

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ELEMENTOS PARA A CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR 2024

A Secretaria de Educação visa a abertura de processo licitatório na modalidade Credenciamento para CHAMADA PÚBLICA para cadastramento 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 alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal.

#### 1. OBJETO

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 – Justificativas:

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 – Previsão Orçamentária:

3.1. As despesas decorrentes deste edital serão suportadas pelas dotações orçamentárias previstas na LOA/2024, a seguir:

Projeto atividade: 2056 Atendimento de Alimentação Escolar - Educação Infantil

Dotação: 128 - 3.3.90.00.00.00.00.00

Projeto atividade: 2060 atendimento de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental

Dotação: 130 - 3.3.90.00.00.00.00.00

Projeto atividade: 2059 Adm do programa de Alimentação Escolar - PNAE Infantil

Projeto atividade: 2063 Adm do programa de Alimentação Escolar - PNAE Fundamental

### 4 - Descrição Detalhada do Objeto, Requisitos e Valor Estimado da Contratação:

4.1 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	DESCRIPTIVO	UN	QUANT.	Valor Máximo	Valor Total
01	<b>ABACATE.</b> Características gerais: abacate de 1ª qualidade. Em perfeito estado de	Kg	5.000,00	6,44	32.200,00

	<p>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>				
02	<p><b>ABACAXI.</b> 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.</p>	Kg	13.000,00	8,20	106.600,00

03	<p><b>ABÓBORA.</b> 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.</p>	Kg	5.000,00	4,05	20.250,00
04	<p><b>ABOBRINHA-VERDE.</b> 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 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</p>	Kg	4.000,00	4,66	18.640,00

	em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
05	<p><b>ACELGA.</b> 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.</p>	Unidade	3.000,00	4,67	14.010,00
06	<p><b>AIPIM DESCASCADO.</b> 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</p>	Kg	6.000,00	8,38	50.280,00

	<p>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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
07	<p><b>ALECRIM DESIDRATADO ORGÂNICO.</b> Alecrim desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos e orgânicos do <i>Rosmarinus officinalis</i>. 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 rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p>	Pacote	200,00	23,02	4.604,00
08	<p><b>ALFACE HIDROPÔNICA.</b> 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</p>	Unidade	10.000,00	3,78	37.800,00

	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 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.				
09	<b>ALFACE.</b> 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	2.000,00	3,28	6.560,00
10	<b>ALHO.</b> Características gerais:	Kg	1.500,00	26,73	40.095,00

	<p>alho nobre, tipo especial, classe 5, de acordo com a Portaria N° 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.</p>				
11	<p><b>BANANA-BRANCA ORGÂNICA.</b>  Características gerais: banana-branca de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> 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	60.000,00	8,10	486.000,00

12	<p><b>BANANA-BRANCA AGROECOLÓGICA.</b></p> <p>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	15.000,00	6,07	91.050,00
13	<p><b>BATATA-DOCE.</b> 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</p>	Kg	6.000,00	4,97	29.820,00

	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.				
14	<p><b>BATATA-INGLESA.</b></p> <p>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.</p>	Kg	20.000,00	5,82	116.400,00
15	<p><b>BATATA-SALSA.</b> Características gerais: batata-salsa de 1ª qualidade, nova, lavada. Em perfeito estado de</p>	Kg	2.500,00	9,69	24.225,00

	<p>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>				
16	<p><b>BERINJELA.</b> 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.</p>	Kg	2.000,00		
				5,82	11.640,00

17	<p><b>BETERRABA.</b> 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	8.000,00	4,82	38.560,00
18	<p><b>BISCOITOS CASEIROS.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Pacote	2.500,00	28,99	72.475,00

19	<p><b>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Pacote	2.500,00	32,13	80.325,00
20	<p><b>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA.</b></p> <p>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. <u>Produzidos sem utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas.</u> 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</p>	Pacote	1.000,00	28,42	28.420,00

	Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Em embalagens de 500 gr. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>				
21	<p><b>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM AÇAFRÃO.</b></p> <p>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. <u>Produzidos sem utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas.</u> 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. Em embalagens de 500 gr. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Pacote	1.000,00	26,88	26.880,00
22	<p><b>BISCOITOS INTEGRAIS.</b></p> <p>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</p>	Pacote	2.500,00	31,88	79.700,00

	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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>				
23	<b>BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR.</b> 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 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>	Pacote	500,00	36,83	18.415,00
24	<b>BRÓCOLIS.</b> 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	Unidade	6.000,00	5,14	30.840,00

	<p>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.</p>				
25	<p><b>CEBOLA DE CABEÇA.</b>  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.</p>	Kg	15.000,00	5,77	86.550,00

26	<p><b>CEBOLINHA HIDROPÔNICA.</b> 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. 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	10.000,00	3,94	39.400,00
27	<p><b>CENOURA.</b> 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</p>	Kg	12.000,00	5,56	66.720,00

	sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
28	<p><b>CHÁ DE CAMOMILA ORGÂNICO.</b> 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.</p>	Pacote	200,00	27,69	5.538,00
29	<p><b>CHÁ DE ERVA DOCE ORGÂNICO.</b> 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</p>	Pacote	200,00	27,69	5.538,00

	<p>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 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.</p>				
30	<p><b>CHUCHU.</b> 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.</p>	Kg	4.000,00	4,29	17.160,00
31	<p><b>COUVE-FLOR.</b> Características gerais: couve-flor de 1ª qualidade,</p>	Unidade	5.000,00	5,73	28.650,00

	<p>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.</p>				
32	<p><b>COUVE-MANTEIGA.</b>  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 isenta de umidade externa anormal, odor e</p>	Maço	4.000,00		
				4,03	16.120,00

	sabor estranhos. Acondicionada em embalagem plástica, devidamente identificada.				
33	<p><b>DOCE DE BANANA ORGÂNICO.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Unidade	2.500,00	26,31	65.775,00
34	<p><b>DOCE DE FRUTA ORGÂNICO SEM AÇÚCAR.</b> 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</p>	Unidade	1.200,00	33,90	40.680,00

	<p>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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
35	<p><b>DOCE DE FRUTA.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Unidade	1.000,00	23,05	23.050,00
36	<p><b>ESPINAFRE.</b> 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 tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de</p>	Maço	4.000,00	4,13	16.520,00

	<p>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.</p>				
37	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Kg	4.000,00	12,67	50.680,00
38	<p><b>FARINHA DE MILHO.</b> 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:</p>	Kg	3.000,00	6,67	20.010,00

	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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>				
39	<b>FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS ORGÂNICA.</b> 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 Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.	Pacote	50,00		
				146,69	7.334,50
40	<b>FARINHA DE TUPINAMBOR ORGÂNICA.</b> Características: Farinha produzida do rizoma da Helianthus tuberosus L (tupinambor). Sem conservantes. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de</u>	Pacote	30,00		
				210,11	6.303,30

	<p><u>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.</p>				
41	<p><b>FEIJÃO-CARIOCA.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Kg	2.500,00	9,82	24.550,00
42	<p><b>FEIJÃO-PRETO.</b> 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.</p>	Kg	2.500,00	9,51	23.775,00

	<p>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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
43	<p><b>FEIJÃO-VERMELHO.</b> 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 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Kg	2.500,00	11,59	28.975,00
44	<p><b>FILÉ DE TILÁPIA.</b> Filé de peixe tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado</p>	Kg	8.000,00	47,10	376.800,00

<p>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.</p>				
--	--	--	--	--

	<b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>				
45	<p><b>GOIABA-VERMELHA.</b>            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 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	6.000,00	9,73	58.380,00
46	<p><b>LARANJA-LIMA.</b> 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</p>	Kg	100,00	5,72	572,00

	superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
47	<b>LARANJA-PERA.</b> 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	15.000,00	5,05	75.750,00
48	<b>LEITE UHT INTEGRAL.</b> 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	Unidade	40.000,00	5,99	239.600,00

