

**CHAMADA PÚBLICA - CREDENCIAMENTO Nº 08.003.2024 - Alterado pela
Errata n. 01**

SETOR:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
OBJETO:	Chamamento Público de fornecedores individuais, grupos formais e informais para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021.
ENTREGA DOS ENVELOPES – HABILITAÇÃO (Envelope 01) E PROJETO DE VENDA (Envelope 02): até o dia 19(dezenove) de dezembro de 2024, às 14:00 (quatorze horas).	
Observação: os envelopes deverão ser protocolados no Departamento de Compras e Licitações do Município de Itapema, sito à Av. Nereu Ramos, nº 134 – Centro – Itapema/SC, nº, de Segunda a Sexta-feira das 12:00hs às 18:00hs.	
ABERTURA DOS ENVELOPES: dia 19(dezembro) de dezembro de 2024, às 14:01 (quatorze e um minuto) na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Itapema-SC	
REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.	
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: O Edital poderá ser baixado pelo sitio www.itapema.sc.gov.br , ícone “licitações - modalidades – credenciamento – pasta 08.003.2024”. Fone: (0xx47) 3267-1495 E-mail: licitacao@itapema.sc.gov.br Endereço: Prefeitura Municipal de Itapema / Secretaria Municipal de Administração /Departamento de Compras e Licitações Avenida Nereu Ramos, 134 - 88220-000 – Itapema – Santa Catarina	
Todas as notificações e erratas serão publicadas no site www.itapema.sc.gov.br, ícone “licitações - modalidades – Chamada Pública - Credenciamento - pasta 08.003.2024” e será de inteira responsabilidade dos licitantes a ciência das mesmas.	

**CHAMADA PÚBLICA
CREDENCIAMENTO Nº 08.003.2024**

O Município de Itapema/SC, através Secretaria Municipal de Educação, atendendo a Lei nº. Lei nº. 11.947/2009 e Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021 e suas alterações posteriores, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar **CHAMADA PÚBLICA**, para fins de **CREDENCIAMENTO**, pelo que dispõe o presente e as condições de sua realização, cuja documentação deverá ser protocolizada no Departamento de Compras e Licitações, localizado na Av. Nereu Ramos, nº 134, município de Itapema/SC, até o dia 19(dezenove) de dezembro de 2024, às 14:00 (quatorze horas).

1. OBJETO

A presente chamada pública consiste no credenciamento de fornecedores individuais, grupos formais e informais para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021

2. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES:

As inscrições para o Credenciamento se darão a partir das 12(doze) horas do dia 21 de novembro de 2024 até às 14:01 (quatroze horas e um minuto) do dia 19 de dezembro de 2024, na Secretaria de Administração – Departamento de Compras, sito à Av. Nereu Ramos, nº 134 – Centro – Itapema/SC, de Segunda a Sexta-feira das 12:00 às 18:00h. O proponente deverá entregar 02 (dois) envelopes lacrados com identificação

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEMA
CHAMADA PÚBLICA Nº 08.003.2024
ENVELOPE Nº 01- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE: _____
CPF/CNPJ: _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE: _____
E-MAIL: _____

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEMA
CHAMADA PÚBLICA Nº 08.003.2024
ENVELOPE Nº 02- PROJETO DE VENDA
PROPONENTE: _____
CPF/CNPJ: _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE: _____
E-MAIL: _____

3. DA HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA:

3.1. Poderão participar desta Chamada Pública os Agricultores Familiares, Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em cooperativas e/ou associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP - Jurídica), conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e alterações, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), devendo apresentar os seguintes documentos:

3.2. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com a Sessão II da Resoluções FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

3.2.1. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (Agricultores Familiares não organizado em grupo).

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP ou CAF Física do agricultor familiar participante, dentro do prazo de validade;
- III - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (Agricultores Familiares organizados em grupo)

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP ou CAF Física de cada agricultor familiar participante, dentro do prazo de validade;
- III - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.2.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP OU CAF Jurídica para associações e cooperativas, dentro do prazo de validade ;
- 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 - 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;

3.3. DESCONFORMIDADES NA HABILITAÇÃO

Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação fica estipulado o prazo de 3 dias úteis para apresentação ou regularização das desconformidades, conforme preceitua a § 4º do Artigo 36 da Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

3.4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (conforme Anexo).
 - I.I - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo artigo 35 da Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
 - I.II - Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP ou CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar

de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

II - o Certificado de Alimento Orgânico para os itens que exigem este documento, conforme Termo de Referência deste Edital.

II.1 - os Certificados de Alimentos Orgânicos devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

III - a prova de atendimento do Requisito Higiênico-sanitário para os itens com esta exigência, conforme estipulado no Anexo deste Edital.

III.1 - Serão aceitos os seguintes documentos como prova de atendimento do Requisito Higiênico Sanitário: 1. Certificado do Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM) para os itens de origem animal, conforme detalhado na tabela anexa. 2. Certificado do Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os itens sucos, conforme detalhado na tabela anexa. 3. Certificado de Classificação Vegetal da CIDASC para os itens grãos, conforme detalhado na tabela anexa. E 4. Alvará Sanitário da Vigilância Sanitária do local de produção para os itens processados, conforme detalhado na tabela anexa.

3.5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

3.5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP ou CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP ou CAF);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP ou 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 organizações finalistas.

3.5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 3.5.1 e 3.5.2.

3.6. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Os Requisitos Higiênico-sanitários que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda foram elaborados tendo como base a legislação vigente para cada alimento e estão detalhados no anexo deste Edital.

3.6.1. Os Requisitos Higiênico-sanitários devem ser apresentados no Envelope 02 da Habilitação, pois, neste envelope é apresentado o Projeto de Vendas do fornecedor. No projeto de venda consta todos os itens que o fornecedor planeja vender e os Requisitos Higiênico-sanitários são julgados para cada item e não para o fornecedor como um todo, ou seja, os Requisitos Higiênico-sanitários tem total relação com o Projeto de Vendas e não podem ser julgados antes de se ter conhecimento do Projeto de Vendas.

3.6.2. Os itens para os quais é necessário a apresentação da prova de atendimento dos Requisitos Higiênico-sanitários são: 06, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 33, 34, 35, 41, 42, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 61, 62, 66, 71, 72

3.6.3. - Os demais itens estão dispensados de apresentar documentação comprobatórias do atendimento dos Requisitos Higiênico-sanitários conforme detalhado no anexo deste Edital.

3.7. CERTIFICADO DE ALIMENTO ORGÂNICO

Os Certificados de Alimentos Orgânicos que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

3.7.1. Os itens para os quais é necessário a apresentação do Certificado de Alimento Orgânico são: 07, 11, 28, 29, 33, 34, 39, 40, 50 e 60.

3.7.2. Os demais itens estão dispensados da apresentação do Certificado de Alimento Orgânico.

3.8. LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP ou CAF Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras: (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021).

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP ou CAF Familiar/ano/EEEx;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: VMC = NAF x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

3.9. CADASTRO NACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR – CAF

O Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF é um documento destinado a identificação das Unidades Familiares de Produção Agrária, dos Empreendimentos Familiares Rurais e das formas associativas de organização da Agricultura Familiar.

3.9.1. O Decreto Nº 9.064, de 2017 determina que o CAF substituirá a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) para fins de acesso às ações e políticas públicas destinadas à Agricultura Familiar. Portanto, o referido documento será aceito neste Edital, sendo observado o status do documento, o qual deve estar Ativo para ser aceito.

3.9.2. Não serão aceitos CAFs com status Inativo ou Suspenso neste Edital.

3.9.3. A DAP, até que se conclua a implementação do CAF, permanece como instrumento de identificação do agricultor familiar para fins de acesso às políticas públicas como é o caso da venda para a Alimentação Escolar.

3.9.4. Serão aceitas as DAPs que estiverem dentro do prazo de validade do documento.

3.9.5. A Portaria MDA nº 1, de 7 de fevereiro de 2023 prorroga em um ano o prazo de validade das DAPs cujo vencimento estejam compreendidos entre as datas de 08 de fevereiro de 2023 e 31 de janeiro de 2024 e serão aceitas neste Edital.

3.9.6. DAPs vencidas em 07 de fevereiro de 2023 ou antes não serão aceitas.

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E FORNECIMENTO:

4.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1.1. As especificações técnicas dos gêneros alimentícios a serem ofertados deverão observar as especificações detalhadas no Anexo II (Termo de Referência) deste Edital.

4.2. DA ENTREGA – LOCAIS, PRAZOS E TRANSPORTE:

4.2.1. Os pedidos serão efetuados pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar por meio de Nota de Empenho - NE, cuja emissão ocorrerá conforme a necessidade, sendo encaminhada por correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

4.2.2. A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, em 05 dias úteis após o recebimento da nota de empenho de acordo com o pedido efetuado pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar.

4.2.3. As entregas deverão ocorrer de preferência nas segundas-feiras, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min.

