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, **durante 12 (doze) meses**, descritos nos itens enumerados na cláusula sexta, todos de acordo com a **CHAMADA PÚBLICA**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA

O limite individual de venda de hortifrutigranjeiros do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados **CONTRATADOS**, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano familiar/civil/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

OS **CONTRATADOS FORNECEDORES** ou as **ENTIDADES ARTICULADORAS** deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Hortifrutigranjeiros, consoante a o Projeto de Venda de Hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar em, no máximo, 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

CLÁUSULA QUINTA

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento de requisição da Central de Alimentação Escolar, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até o final deste contrato previsto para **12 (doze) meses, após a assinatura**.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita na Central de alimentação, em até 7 (sete) dias e na quantidade especificada na requisição, de acordo com **CHAMADA PÚBLICA** e cronograma da Secretaria Municipal de Educação.

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

CLÁUSULA SEXTA

Pelo fornecimento dos hortifrutigranjeiros, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar, o(a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____), conforme listagem a seguir:

Nome do agricultor familiar	CPF	DAP/CAF	UN.	QTDE	PRODUTO	VI. unit.	VI. total

CLÁUSULA SÉTIMA

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

CLÁUSULA OITAVA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Unid. Orç. 02 06 Secretaria Mun de Educação e Esportes – Unid. Ex. 02 06 08 Merenda Escolar – Func. Programática 12 306 0006 2025 Operação e Manutenção da Merenda Escolar – 12 306 0006 2069 Agricultura Familiar – Categoria 3 3 90 30 – Descrição 05 200 – federal; e 01 110 / 01.200 próprio – valor de R\$

CLÁUSULA NONA

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



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

- a) Os pagamentos do fornecimento feito pelo fornecedor da agricultura familiar ou empreendedor familiar rural habilitado, como consequência da comercialização de hortifrutigranjeiros, dar-se-á em até 30 (trinta) dias contados da apresentação e recebimento da nota fiscal/fatura pelo Departamento de Compras, que deve ser emitida após o recebimento da última entrega, correspondente ao fornecimento efetuado, devidamente atestadas, vedada a antecipação de pagamento.
- b) O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.
- c) Na emissão da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), os fornecedores deverão descrever o produto, obrigatoriamente, em conformidade com a descrição contida na sua proposta, bem como o número do Contrato e conta corrente.
- d) Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal/Fatura, a mesma será devolvida a Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova Nota Fiscal/Fatura, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pelo Contratante.
- e) O pagamento será feito na conta corrente da contratada e com apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.
- f) Os pagamentos poderão ser suspensos pelo Contratante nos seguintes casos:
 - I - não cumprimento das obrigações assumidas que possam de alguma forma, prejudicar a Contratante;
 - II - inadimplência de obrigações assumidas pela Contratada para com o Município de Apiaí, por conta do estabelecido neste Edital;
 - III - erros ou vícios na(s) Nota(s) Fiscal(is) de Serviço/Fatura(s).
- g) A Contratante poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela Contratada em decorrência de inadimplemento deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n.º 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

Caso se verifique a necessidade de substituição de algum dos produtos pela CONTRATADA por desabastecimento, o fato deverá ser comunicado à CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento do pedido, através de mensagem eletrônica (e-mail).

A CONTRATANTE decidirá acerca da pertinência ou não da substituição.



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Caso seja deferida a substituição do produto, o valor faturado deverá ser aquele do produto originalmente solicitado.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Hortifrutigranjeiros da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

O CONTRATANTE em razão à supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Diretoria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

O presente contrato rege-se, ainda, pela **CHAMADA PÚBLICA**, pela Resolução **CD/FNDE nº 06 de 08 de Maio de 2020**, **CD/FNDE nº 20 de 02 de Dezembro de 2020**, **CD/FNDE nº 21 de 16 de Novembro de 2021**, e, **CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025** e a Lei n.º 14.133/2021 e o



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 12 (doze) meses.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA

A fiscalização do contrato, decorrente da presente licitação, estará a cargo da Secretaria Municipal de Educação e exercerá rigoroso controle.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA

Fica eleito o Foro da Comarca de Apiaí/SP para dirimir quaisquer dúvidas a respeito do cumprimento do presente Contrato.

E, por estarem justos e contratados, lavrou-se o presente contrato, em duas vias em originais de igual teor e forma que, após lido e achado conforme, é assinado pelas partes, juntamente com duas testemunhas.

Apiaí/SP, ____ de ____ de 2026.

Prefeitura
Contratante



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

Representante Legal
Contratada

Testemunhas:

Assinatura:

RG:

CPF:

Assinatura:

RG:

CPF:



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Apiaí

CONTRATADA: _____ **CNPJ:** _____

CONTRATO DE ORIGEM N.º _____ **/2026**

OBJETO:

ADVOGADO (S)/ N.º OAB: Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

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.

Apiaí/SP, ____ de _____ de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



Prefeitura do Município de Apiaí

Estado de São Paulo

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____