	<p>rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
49	<p><b>LIMÃO.</b> 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.</p>	Kg	1.000,00	4,99	4.990,00
50	<p><b>LOURO DESIDRATADO ORGÂNICO.</b> 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</p>	Pacote	200,00	19,86	3.972,00

	<p>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.</p>				
51	<p><b>MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO AVE MARIA.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Pacote	3.000,00	20,75	62.250,00
52	<p><b>MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO ESPAGUETE.</b> Macarrão caseiro seco tipo espaguete. Ingredientes: Farinha de trigo, água e ovo. Diversos sabores: açafrão, espinafre, cenoura beterraba e cúrcuma.</p>	Pacote	3.000,00	19,50	58.500,00

	<p>Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega.</p> <p>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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
53	<p><b>MAÇÃ ARGENTINA.</b> 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.</p>	Kg	200,00	10,20	2.040,00
54	<p><b>MAÇÃ.</b> Características gerais: maçã tipo gala ou fuji, de 1ª</p>	Kg	30.000,00	8,05	241.500,00

	<p>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.</p>					
55	<p><b>MARACUJÁ.</b> Características gerais: maracujá de 1º qualidade, tamanho médio. 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</p>	Kg	1.000,00		10,70	10.700,00

	em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
56	<p><b>MELANCIA.</b> 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.</p>	Kg	20.000,00	3,31	66.200,00
57	<p><b>MILHO VERDE NA ESPIGA.</b> 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).</p>	Pacote	12.000,00	6,91	82.920,00

	Embalagem: pacote plástico transparente contendo 5 unidades de milho na espiga.				
58	<p><b>MORANGO.</b> 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. 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.</p>	Bandeja	1.000,00	8,47	8.470,00
59	<p><b>MORANGO IN NATURA CONGELADO.</b> 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</p>	Kg	1.000,00	26,61	26.610,00

	no rótulo do produto. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>				
60	<p><b>ORÉGANO DESIDRATADO ORGÂNICO.</b> 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.</p>	Pacote	200,00	21,86	4.372,00
61	<p><b>OVOS DE GALINHA.</b> 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.</p>	Dúzia	15.000,00	10,33	154.950,00

62	<p><b>PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR.</b> 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. 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Unidade	1.000,00	14,20	14.200,00
63	<p><b>PEPINO.</b> 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</p>	Kg	3.000,00	4,86	14.580,00

	<p>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>				
64	<p><b>PERA-NACIONAL.</b>  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	5.000,00	11,69	58.450,00

65	<p><b>PIMENTÃO AMARELO E VERMELHO.</b> Características gerais: Boa qualidade, livre de material terroso e umidade externa anormal, 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.</p>	Kg	600,00	11,93	7.158,00
66	<p><b>POLPA CONCENTRADA DE FRUTAS.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Kg	5.000,00	27,11	135.550,00
67	<p><b>REPOLHO ROXO.</b> 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</p>	Unidade	500,00	6,03	3.015,00

	<p>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>				
68	<p><b>REPOLHO VERDE.</b>  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 plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Unidade	4.000,00	3,94	15.760,00

69	<p><b>RÚCULA HIDROPÔNICA.</b>  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	4.500,00	4,25	19.125,00
70	<p><b>SALSA HIDROPÔNICA.</b>  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</p>	Maço	10.000,00	4,32	43.200,00

	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.				
71	<p><b>SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ.</b> 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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	Litro	3.000,00	19,09	57.270,00
72	<p><b>SUCO INTEGRAL DE UVA.</b> 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</p>	Litro	6.000,00	16,97	101.820,00