BAIRRO	ESCOLA	RAMAL	ENDEREÇO	E-MAIL
Ilhota	EMEB Luiz Francisco	1446	Rua 1208, nº 139	luizfranciscovieira@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Ilhota	1438	Rua 1208B, nº 21	cmei.ilhota@edu.itapema.sc.gov.br
	Centro de Contra Turno	1482	Rua 1208, nº 139	=
Várzea	EMEB Oswaldo Reis	1447	Rua 700, nº 790	emeb.oswaldo@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Clube do Mickey	1442	Rua 700, nº 1001	cmei.mickey@edu.itapema.sc.gov.br
Tabuleiro	EMEB Joaquim Vicente	1435	Rua 612, nº 64	emeb.joaquim@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Rita Maria	1434/1634	Rua 612, nº 96	cmeiritamariadejesus@edu.itapema.sc.gov
	UAB	1450	Rua 612, nº 64	=
	EMEB Eunice S. Prado	1471	Rua 622, nº 135	emebeuniceprado@edu.itapema.sc.gov.br
Morretes	EMEB Bento Eloí Garcia	1448	Rua 406B, nº 105	emeb.bento@edu.itapema.sc.gov.br
	CEMEJA	1449	Rua 406B, nº 105	cemeja@edu.itapema.sc.gov.br
	EMEB Francisco Vitor Alves	1410	Rua 436, nº 1123	emeb.francisco@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Antônio Russi Filho	1431	Rua 436, nº 661	secretaria.antoniorussi@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Maria Tracema	1412	Rua 426 esq 430C, s/n	secretaria.mariairacema@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Pequeno Príncipe	1451	Rua 406B, nº 730	cmei.principe@edu.itapema.sc.gov.br
	Doce Cuidar	1478	Rua 402-B (em frente ao Bento)	=
	CMEI Benta Florêncio	1474	Rua esq. bina c/ 402C, nº110	cmei.bentapereira@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Huga Saragoça	1403	Rua 436C esq c/424 nº 681	cmeihugasaragoça@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Caminhos do Saber	1453	Rua 458 esq.460, nº 89	cmei.caminhos@edu.itapema.sc.gov.br
J.Praia Mar	EMEB Educar	1443/1444/1445	Rua 230, nº 415	emeb.mariamallmann@edu.itapema.sc.gov.br
Meia Praia	EMEB Maria L. Mallmann	1487	Rua 294, nº (?) 435	mariamallmann@itapema.sc.gov.br
	EMEB Aline Vidal Nunes	1490	Rua 288, nº 219	emebalinevidalnunes@edu.itapema.sc.gov.br
	NAES	1894/1456	Rua 230, nº 498	=
	CMEI Branca de Neve	1440	Rua 272, nº 164	secretaria.brancadeneve@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Meia Praia	1454	Rua 240, nº 655	cmei.meiapraia@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Universo da Criança	1439	Rua 220, nº421 e 435	cmei.universo@edu.itapema.sc.gov.br
Centro	CMEI Soldadinho de Chumbo	1433	Rua 115, nº 251	soldadinhodechumbo@edu.itapema.sc.gov.br
Alto São Bento	EMEB Maria Linhares	1452/1685	Rua 810, nº 301	emeb.marialinhares@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Abelhinha Feliz I	1436	Rua 902D, s/n	cmeiabelhinha1@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Abelhinha Feliz II	1460	Rua 804, 825	secretaria.abelhinhafeliz2@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Alto São Bento	1437	Rua 804, s/n	secretaria.altosaobento@edu.itapema.sc.gov.br
Sertão	EMEB Paulo Reis	1432/1441/1632	Rua Geral do Sertão, nº 6236	emeb.vereadorpauloreis@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Odete Rebelo Bertemes	1420	Rua Sertão do Trombudo	cmeiodeterebelobertemes@edu.itapema.sc.gov.br
Casa Branca	CMEI Dona Basta	1430	Rua 802, S/N	cmeisebastiana.machado@edu.itapema.sc.gov.br

4.2.4. A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar, caso constate algum alimento com má qualidade (velho, mofado, com manchas de batidas, murcho e outros) este deverá ser trocado no mesmo momento ou recolhido para posterior troca. A proponente vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que forem recusados por estar fora das condições dispostas neste Edital.

4.2.5. Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 01 (um) dias útil, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital. . Após o tempo mencionado e persistindo a entrega de um objeto que não esteja em conformidade, o fato será considerado como inexecução total, resultando na rescisão da contratação com a aplicação das penalidades previstas em lei e no edital.

4.2.6. Os produtos deverão ser entregues acondicionado adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

4.2.7. A entrega de todos os itens deverá ser realizada ponto a ponto, ou seja, diretamente nas unidades escolares conforme pedido enviado juntamente com a Nota de Empenho.

4.2.8. O transporte deverá ser feito em veículo adequado e os entregadores deverão estar com vestimentas também adequadas para entrar nas cozinhas das unidades escolares.

4.3. PERÍODO DE FORNECIMENTO

O termo de credenciamento a ser firmado com o vencedor, terá vigência de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura do termo de credenciamento, encerrando-se com a entrega e o pagamento total do produto, após o qual será rescindido automaticamente sem que haja

necessidade de aviso, notificação judicial ou extrajudicial, podendo entretanto, ser prorrogado ou aditivado, mediante termo aditivo e concordância de ambas as partes.

4.4. PREVISÃO DE QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por nutricionista do Município e executados pelas escolas.

4.5. PREÇO

4.5.1. Para o levantamento de preços, os critérios adotados seguiram as exigências da Resolução/FNDE/CD nº 006/2020:

4.5.1.1. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios foram determinado pelo servidor designado pela Secretaria de Educação, com base na realização de pesquisa de preços de mercado.

4.5.1.2. O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três locais, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

4.5.1.3. Na impossibilidade da pesquisa ser realizada em âmbito local, deverá ser realizada ou complementada em âmbito territorial, estadual ou nacional, nessa ordem.

4.5.1.4. Os preços de aquisição definidos pelo servidor designado pela Secretaria de Educação consta na chamada pública, e serão os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

4.5.1.5. Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, o servidor designado pela Secretaria de Educação poderá acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

4.5.1.6. O projeto de venda a ser contratado deverá ser selecionado conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020.

4.5.1.7. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

4.5.2. O preço de compra dos gêneros alimentícios será apresentado pelos proponentes.

4.5.3. Serão utilizados para composição do preço de referencia:

4.5.3.1. pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias, conforme estabelecido no art. 31 da Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020.

4.6. TERMO DE CREDENCIAMENTO

A minuta de Termo de Credenciamento de Compra e Venda de gêneros alimentícios que deverá ser celebrado entre o Município e o(s) Vendedor(es) habilitados nesta chamada pública, o mesmo será em conformidade ao modelo constante no **Anexo III**.

4.7. DO PAGAMENTO

4.7.1. O pagamento será efetuado através de Depósito na Conta Bancária (PREFERENCIALMENTE da CAIXA E. FEDERAL) indicada na Nota Fiscal, até o 30º (trigésimo) dia após a entrega da referida Nota Fiscal na Secretaria de Finanças acompanhada da Nota de Empenho e com o devido aceite assinado responsável pelo recebimento dos produtos e pelo Gestor da Secretaria Municipal competente, atestando a regularidade e a aprovação dos produtos entregues.

4.7.2. A CONTRATADA deve incluir na nota fiscal correspondente ao número da nota de empenho, o número do banco, da agência e da conta corrente onde deseja receber seu crédito.

4.7.3. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado de cinco dias úteis, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

4.7.4. Se o objeto não for entregue conforme as especificações e quantidades estabelecidas na Nota de Empenho, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

4.7.5. A(o) CONTRATADA(o) deverá manter toda a regularidade fiscal (certidões negativas) para fazer jus ao pagamento, sob pena de não receber o crédito que lhe for de direito, até a respectiva regularização.

4.7.6. O(A) Contratado(a) deverá informar no documento fiscal correspondente o valor do IR e contribuições a serem retidas na operação. Caso seja amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deverá informar essa condição no documento fiscal. Em caso de alteração de seu enquadramento tributário legal, deverá comunicar imediatamente o Município.

4.7.6.1. O não atendimento sujeita a Contratada à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço, conforme IN 1234/2012 e 2145/23.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública;

5.2. Cada fornecedores (individual, formal e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública;

5.3. A Comissão classificará as propostas conforme os critérios de seleção constantes no item 3.5 deste Edital.

6. DAS AMOSTRAS

Os fornecedores classificados para os itens deverão apresentar amostras dos respectivos itens no prazo de 05 (cinco) dias úteis após habilitação e classificação, as amostras deverão atender as especificações deste Edital. A amostra deverá ser acompanhada de protocolo de entrega em papel timbrado do proponente identificado com o número do Edital e número do item.

6.1. Os fornecedores classificados obrigatoriamente **deverão** apresentar amostra dos itens n° 06, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 33, 34, 35, 37, 38, 41, 42, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 61, 62, 66, 71 e 72.

6.2. Não serão recebidas amostras fora do prazo estabelecido;

6.3. Será considerada desclassificada do respectivo item, o proponente cuja amostra for reprovada e que não atender rigorosamente os padrões técnicos deste Edital;

6.4. Será considerada desclassificada do respectivo item, a licitante que NÃO apresentar as amostras;

6.5. A licitante deverá entregar a(s) amostra(s) na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua João F. Pio, nº 482 - Centro, Itapema – SC, das 12h00m às 17h00m, devidamente identificada com os dados da proponente classificada e contar com o número do item entregue.

6.6. Da análise das amostras será elaborado por pessoa designada pela Secretária Municipal de Educação laudo positivo ou negativo, o qual será enviado Comissão de Contratação para as devidas providências. No caso de desclassificação, será convocado o licitante classificado em 2º lugar e assim sucessivamente.

7. RESULTADO

7.1 Selecionados os participantes que satisfaçam os requisitos de credenciamento, será divulgado no Diário Oficial do Município e no site do Município, o resultado do julgamento.

8. DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO

8.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar a licitação, conforme estabelece o inciso IV do art. 71 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.2. Depois de homologado e após divulgação da lista de credenciados, o credenciado será convocado para, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, assinar o instrumento contratual, ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, conforme estabelece o art. 90 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.3. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração, conforme estabelece o § 1º do art. 90 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o instrumento contratual ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, conforme o que estabelece o § 5º do art. 90 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.5. O instrumento contratual poderá ser assinado na forma digital (eletrônica), de acordo com os critérios estabelecidos pela administração, admitida sua assinatura por outros meios legais.

8.6. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do instrumento contratual, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo licitatório, conforme estabelece o § 4º do art. 91 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.7. O instrumento contratual terá a vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

9. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

9.1. Uma vez declarado credenciado, o Proponente deverá assinar o Termo de Credenciamento de Compra e Venda de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo apresentado no Anexo III.

9.2. Nos preços já deverão estar incluídos todas as taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas, descontos, quando for o caso.

9.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF Familiar /ano/entidade executora, e, conforme artigo 39 da Resolução da FNDE nº 21/2021, obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF Familiar /ano/EEx;

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será 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 familiares) inscritos na DAP jurídica)

9.3.1. Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem termos com a EEx. a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais;

9.3.2. Cabe às EEx. a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.

10. DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

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

10.2. O fornecedor compromete-se a entregar os gêneros alimentícios de qualidade em conformidade as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo Conselho da Merenda e legislação vigente;

10.3. O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública.

10.4. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

11. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS RECURSOS

11.1. Dos Pedidos de Esclarecimentos e Impugnação ao Edital

11.1.1 – Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.

11.1.2 – A comissão de contratação e/ou equipe técnica responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até três dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

11.1.3 – Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública.

11.1.4 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no site do Município em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.1.5 – A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser protocolados na Secretaria Municipal de Administração – Departamento de Compras e Licitações situado na Avenida Nereu Ramos, 134 - Centro – Itapema-SC, no horário de expediente do Setor das 12:00 às 18:00 horas.

12. DOS RECURSOS

12.1. Dos resultados poderão ser encaminhados recursos dirigidos a Comissão, que deverá ser devidamente protocolado na Secretaria Municipal de Administração – Departamento de Compras e Licitações do Município de Itapema;

12.2 – Após a decisão da administração sobre a habilitação, o interessado poderá, conforme definido em edital, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

12.3 – A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza a Administração prosseguir com o processo licitatório.

12.4 – Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.

12.5 – Nos recursos de julgamento das propostas e de ato de habilitação ou inabilitação de licitante serão observadas as seguintes disposições:

I - a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais de 3 (três) dias úteis será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n. 14.133/2021, da ata de julgamento;

II - a apreciação se dará em fase única.

12.6 – A comissão de contratação examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a.

12.7 – O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá encaminhar as razões do recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente.

12.8 – Para apresentar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.9 – As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pela comissão de contratação serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos, conforme § 2º do art. 165 da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021.

12.10 – O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos não suscetíveis de aproveitamento.

12.11 - Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

12.12 – As razões ou contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos a Comissão de Contratação, mediante petição a ser protocolada exclusivamente na Secretaria Municipal de Administração – Departamento de Compras e Licitações situado na Avenida Nereu Ramos, 134 - Centro – Itapema-SC, no horário de expediente do Setor das 12:00 às 18:00 horas.

12.13 – Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.14. Decididos os recursos eventualmente interpostos, será dado conhecimento do resultado aos licitantes, através comunicação direta e/ou de publicação no site do Município.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Os credenciados, após convocação para assinatura do instrumento contratual ou instrumento equivalente, estarão sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste edital e às demais cominações legais, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, de acordo com o que estabelece o art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, pelas seguintes infrações:

13.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela comissão de contratação durante o certame;

13.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.12 praticar ato lesivo previsto à administração pública nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

13.1.13 deixar de apresentar amostra quando solicitado;

13.2 – Com Fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. **advertência**, que será aplicada quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.2. **multa** a ser aplicada da seguinte forma:

13.2.2.1. Multa de mora:

- a) O atraso no prazo de execução das etapas previstas no Cronograma Físico-financeiro por até 90 (noventa) dias implicará multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por dia corrido de atraso.
- b) Acima de 90 dias de atraso, será aplicada a multa de mora fixa de 10% (dez por cento) do valor da fase, etapa ou parcela do serviço.
- c) A aplicação de multa de mora poderá, nos termos do instrumento convocatório ou do contrato, ser concomitante com as multas por inexecução total ou parcial do contrato ou com as outras sanções de que trata este artigo.
- d) A Administração, considerando a conveniência e a oportunidade, poderá rescindir o contrato ou anular a Nota de Empenho, em virtude de atraso superior a 90 (noventa) dias corridos.

13.2.2.2. Por inexecução total ou parcial do objeto contratado:

- a) Poderá ser aplicada multa por inexecução parcial do ajuste no valor de 2% (dois por cento) do valor do Contrato e, quando for o caso pelo valor do Item não cumprido, caso a Contratada descumpra qualquer condição ajustada no contrato, ou da Nota de Empenho/Solicitação de Fornecimento/Contrato/Ata de Registro de Preços.
- b) Quando a Contratada der causa à rescisão, será aplicada a multa por inexecução total do ajuste de 20% (vinte por cento) do valor atualizado do contrato, sem prejuízo da multa de mora ou das demais sanções de que trata este artigo.

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar;

13.2.3.1. A sanção prevista neste sub item será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito desta prefeitura, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.4.1. A sanção prevista neste sub item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no sub item 13.2.3, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos do Brasil, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Esclarecimentos relativos a presente Chamada Pública e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, somente serão prestados quando solicitados por escrito, encaminhados à Comissão, situada à Rua Nereu Ramos, nº 134, Centro, Itapema-SC, Telefone (047) 3267-1495.

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

14.3. Os itens fornecidos pela Contratada serão fiscalizados pela Secretaria Municipal de Educação.

14.4. Não serão aceitos documentos ou propostas enviadas por e-mail.

14.5. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Itapema através da Prefeita ou ao Secretário da pasta requisitante, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

14.5.1. A anulação da chamada pública induz à do contrato.

14.5.2. Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

14.6. As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Itapema não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

14.8. Contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.9. É facultado a Comissão de Contratação ou à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

14.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.11. As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Comissão de Contratação, sob pena de desclassificação/inabilitação.

14.12. As normas que disciplinam esta Chamada Pública serão sempre interpretadas a favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

14.13. A participação da proponente nesta licitação implica no conhecimento e na aceitação de todos os termos deste Edital e seus Anexos.

14.14. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Comissão de Contratação em contrário.

14.15. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília –DF.

14.16. Questões meramente formais serão analisadas e decididas caso a caso.

15. FORO E ANEXOS

15.1 – O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado a Comissão de Contratação, ou seja, foro da Comarca de Itapema/SC.

15.2 – Integram este Edital:

ANEXO I – Modelo de projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar;

ANEXO II – Termo de Referência – Estimativa de quantitativo de gêneros alimentícios a serem adquiridos da agricultura familiar e empreendedor familiar rural;

ANEXO III – Minuta de Termo de Credenciamento;

ANEXO IV – Modelo de declaração de que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda a serem entregues são oriundos de produção própria.

ANEXO V – Modelo de declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

ANEXO VI – Detalhamento para apresentação dos Requisitos higiênico-sanitários.

Itapema/SC, 19 de novembro de 2024.

Valdir Nesi Filho
Secretario Municipal de Educação Interino

**ANEXO I
MODELO DE PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS**



**Programa Nacional de Alimentação
Escolar**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta		
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física		
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone		
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n ____/2016 (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF			
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total	

						agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total do projeto
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal				Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal				Assinatura	

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n -----/2016 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA
ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR

1. OBJETO:

A presente chamada pública consiste no credenciamento de fornecedores individuais, grupos formais e informais para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021.

2. JUSTIFICATIVA:

Tendo a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação, faz-se necessária a aquisição de hortaliças e frutas para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da rede municipal, visando a manutenção do fornecimento destes itens. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação conforme faixa etária de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

Considerando que a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina a obrigatoriedade da utilização de 30% do repasse de verba federal do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. As Resoluções FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e nº 21 de 16 de novembro de 2021 regulamentam a lei citada, e a Lei 14.133/2021 são utilizadas como base para a elaboração deste Termo de Referência.