	<p>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.</p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
73	<p><b>TANGERINA OU BERGAMOTA.</b> 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	15.000,00	5,61	84.150,00
74	<p><b>TEMPERO VERDE (salsa + cebolinha).</b> Características gerais: tempero verde dos tipos salsa e cebolinha, maço misto pesando aproximadamente 300 gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Em</p>	Maço	3.000,00	4,04	12.120,00

	<p>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>				
75	<p><b>TOMATE.</b> Características gerais: tomate de 1ª qualidade, tipo oblongo ou redondo (tomate 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.</p>	Kg	20.000,00	7,60	152.000,00
76	<p><b>VAGEM.</b> Características gerais:</p>	Kg	3.000,00	11,36	34.080,00

	<p>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.</p>				
				<b>TOTAL</b>	4.270.171,80

4.2. 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.

4.3. 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.

4.3.1. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

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

4.8. 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.

## **5. FORMA E CRITÉRIO DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

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.

5.1. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (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.

## 5.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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.

## 5.3. 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;

#### 5.4. 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.I - 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.I - 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.

#### 5.5 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.

### **6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3 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.

6.4 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 6.1 e 6.2.

## **7. 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.

7.1. - 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.

7.2 - 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.

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

## **8. DAS AMOSTRAS:**

8.1. Após o encerramento da Etapa de Lances, todas as licitantes declaradas classificadas deverão apresentar no prazo de 05 (cinco) dias úteis após habilitação e classificação da empresa, amostras dos itens 06, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 33, 34, 35, 41,42, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 61, 62, 66, 71, 72, para análise, que deverão atender às especificações deste Edital.

8.2. Não serão recebidas as amostras fora do prazo estabelecido.

8.3. Será considerada desclassificada do respectivo item, a licitante cuja amostra for reprovada e que não atender rigorosamente os padrões técnicos deste Edital.

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

8.5. As amostras deverão ser entregues na Rua 906, nº 64 – Bairro Alto São Bento – Itapema/SC, CEP 88220-000, horário das 12hs às 17hs, devidamente identificada com os dados das empresas classificadas e contar com o número do item entregue.

8.6. Após o prazo estabelecido para apresentação das amostras, será elaborado laudo de análise pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação de Itapema, o qual será enviado ao pregoeiro.

## **9. 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.

9.1. 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,

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

## **10. 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:

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

## **11. CADASTRO NACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR - CAF**

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

11.1. 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.

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

11.3. 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.

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

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

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

## **12. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO - LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA**

12.1. Os pedidos serão efetuados pelo Município através da secretaria responsável por meio de Nota de Empenho - NE, cuja emissão ocorrerá conforme a necessidade, sendo encaminhada por correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

12.2. 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.

12.3. As entregas deverão ocorrer de preferência nas segundas-feiras, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h às 17h.

12.4. Seguem endereços de entrega:

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 402-8 (em frente ao Bento)	-
	CMEI Benta Florêncio	1474	Rua esquina c/ 402C, nº110	cmei.bentapereira@edu.itapema.sc.gov.br
J.Praia Mar	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
	CMEI Meia Praia	1454	Rua 240, nº 655	cmei.meiapraia@edu.itapema.sc.gov.br
Centro	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

12.5. Caso as especificações do objeto entregue não sejam compatíveis com as constantes no Edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, deverão ser corrigidas as incorreções. 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.

12.6. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade do(a) Contratado (a) pela perfeita execução do contrato, ficando ela obrigada a substituí-lo, se a qualquer momento forem constatadas incorreções.

### **13 - DO PAGAMENTO**

13.1. 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.

13.2. 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.

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

13.4. 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.

13.5. 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.

13.6. 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.

### **14 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

## **15 - DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR**

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

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

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

15.4. 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.

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

15.6. 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.

## **16 - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

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

16.2. 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.

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

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

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

## **17- DAS SANÇÕES**

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações constantes na lei 14.133/2021.

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

Itapema, 22 de Outubro de 2024.

**Ana Carolina Galvan Camenforte**

**Nutricionista**

**Alessandra Simas Ghiotto**

**Secretaria de Educação**