Assim, torna-se imperativa a aquisição de gêneros alimentícios para atender aos alunos da educação básica da Rede Municipal de Ensino do município, considerando que a Rede Municipal de Ensino de Itapema possui aproximadamente 14.000 mil alunos matriculados.

3. ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADE E VALORES:

3.1. Com base na análise detalhada do histórico de consumo do município de Itapema no ano de 2023, aliada ao aumento previsto no número de alunos matriculados para o ano letivo de 2024, foi imperativo reavaliar nossa estratégia de aquisição de produtos de hortifrutigranjeiros para as escolas municipais. Este ajuste se fez necessário não apenas para acompanhar a demanda crescente, mas também para garantir o fornecimento contínuo de alimentos frescos e de qualidade às nossas instituições de ensino.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT.	VALOR UNT. MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
01	ABACATE. Características gerais: abacate de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita	Kg	5.000	R\$ 6,44	R\$ 32.200,00

	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
02	ABACAXI. Características gerais: abacaxi de 1ª qualidade, fresco. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	13.000	R\$ 8,20	R\$ 106.600,00
03	ABÓBORA. Características gerais: abóbora de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	5.000	R\$ 4,05	R\$ 20.250,00
04	ABOBRINHA-VERDE. Características gerais: abobrinha-verde de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por	Kg	4.000	R\$ 4,66	R\$ 18.640,00

	qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
05	ACELGA. Características gerais: acelga de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Unidade	3.000	R\$ 4,67	R\$ 14.010,00
06	AIPIM DESCASCADO. Características gerais: aipim de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes e higienizado, de fácil cozimento e congelado através do sistema “congelamento rápido”, ou ainda, acondicionado em embalagens à vácuo. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, contendo 1kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	6.000	R\$ 8,38	R\$ 50.280,00
07	ALECRIM DESIDRATADO ORGÂNICO. Alecrim desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos e orgânicos do Rosmarinus officinalis. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote transparente contendo 100 gramas de peso líquido. A	Pacote	200	R\$ 23,02	R\$ 4.604,00

	rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.				
08	ALFACE HIDROPÔNICA. Características gerais: alface tipo crespa ou lisa, de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	Unidade	10.000	R\$ 3,78	R\$ 37.800,00
09	ALFACE. Características gerais: alface tipo crespa ou lisa, de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Unidade	2.000	R\$ 3,28	R\$ 6.560,00
10	ALHO. Características gerais: alho nobre, tipo especial, classe 5, de acordo com a Portaria Nº 242/1992 – Ministério da Agricultura. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	1.500	R\$ 26,73	R\$ 40.095,00
11	BANANA-BRANCA ORGÂNICA. Características gerais: banana-branca de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade	Kg	60.000	R\$ 8,10	R\$ 486.000,00

	<p>com a legislação vigente. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>				
12	<p>BANANA-BRANCA AGROECOLÓGICA. Características gerais: banana-branca de primeira qualidade, agroecológica. Produzida por sistema agroecológico de produção em conformidade com a legislação vigente. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	15.000	R\$ 6,07	R\$ 91.050,00
13	<p>BATATA-DOCE. Características gerais: batata-doce de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas</p>	Kg	6.000	R\$ 4,97	R\$ 29.820,00

	plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
14	BATATA-INGLESA. Características gerais: batata-inglesa de 1ª qualidade, nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	20.000	R\$ 5,82	R\$ 116.400,00
15	BATATA-SALSA. Características gerais: batata-salsa de 1ª qualidade, nova, lavada. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	2.500	R\$ 9,69	R\$ 24.225,00
16	BERINJELA. Características gerais: berinjela de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	2.000	R\$ 5,82	R\$ 11.640,00

17	<p>BETERRABA. Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	8.000	R\$ 4,82	R\$ 38.560,00
18	<p>BISCOITOS CASEIROS. Biscoitos caseiros com baixo teor de gordura e açúcares. Diversos sabores: trigo, fubá, amanteigado, amendoim, outros. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Pacote	2.500	R\$ 28,99	R\$ 72.475,00
19	<p>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO. Biscoitos caseiros com baixo teor de gordura e açúcares. Diversos sabores: araruta, polvilho, coco, outros. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Pacote	2.500	R\$ 32,13	R\$ 80.325,00
20	<p>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA. Biscoitos caseiros preparados de forma artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura</p>	Pacote	1.000	R\$ 28,42	R\$ 28.420,00

	trans. Sem lactose. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Embalagem: contendo 500 gramas de peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.				
21	BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM AÇAFRÃO. Biscoitos caseiros preparados de forma artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açafrão, açúcar e/ou sal. Produzidos sem utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Sem lactose. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Embalagem: contendo 500 gramas de peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Pacote	1.000	R\$ 26,88	R\$ 26.880,00
22	BISCOITOS INTEGRAIS. Biscoitos integrais caseiros com baixo teor de gordura e açúcares, rico em fibras. Diversos sabores: linhaça, chia, outros. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Pacote	2.500	R\$ 31,88	R\$ 79.700,00
23	BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR. Biscoitos caseiros com baixo teor de gordura e SEM AÇÚCAR. Pode conter fruta secas na composição, como uva passa, tâmara, banana passa, sendo que as frutas secas também não devem conter açúcar de adição. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo	Pacote	500	R\$ 36,83	R\$ 18.415,00

	1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
24	BRÓCOLIS. Características gerais: brócolis de cabeça, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 300 gramas a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em bandejas de isopor envolto de papel filme pvc, devidamente identificado.	Unidade	6.000	R\$ 5,14	R\$ 30.840,00
25	CEBOLA DE CABEÇA. Características gerais: cebola de cabeça, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	15.000	R\$ 5,77	R\$ 86.550,00
26	CEBOLINHA HIDROPÔNICA. Características gerais: tempero verde do tipo Cebolinha, maço pesando aproximadamente 200 gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Maço	10.000	R\$ 3,94	R\$ 39.400,00

	Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
27	CENOURA. Características gerais: cenoura de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	12.000	R\$ 5,56	R\$ 66.720,00
28	CHÁ DE CAMOMILA ORGÂNICO. Produto solúvel, resultante da desidratação do extrato aquoso dos capítulos florais da Camomila ou Mazanilha / Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher. Constituído de florais inteiros de espécimes vegetais genuínos dessecados. Cor amarela pardacenta, com aroma e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote de polietileno contendo 100 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.	Pacote	200	R\$ 27,69	R\$ 5.538,00
29	CHÁ DE ERVA DOCE ORGÂNICO. Produtos resultantes da desidratação do extrato aquoso dos frutos de Erva doce ou anis ou anis doce / Pimpinella anisum L. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor verde cinza pardacenta, com aroma e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote de polietileno contendo 100 gramas de	Pacote	200	R\$ 27,69	R\$ 5.538,00

	peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.				
30	CHUCHU. Características gerais: chuchu de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	4.000	R\$ 4,29	R\$ 17.160,00
31	COUVE-FLOR. Características gerais: couve-flor de 1ª qualidade, fresca, pesando ente 700g e 1kg cada unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Unidade	5.000	R\$ 5,73	R\$ 28.650,00
32	COUVE-MANTEIGA. Características gerais: couve-manteiga de 1ª qualidade, fresca, com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar	Maço	4.000	R\$ 4,03	R\$ 16.120,00

	isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em embalagem plástica, devidamente identificada.				
33	DOCE DE BANANA ORGÂNICO. Doce de banana produzido com ingredientes orgânicos e com baixo teor de açúcar. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo peso líquido de 800 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	2.500	R\$ 26,31	R\$ 65.775,00
34	DOCE DE FRUTA ORGÂNICO SEM AÇÚCAR. Doce de fruta de diversos sabores (banana, morango, outras frutas da época) produzido com ingredientes orgânicos e SEM AÇÚCAR. Deve conter somente frutas na composição. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo peso líquido de 800 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	1.200	R\$ 33,90	R\$ 40.680,00
35	DOCE DE FRUTA. Doce de fruta natural diversos sabores (frutas da época), baixo teor de açúcar. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo peso líquido de 800 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	1.000	R\$ 23,05	R\$ 23.050,00
36	ESPINAFRE. Características gerais: espinafre de 1ª qualidade, fresco com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação	Maço	4.000	R\$ 4,13	R\$ 16.520,00

	tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente identificada.				
37	FARINHA DE MANDIOCA. Farinha de mandioca, fina, classe branca, tipo I. O produto não deve conter mistura, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem pacote de polietileno transparente, contendo 1Kg. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	4.000	R\$ 12,67	R\$ 50.680,00
38	FARINHA DE MILHO. Descrição: farinha de milho média, enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 01 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	3.000	R\$ 6,67	R\$ 20.010,00
39	FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS ORGÂNICA. Características: Farinha produzida da folha da Pereskia aculeata Mill (ora-pro-nóbis). Sem conservantes. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Embalada em potes com tampa de rosca devidamente rotulada, contendo informação nutricional, peso, data de fabricação, data de validade. Embalagem: <u>pacote de 500 gramas.</u> Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O nome da	Pacote	50	R\$ 146,69	R\$ 7.334,50

	Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.				
40	FARINHA DE TUPINAMBOR ORGÂNICA. Características: Farinha produzida do rizoma da <i>Helianthus tuberosus</i> L (tupinambor). Sem conservantes. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Embalada em potes com tampa de rosca devidamente rotuladas, contendo informação nutricional, peso, data de fabricação, data de validade. Embalagem: <u>pacote de 500 gramas.</u> Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.	Pacote	30	R\$ 210,11	R\$ 6.303,30
41	FEIJÃO-CARIOCA. Descrição: feijão-carioca do tipo 1, grãos inteiros e sadios com teor de umidade 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg de peso líquido, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	2.500	R\$ 9,82	R\$ 24.550,00
42	FEIJÃO-PRETO. Descrição: feijão-preto do tipo 1, grãos inteiros e sadios com teor de umidade 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg de peso líquido, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	2.500	R\$ 9,51	R\$ 23.775,00
43	FEIJÃO-VERMELHO. Descrição: feijão-vermelho do tipo 1, grãos inteiros e sadios com teor de umidade 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e	Kg	2.500	R\$ 11,59	R\$ 28.975,00

	<p>espécies. Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg de peso líquido, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
44	<p>FILÉ DE TILÁPIA. Filé de peixe tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipulado em perfeitas condições higiênicas. Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, conforme determina a Resolução RDC nº 175/2003. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rotulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIE ou SIF. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Kg	8.000	R\$ 47,10	R\$ 376.800,00
45	<p>GOIABA-VERMELHA. Características gerais: goiaba-vermelha, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a</p>	Kg	6.000	R\$ 9,73	R\$ 58.380,00

	conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
46	LARANJA-LIMA. Características gerais: laranja-lima, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	100	R\$ 5,72	R\$ 572,00
47	LARANJA-PERA. Características gerais: laranja-pera, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	15.000	R\$ 5,05	R\$ 75.750,00
48	LEITE UHT INTEGRAL. Descrição: leite de vaca integral, com tratamento térmico UHT. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: caixa tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O	Unidade	40.000	R\$ 5,99	R\$ 239.600,00

	nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
49	LIMÃO. Características gerais: limão tipo galego ou comum, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	1.000	R\$ 4,99	R\$ 4.990,00
50	LOURO DESIDRATADO ORGÂNICO. Produto resultante da desidratação da folha do <i>Laurus nobilis</i> . Obtido de espécimes vegetais genuínos e orgânicos, folhas sãs, limpas e secas. De coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote transparente contendo 100 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.	Pacote	200	R\$ 19,86	R\$ 3.972,00
51	MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO AVE MARIA. Macarrão caseiro seco tipo Ave Maria. Ingredientes: Farinha de trigo, água e ovo. Diversos sabores: açafrão, espinafre, cenoura, beterraba e cúrcuma. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, contendo 1000 gramas. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Pacote	3.000	R\$ 20,75	R\$ 62.250,00
52	MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO ESPAGUETE. Macarrão caseiro seco tipo	Pacote	3.000	R\$ 19,50	R\$ 58.500,00

	espaguete. Ingredientes: Farinha de trigo, água e ovo. Diversos sabores: açafraão, espinafre, cenoura beterraba e cúrcuma. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, contendo 1000 gramas. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
53	MAÇÃ ARGENTINA. Características gerais: De 1ª qualidade, classificada na Categoria 1, conforme Instrução Normativa nº 5/2006 do Ministério da Agricultura. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	200	R\$ 10,20	R\$ 2.040,00
54	MAÇÃ. Características gerais: maçã tipo gala ou fuji, de 1ª qualidade, classificada na Categoria 1, conforme Instrução Normativa nº 5/2006 do Ministério da Agricultura. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom	Kg	30.000	R\$ 8,05	R\$ 241.500,00
55	MARACUJÁ. Características gerais: maracujá de 1º qualidade, tamanho médio. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e	Kg	1.000	R\$ 10,70	R\$ 10.700,00

	sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
56	MELANCIA. Características gerais: melancia de 1ª qualidade, fresca, pesando em média 10 kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	20.000	R\$ 3,31	R\$ 66.200,00
57	MILHO VERDE NA ESPIGA. Características gerais: milho verde in natura, na espiga e descascado. Embalagem contendo 5 unidades. Com coloração dos grãos amarelos, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. A espiga deverá ser descascada no máximo dois dias antes da entrega. Não deve estar sujo de terra e materiais estranhos. Não deve conter palha e estigma (cabelo do milho). Embalagem: pacote plástico transparente contendo 5 unidades de milho na espiga.	Pacote	12.000	R\$ 6,91	R\$ 82.920,00
58	MORANGO. Características gerais: morango de 1ª qualidade. Bandeja contendo aproximadamente 250 gramas. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Bandeja	1.000	R\$ 8,47	R\$ 8.470,00

	Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em bandejas plásticas, envoltas de plástico filme, pesando aproximadamente 250 gramas.				
59	MORANGO IN NATURA CONGELADO. Morangos de primeira qualidade, limpos e congelados. Frutos em adequado grau de maturação, Cor e sabor próprios. Não deve conter sujidades. Embalagem transparente e lacrada. Rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	1.000	R\$ 26,61	R\$ 26.610,00
60	ORÉGANO DESIDRATADO ORGÂNICO. Produto resultante da desidratação da folha do <i>Origanum vulgare</i> , L. Constituído de espécimes vegetais genuínos e orgânicos. Cor verde pardacenta, com aroma e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote transparente contendo 50 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.	Pacote	200	R\$ 21,86	R\$ 4.372,00
61	OVOS DE GALINHA. Características gerais: Ovos de galinha frescos, vermelhos, classificados em Primeira Qualidade – conforme Decreto Lei nº 3748/1993. Devem ser uniformes, íntegros, limpos, de casca lisa e ter entre 49g 54g de peso. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Embalagem em dúzias, com identificação do produtor e prazo de validade. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Dúzia	15.000	R\$ 10,33	R\$ 154.950,00
62	PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR. Características gerais: pão caseiro produzido com farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, sem conservantes, SEM AÇÚCAR, produzido com ingredientes minimamente processados. Com peso de 500 gramas. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico.	Unidade	1.000	R\$ 14,20	R\$ 14.200,00

	<p>O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Validade de 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
63	<p>PEPINO. Características gerais: pepino tipo comum, de 1ª qualidade, fresco. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	3.000	R\$ 4,86	R\$ 14.580,00
64	<p>PERA-NACIONAL. Características gerais: pera-nacional de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	5.000	R\$ 11,69	R\$ 58.450,00
65	<p>PIMENTÃO AMARELO E VERMELHO. Características gerais: Boa qualidade, livre de material terroso e umidade externa anormal,</p>	Kg	600	R\$ 11,93	R\$ 7.158,00

	sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
66	POLPA CONCENTRADA DE FRUTAS. Descrição: polpa concentrada de frutas diversas, totalmente natural. Sem açúcar, aditivos, corantes e conservantes. Diluição: 12 partes de água para 1kg de polpa. Embalagem transparente e rótulo de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a 5°C. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	5.000	R\$ 27,11	R\$ 135.550,00
67	REPOLHO ROXO. Características gerais: repolho roxo, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Unidade	500	R\$ 6,03	R\$ 3.015,00
68	REPOLHO VERDE. Características gerais: repolho verde, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas	Unidade	4.000	R\$ 3,94	R\$ 15.760,00

	plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
69	<p>RÚCULA HIDROPÔNICA. Características gerais: rúcula de 1ª qualidade, fresca, com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em embalagem plástica, devidamente identificada.</p>	Maço	4.000	R\$ 4,25	R\$ 19.125,00
70	<p>SALSA HIDROPÔNICA. Características gerais: tempero verde do tipo Salsa, maço pesando aproximadamente 200 gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	Maço	10.000	R\$ 4,32	R\$ 43.200,00
71	<p>SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ. Suco integral de maracujá 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e corantes. Diluição: 1 parte de suco para 8 partes de água. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: garrafa de vidro contendo 1 litro. Apresentar rótulo conforme legislação vigente, contendo composição, valor nutricional, data de fabricação e validade. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR</p>	Litro	3.000	R\$ 19,09	R\$ 57.270,00

	AMOSTRA.				
72	<p>SUCO INTEGRAL DE UVA. Suco integral de uva 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e corantes. Diluição: 1 parte de suco para 3 partes de água. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: garrafa de vidro contendo 1 litro. Apresentar rótulo conforme legislação vigente, contendo composição, valor nutricional, data de fabricação e validade. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Litro	6.000	R\$ 16,97	R\$ 101.820,00
73	<p>TANGERINA OU BERGAMOTA. Características gerais: tangerina-poncã ou bergamota de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Preferencialmente orgânica.</p>	Kg	15.000	R\$ 5,61	R\$ 84.150,00
74	<p>TEMPERO VERDE (salsa + cebolinha). Características gerais: tempero verde dos tipos salsa e cebolinha, maço misto pesando aproximadamente 300 gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	Maço	3.000	R\$ 4,04	R\$ 12.120,00
75	<p>TOMATE. Características gerais: tomate de 1ª qualidade, tipo oblongo ou redondo (tomate</p>	Kg	20.000	R\$ 7,60	R\$ 152.000,00

	salada). Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
76	VAGEM. Características gerais: vagem de 1ª qualidade, fresca. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	3.000	R\$ 11,36	R\$ 34.080,00

3.1.1. Todas as despesas decorrentes da entrega do objeto, incluindo custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros incidentes na execução, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.1.2. O fornecimento do objeto será efetivado conforme a necessidade da secretaria solicitante, de forma parcelada, não vinculando o município a quantidades mínimas em cada pedido. Os licitantes precisam levar isso em consideração quando da formulação de suas propostas, principalmente por questões de logística envolvendo grandes distâncias.

3.1.3. Por exemplo, nas entregas não serão aceitas justificativas do tipo “A política de minha empresa só permite pedidos com valor mínimo de XXXX reais”, não importando se a empresa se situa a 10, a 100 ou a 1000 km de ITAPEMA / SC. O município fará os pedidos conforme sua necessidade.

3.1.4. Não será permitido fornecimento que não for acompanhado da nota de Empenho, e a Administração Municipal não se responsabilizará por despesas que não atenderem a esta exigência.

3.1.5. O fornecimento do objeto em desacordo com a Nota de Empenho e com a proposta não será aceito e deverá ser substituído ou reparado imediatamente e sem qualquer custo adicional.

3.1.6. O Fornecedor deve possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades legais para a operação do fornecimento. Deve possuir veículo adequado para transporte de alimentos, refrigeração para transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura e balança para verificação do peso do produto.

3.1.7 O contratado deverá fornecer produtos frescos e lacrados adequadamente. Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme a legislação.

3.1.8. O fornecedor dos produtos (itens) será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues danificados ou não compatíveis com as especificações do Termo. Na substituição de itens defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais ou superiores, com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

3. DAS AMOSTRAS

Os fornecedores classificados para os itens deverão apresentar amostras dos respectivos itens no prazo de 05 (cinco) dias úteis após habilitação e classificação, as amostras deverão atender as especificações deste Edital. A amostra deverá ser acompanhada de protocolo de entrega em papel timbrado do proponente identificado com o número do Edital e número do item.

3.1. Os fornecedores classificados obrigatoriamente **deverão** apresentar amostra dos itens nº 06, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 33, 34, 35, 37, 38, 41, 42, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 61, 62, 66, 71 e 72.

3.2. Não serão recebidas amostras fora do prazo estabelecido;

3.3. Será considerada desclassificada do respectivo item, o proponente cuja amostra for reprovada e que não atender rigorosamente os padrões técnicos deste Edital;

3.4. Será considerada desclassificada do respectivo item, a licitante que NÃO apresentar as amostras;

3.5. A licitante deverá entregar a(s) amostra(s) na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua João F. Pio, nº 482 - Centro, Itapema – SC, das 14h00m às 17h00m, devidamente identificada com os dados da proponente classificada e contar com o número do item entregue.

3.6. Da análise das amostras será elaborado por pessoa designada pela Secretária Municipal de Educação laudo positivo ou negativo, o qual será enviado CPL para as devidas providências. No caso de desclassificação, será convocado o licitante classificado em 2º lugar e assim sucessivamente.

4. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Os Requisitos Higiênico-sanitários que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda foram elaborados tendo como base a legislação vigente para cada alimento e estão detalhados no anexo deste Edital.

4.1. - Os Requisitos Higiênico-sanitários devem ser apresentados no Envelope 02 da Habilitação, pois, neste envelope é apresentado o Projeto de Vendas do fornecedor. No projeto de venda consta todos os itens que o fornecedor planeja vender e os Requisitos Higiênico-sanitários são julgados para cada item e não para o fornecedor como um todo, ou seja, os Requisitos Higiênico-sanitários tem total relação com o Projeto de Vendas e não podem ser julgados antes de se ter conhecimento do Projeto de Vendas.

4.2 - Os itens para os quais é necessário a apresentação da prova de atendimento dos Requisitos Higiênico-sanitários são: 06, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 33, 34, 35, 41,42, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 61, 62, 66, 71, 72.

4.3. - Os demais itens estão dispensados de apresentar documentação comprobatórias do atendimento dos Requisitos Higiênico-sanitários conforme detalhado no anexo deste Edital.

5. CERTIFICADO DE ALIMENTO ORGÂNICO

Os Certificados de Alimentos Orgânicos que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

5.1. Os itens para os quais é necessário a apresentação do Certificado de Alimento Orgânico são: 07, 11, 28, 29, 33, 34, 39, 40, 50, 60.

5.2. Os demais itens estão dispensados da apresentação do Certificado de Alimento Orgânico.

6. DA ENTREGA – LOCAIS, PRAZOS E TRANSPORTE:

6.1. Os pedidos serão efetuados pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar por meio de Nota de Empenho - NE, cuja emissão ocorrerá conforme a necessidade, sendo encaminhada por correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

6.2. A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, em 05 dias úteis após o recebimento da nota de empenho de acordo com o pedido efetuado pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar.

6.3. As entregas deverão ocorrer de preferência nas segundas-feiras, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min.

BAIRRO	ESCOLA	RAMAL	ENDEREÇO	E-MAIL
Ilhota	EMEB Luiz Francisco	1446	Rua 1208, nº 139	luizfranciscovieira@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Ilhota	1438	Rua 1208B, nº 21	cmei.ilhota@edu.itapema.sc.gov.br
	Centro de Contra Turno	1482	Rua 1208, nº 139	-
Várzea	EMEB Oswaldo Reis	1447	Rua 700, nº 790	emeb.oswaldo@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Clube do Mickey	1442	Rua 700, nº 1001	cmei.mickey@edu.itapema.sc.gov.br
Tabuleiro	EMEB Joaquim Vicente	1435	Rua 612, nº 64	emeb.joaquim@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Rita Maria	1434/1634	Rua 612, nº 96	cmeiritamariadejesus@edu.itapema.sc.gov
	UAB	1450	Rua 612, nº 64	-
	EMEB Eunice S. Prado	1471	Rua 622, nº 135	emebeuniceprado@edu.itapema.sc.gov.br
Morretes	EMEB Bento Eloi Garcia	1448	Rua 406B, nº 105	emeb.bento@edu.itapema.sc.gov.br
	CEMEJA	1449	Rua 406B, nº 105	cemeja@edu.itapema.sc.gov.br
	EMEB Francisco Vitor Alves	1410	Rua 436, nº 1123	emeb.francisco@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Antônio Russi Filho	1431	Rua 436, nº 661	secretaria.antoniorussi@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Maria Iracema	1412	Rua 426 esq 430C, s/n	secretaria.mariairacema@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Pequeno Príncipe	1451	Rua 406B, nº 730	cmei.principe@edu.itapema.sc.gov.br
	Doce Cuidar	1478	Rua 402-B (em frente ao Bento)	-
	CMEI Benta Florêncio	1474	Rua esquina c/ 402C, nº110	cmei.bentapereira@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Huga Saragoça	1403	Rua 436C esq c/424 nº 681	cmeihugasaragoça@edu.itapema.sc.gov.br
J.Praia Mar	CMEI Caminhos do Saber	1453	Rua 458 esq.460, nº 89	cmei.caminhos@edu.itapema.sc.gov.br
Meia Praia	EMEB Educar	1443/1444/1445	Rua 230, nº 415	emeb.mariamallmann@edu.itapema.sc.gov.br
	EMEB Maria L. Mallmann	1487	Rua 294, nº (?) 435	mariamallmann@itapema.sc.gov.br
	EMEB Aline Vidal Nunes	1490	Rua 288, nº 219	emebalinevidalnunes@edu.itapema.sc.gov.br
	NAES	1894/1456	Rua 230, nº 498	-
	CMEI Branca de Neve	1440	Rua 272, nº 164	secretaria.brancadeneve@edu.itapema.sc.gov.br
Centro	CMEI Meia Praia	1454	Rua 240, nº 655	cmei.meiapraia@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Universo da Criança	1439	Rua 220, nº421 e 435	cmei.universo@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Soldadinho de Chumbo	1433	Rua 115, nº 251	soldadinhodechumbo@edu.itapema.sc.gov.br
Alto São Bento	EMEB Maria Linhares	1452/1685	Rua 810, nº 301	emeb.marialinhares@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Abelhinha Feliz I	1436	Rua 902D, s/n	cmeiabelhinha1@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Abelhinha Feliz II	1460	Rua 804, 825	secretaria.abelhinhafeliz2@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Alto São Bento	1437	Rua 804, s/n	secretaria.altosaobento@edu.itapema.sc.gov.br
Sertão	EMEB Paulo Reis	1432/1441/1632	Rua Geral do Sertão, nº 6236	emeb.vereadorpauloreis@edu.itapema.sc.gov.br
	CMEI Odete Rebelo Bertemes	1420	Rua Sertão do Trombudo	cmeiodeterebelobertemes@edu.itapema.sc.gov.br
Casa Branca	CMEI Dona Basta	1430	Rua 802, S/N	cmeisebastiana.machado@edu.itapema.sc.gov.br

6.4. A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar, caso constate algum alimento com má qualidade (velho, mofado, com manchas de batidas, murcho e outros) este deverá ser trocado no mesmo momento ou recolhido para posterior troca. A proponente vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que forem recusados por estar fora das condições dispostas neste Edital.

6.5. Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 01 (um) dias útil, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital. . Após o tempo mencionado e persistindo a entrega de um objeto que não esteja em conformidade, o fato será considerado como inexecução total, resultando na rescisão da contratação com a aplicação das penalidades previstas em lei e no edital.

6.6. Os produtos deverão ser entregues acondicionado adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

6.7. A entrega de todos os itens deverá ser realizada ponto a ponto, ou seja, diretamente nas unidades escolares conforme pedido enviado juntamente com a Nota de Empenho.

6.8. O transporte deverá ser feito em veículo adequado e os entregadores deverão estar com vestimentas também adequadas para entrar nas cozinhas das unidades escolares.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a entrega, por crédito bancário. A CONTRATADA deve incluir na nota fiscal correspondente ao número da nota de empenho, o número do banco, da agência e da conta corrente onde deseja receber seu crédito.

7.2. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado de cinco dias úteis, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

7.3. Se o objeto não for entregue conforme as especificações e quantidades estabelecidas na Nota de Empenho, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

7.4. A(o) CONTRATADA(o) deverá manter toda a regularidade fiscal (certidões negativas) para fazer jus ao pagamento, sob pena de não receber o crédito que lhe for de direito, até a respectiva regularização.

7.5. O(A) Contratado(a) deverá informar no documento fiscal correspondente o valor do IR e contribuições a serem retidas na operação. Caso seja amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deverá informar essa condição no documento fiscal. Em caso de alteração de seu enquadramento tributário legal, deverá comunicar imediatamente o Município.

7.6. O não atendimento sujeita a Contratada à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço, conforme IN 1234/2012 e 2145/23.

8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Fica designada a servidora Alessandra Simas Ghiotto, para a gestão do contrato, e as servidoras Ana Carolina Galvan Camenforte e Paolla Angélica Martins, Nutricionistas, para a fiscalização do fornecimento do objeto, observância das cláusulas contratuais e exigências do edital e seus anexos.

8.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, conforme as cláusulas acordadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, bem como todas as disposições constantes no instrumento convocatório (edital). Cada parte será responsável pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.3. O fiscal do contrato anotará todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

9.1. Compromete-se a efetuar a entrega do objeto conforme as condições e preços ajustados, cumprindo rigorosamente os prazos estipulados.

9.2. Deverá encaminhar a Nota Fiscal no momento da entrega do objeto para possibilitar o pagamento devido.

9.3. Está obrigada a prestar esclarecimentos prontamente sempre que solicitada, respondendo a quaisquer reclamações que possam surgir.

9.4. Assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho caso seus empregados sejam vítimas durante o desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, mesmo que ocorram nas dependências do Município de Itapema.

9.5. Não poderá transferir total ou parcialmente o objeto (subcontratar) a terceiros sem a devida anuência do Município de Itapema / SC.

9.6. Compromete-se a manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comunicando imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente instrumento.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1. Convocar a CONTRATADA para assinar o termo de contrato ou documento equivalente em até 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação.

10.2. Fornecer à CONTRATADA, assim como aos responsáveis pela entrega do objeto, todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados relativamente ao objeto da contratação.

10.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA nas condições de preço e prazo estabelecidos.

10.4. Notificar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade constatada no recebimento do objeto.

10.5. Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, garantindo a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

Ana Carolina Galvan
Chefe de Nutrição Escolar
Secretaria de Educação

Valdir Nesi Filho
Secretario Municipal de Educação Interino

ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO 000/2024

Termo de credenciamento que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE ITAPEMA**, inscrito no CNPJ. nº 82.572.207/0001-03, ora em diante denominado **CRENCIANTE** e o _____, inscrito no CPF/CNPJ sob nº _____, doravante denominado **CRENCIADO**, para o credenciamento de fornecedores individuais, grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021

O MUNICÍPIO DE ITAPEMA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na cidade de Itapema, na Avenida Nereu Ramos nº 134, doravante denominado simplesmente **CRENCIANTE**, representado neste ato pela Prefeita Municipal **NILZA NILDA SIMAS**, e de outro lado _____, inscrito no CPF/CNPJ sob nº _____, residente e domiciliado à _____/SC, a **CRENCIADO** para fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009 e Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021, na forma e condições estabelecidas no Edital de Credenciamento nº 08.003.2024 e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. O presente termo trata-se de um Termo de Credenciamento e rege-se, pelas normas da Lei 14.133/2021 e alterações posteriores, Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020, Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021 e do edital Chamada Pública – Credenciamento 08.003.2024.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1. O presente chamamento público consiste no credenciamento de fornecedores individuais, grupos formais e informais para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009 e Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O **CRENCIADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CRENCIANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUINTA

5.1. Os pedidos serão efetuados pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar por meio de Nota de Empenho - NE, cuja emissão ocorrerá conforme a necessidade, sendo encaminhada por correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante credenciado.

- a) A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, em 05 dias úteis após o recebimento da nota de empenho de acordo com o pedido efetuado pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar.
- b) As entregas deverão ocorrer de preferência nas segundas-feiras, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação através do setor de Nutrição Escolar, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min.
- c) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar, caso constate algum alimento com má qualidade (velho, mofado, com manchas de batidas, murcho e outros) este deverá ser trocado no mesmo momento ou recolhido para posterior troca. A proponente vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que forem recusados por estar fora das condições dispostas neste Edital.
- d) Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 01 (um) dias útil, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital. . Após o tempo mencionado e persistindo a entrega de um objeto que não esteja em conformidade, o fato será considerado como inexecução total, resultando na rescisão da contratação com a aplicação das penalidades previstas em lei e no edital.
- e) Os produtos deverão ser entregues acondicionado adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.
- f) A entrega de todos os itens deverá ser realizada ponto a ponto, ou seja, diretamente nas unidades escolares conforme pedido enviado juntamente com a Nota de Empenho.
- g) O transporte deverá ser feito em veículo adequado e os entregadores deverão estar com vestimentas também adequadas para entrar nas cozinhas das unidades escolares.

CLÁUSULA SEXTA

6.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CREDENCIADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____), conforme listagem a seguir:

1.Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4.Produto	5.Unidade	6.Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1. 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 termo.

CLÁUSULA OITAVA

8.1. As despesas decorrentes do presente termo correrão por conta dos recursos da Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA NONA

9.1. O pagamento será efetuado através de Depósito na Conta Bancária (PREFERENCIALMENTE da CAIXA E. FEDERAL) indicada na Nota Fiscal, até o 30º (trigésimo) dia após a entrega da referida Nota

Fiscal na Secretaria de Finanças acompanhada da Nota de Empenho e com o devido aceite assinado responsável pelo recebimento dos produtos e pelo Gestor da Secretaria Municipal competente, atestando a regularidade e a aprovação dos produtos entregues.

9.2. A CONTRATADA deve incluir na nota fiscal correspondente ao número da nota de empenho, o número do banco, da agência e da conta corrente onde deseja receber seu crédito.

9.3. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado de cinco dias úteis, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

9.4. Se o objeto não for entregue conforme as especificações e quantidades estabelecidas na Nota de Empenho, o pagamento ficará suspenso até seu recebimento definitivo.

9.5. A(o) credenciada(o) deverá manter toda a regularidade fiscal (certidões negativas) para fazer jus ao pagamento, sob pena de não receber o crédito que lhe for de direito, até a respectiva regularização.

9.6. A(o) credenciada(o) deverá informar no documento fiscal correspondente o valor do IR e contribuições a serem retidas na operação. Caso seja amparado por isenção, não incidência ou alíquota zero, deverá informar essa condição no documento fiscal. Em caso de alteração de seu enquadramento tributário legal, deverá comunicar imediatamente o Município.

9.7. O não atendimento sujeita a Contratada à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço, conforme IN 1234/2012 e 2145/23.

CLÁUSULA DÉCIMA

10.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, de acordo com o que estabelece o art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, pelas seguintes infrações:

10.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela a Comissão de Contratação durante o certame;

10.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.12 praticar ato lesivo previsto à administração pública nos termos do art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

10.1.13 deixar de apresentar amostra quando solicitado;

10.2 – Com Fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. **advertência**, que será aplicada quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

10.2.2. **multa** a ser aplicada da seguinte forma:

10.2.2.1. Multa de mora:

- d) O atraso no prazo de execução das etapas previstas no Cronograma Físico-financeiro por até 90 (noventa) dias implicará multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, por dia corrido de atraso.
- e) Acima de 90 dias de atraso, será aplicada a multa de mora fixa de 10% (dez por cento) do valor da fase, etapa ou parcela do serviço.
- f) A aplicação de multa de mora poderá, nos termos do instrumento convocatório ou do contrato, ser concomitante com as multas por inexecução total ou parcial do contrato ou com as outras sanções de que trata este artigo.
- d) A Administração, considerando a conveniência e a oportunidade, poderá rescindir o contrato ou anular a Nota de Empenho, em virtude de atraso superior a 90 (noventa) dias corridos.

10.2.2.2. Por inexecução total ou parcial do objeto contratado:

- b) Poderá ser aplicada multa por inexecução parcial do ajuste no valor de 2% (dois por cento) do valor do Contrato e, quando for o caso pelo valor do Item não cumprido, caso a Contratada descumpra qualquer condição ajustada no contrato, ou da Nota de Empenho/Solicitação de Fornecimento/Contrato/Ata de Registro de Preços.
- b) Quando a Contratada der causa à rescisão, será aplicada a multa por inexecução total do ajuste de 20% (vinte por cento) do valor atualizado do contrato, sem prejuízo da multa de mora ou das demais sanções de que trata este artigo.

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar;

10.2.3.1. A sanção prevista neste sub item será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito desta prefeitura, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.2.4.1. A sanção prevista neste sub item que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no sub item 10.2.3, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos do Brasil, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.3. As penalidades serão registradas no cadastro do contratado, quando for o caso. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

11.1. Os casos de inadimplência da CREDENCIANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1. O CREDENCIADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5(cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1. O CREDENCIANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1. O CREDENCIANTE em razão à supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. A fiscalização do presente termo ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1. O presente termo rege-se, ainda, pela CHAMADA PÚBLICA nº 08.003.2024, pela Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020, Resolução/FNDE/CD nº. 021/2021, Lei nº 11.947/2009 e pela Lei 14.133/2021 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o termo for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA

20.1. O presente termo 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 PRIMEIRA

21.1. O presente termo vigorará pelo período de 12 meses.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA

22.1. A fiscalização do termo, decorrente da presente licitação, estará a cargo da Secretaria Municipal da Educação exercerá rigoroso controle. Assim fica designada a Secretária de Educação, Alessandra Simas Ghiotto, para a gestão do contrato e as nutricionistas, Ana Carolina Galvan Camenforte e Paolla Angélica Martins, para a fiscalização do fornecimento do objeto, observância das cláusulas contratuais e exigências do Edital de Chamamento Público e seus anexos.

22.2. O(s) fiscal(s) do contrato anotará todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O(s) fiscal(s) do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA

23.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Itapema/SC 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.

Itapema, _____ de _____ de 2024.

CREDENCIADO

PREFEITA MUNICIPAL

ANEXO IV

DECLARAÇÃO PRODUÇÃO PRÓPRIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

(Razão Social) _____

CPF / CNPJ Nº _____

Sediada _____ (Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade CHAMADA PÚBLICA – CREDENCIAMENTO 08.003.2024, instaurada pelo Município de Itapema/SC, que os gêneros alimentícios que relacionei no Projeto de Venda, são oriundos de produção própria.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Cidade, ____ de _____ de 2024.

Representante

ANEXO V

DECLARAÇÃO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

(Razão Social) _____

CPF / CNPJ Nº _____

Sediada _____ (Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade CHAMADA PÚBLICA – CREDENCIAMENTO 08.003.2024, instaurada pelo Município de Itapema/SC, que me responsabilizo pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos nossos cooperados/associados.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Cidade, ____ de _____ de 2024.

Representante

ANEXO VI

OFERTA PÚBLICA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL Chamada Pública - Credenciamento nº 08.003.2024

REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Os requisitos higiênico-sanitários para habilitação dos projetos de venda estão relacionados com os alimentos que serão fornecidos. Portanto, cada fornecedor deverá apresentar o requisito conforme os itens que apresentou no projeto de vendas. Deverá apresentar os requisitos para todos os itens constantes no seu projeto de vendas (documento para cada item), conforme segue no quadro abaixo.

ITEM	DESCRIPTIVO	Requisito higiênico-sanitário
01	ABACATE. Alimento "In natura"	Conforme descreve a Resolução ANVISA nº 23/2000, atualizada pela RDC nº 240/2018, estes alimentos se enquadram como "alimento isento/dispensado da obrigatoriedade de registro sanitário" (Anexo I). Desta forma, os fornecedores destes alimentos tornam-se automaticamente isentos de apresentar documentação referente à isenção.
02	ABACAXI. Alimento "In natura"	
03	ABÓBORA. Alimento "In natura"	
04	ABOBRINHA-VERDE. Alimento "In natura"	
05	ACELGA. Alimento "In natura"	
07	ALECRIM DESIDRATADO ORGÂNICO.	
08	ALFACE HIDROPÔNICA. Alimento "In natura"	
09	ALFACE. Alimento "In natura"	
10	ALHO.	
11	BANANA-BRANCA ORGÂNICA. Alimento "In natura"	
12	BANANA-BRANCA AGROECOLÓGICA. Alimento "In natura"	
13	BATATA-DOCE. Alimento "In natura"	
14	BATATA-INGLESA. Alimento "In natura"	
15	BATATA-SALSA. Alimento "In natura"	
16	BERINJELA. Alimento "In natura"	
17	BETERRABA. Alimento "In natura"	
24	BRÓCOLIS. Alimento "In natura"	
25	CEBOLA DE CABEÇA. Alimento "In natura"	
26	CEBOLINHA HIDROPÔNICA. Alimento "In natura"	
27	CENOURA. Alimento "In natura"	
28	CHÁ DE CAMOMILA ORGÂNICO.	
29	CHÁ DE ERVA DOCE ORGÂNICO.	
30	CHUCHU. Alimento "In natura"	
31	COUVE-FLOR. Alimento "In natura"	
32	COUVE-MANTEIGA. Alimento "In natura"	
36	ESPINAFRE ORGÂNICO. Alimento "In natura"	
37	FARINHA DE MANDIOCA.	
38	FARINHA DE MILHO.	
39	FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS ORGÂNICA.	
40	FARINHA DE TUPINAMBOR ORGÂNICA.	
45	GOIABA-VERMELHA. Alimento "In natura"	

46	LARANJA-LIMA. Alimento "In natura"
47	LARANJA-PERA. Alimento "In natura"
49	LIMÃO. Alimento "In natura"
50	LOURO DESIDRATADO ORGÂNICO.
53	MAÇÃ ARGENTINA. Alimento "In natura"
54	MAÇÃ. Alimento "In natura"
55	MARACUJÁ. Alimento "In natura"
56	MELANCIA. Alimento "In natura"
57	MILHO VERDE NA ESPIGA.
58	MORANGO. Alimento "In natura"
60	ORÉGANO DESIDRATADO ORGÂNICO.
63	PEPINO. Alimento "In natura"
64	PERA-NACIONAL. Alimento "In natura"
65	PIMENTÃO AMARELO E VERMELHO. Alimento "In natura"
67	REPOLHO ROXO. Alimento "In natura"
68	REPOLHO VERDE. Alimento "In natura"
69	RÚCULA HIDROPÔNICA. Alimento "In natura"
70	SALSA HIDROPÔNICA. Alimento "In natura"
73	TANGERINA OU BERGAMOTA. Alimento "In natura"
74	TEMPERO VERDE (salsa + cebolinha). Alimento "In natura"
75	TOMATE. Alimento "In natura"
76	VAGEM. Alimento "In natura"

ITEM	DESCRIPTIVO	Legislação - Requisito higiênico-sanitário
44	FILÉ DE TILÁPIA.	Os possíveis fornecedores destes itens, que são alimentos de origem animal, deverão apresentar Registro de Inspeção nos órgãos competentes, ou seja, deverão apresentar certificado do Selo de Inspeção, podendo ser Federal ou Estadual ou Municipal: SIF ou SIE ou SIM para cada respectivo item.
48	LEITE UHT INTEGRAL.	
61	OVOS DE GALINHA.	

ITEM	DESCRIPTIVO	Legislação - Requisito higiênico-sanitário
66	POLPA CONCENTRADA DE FRUTAS.	Os possíveis fornecedores destes itens deverão apresentar Registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) para cada respectivo item.
71	SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ.	
72	SUCO INTEGRAL DE UVA.	

ITEM	DESCRIPTIVO	Legislação - Requisito higiênico-sanitário
41	FEIJÃO-CARIOCA.	Os possíveis fornecedores destes itens deverão apresentar Certificado de Classificação Vegetal da CIDASC para cada respectivo item.
42	FEIJÃO-PRETO.	
43	FEIJÃO-VERMELHO.	

ITEM	DESCRIPTIVO	Legislação - Requisito higiênico-sanitário
06	AIPIM DESCASCADO.	Os possíveis fornecedores destes itens deverão apresentar Alvará Sanitário da Vigilância Sanitária local para cada respectivo item.
18	BISCOITOS CASEIROS.	
19	BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO	

20	BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA	
21	BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM AÇAFRÃO	
22	BISCOITOS INTEGRAIS	
23	BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR	
33	DOCE DE BANANA ORGÂNICO	
34	DOCE DE FRUTA ORGÂNICO SEM AÇÚCAR	
35	DOCE DE FRUTA	
51	MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO AVE MARIA	
52	MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO ESPAGUETE	
59	MORANGO IN NATURA CONGELADO	
62	PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR	