



ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IÇARA
SEÇÃO DE LICITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL
www.icara.sc.gov.br

EDITAL DE LICITAÇÃO
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025
(Processo Administrativo Nº. 005/PMI/2025)

OBJETO: Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor a Alimentação Escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino (Creche, pré-escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA) para cumprimento do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) no ano de 2025.

INÍCIO DO RECEBIMENTO DA HABILITAÇÃO: 15/01/2025 às 09h:00min

FIM DO RECEBIMENTO DA HABILITAÇÃO: 05/02/2025 às 17h:00min

PLATAFORMA ELETRÔNICA: <https://bnccompras.com>

FONE: (48) 3431.3500 / 3431.3539

INFORMAÇÕES: através do e-mail: licitacao@icara.sc.gov.br

Içara - SC, 14 de janeiro de 2024.

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025

O **MUNICÍPIO DE IÇARA**, através da **Secretaria Municipal de Educação, Ciências e Tecnologia**, inscrito no CNPJ nº. 82.916.800/0001-11, com endereço na Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara – SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti, sítio eletrônico <https://www.Içara.sc.gov.br/>, torna público que conforme disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução nº 006/2020 do FNDE relativa ao PNAE, Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021 e Decreto Municipal nº. 014/2024 de 17 de janeiro de 2024, e de outras normas aplicáveis, realizará **CHAMAMENTO PÚBLICO** para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor a Alimentação Escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município. O certame será conduzido pelo Agente de contratação com assistência da equipe de apoio, designados pelo Decreto Municipal nº 061/2024 de 19 de março de 2024.

1. DO OBJETO

1.1. Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor a Alimentação Escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino (Creche, pré-escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA) para cumprimento do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) no ano de 2025.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste certame as interessadas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos:

2.1.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Formais, conforme o artigo 37 da Resolução nº006/2020 e Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

2.1.2 Os fornecedores da agricultura familiar deverão atender todas as exigências da Instrução Normativa Conjunta nº 01 de 15/04/19 e Instrução Normativa Conjunta INC nº 02 de 07/02/18.

2.2 Não poderão participar da presente licitação:

2.2.1. Pessoa física, pessoa jurídica ou responsável por pessoa jurídica, que se encontre, ao tempo da licitação, impedido de licitar e contratar no âmbito do Município de Içara, ou que tenha sido declarado inidôneo e esteja impedido de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

2.2.2 Empresa que tenha como diretor, gerente ou sócio, servidor ou dirigente da Administração Pública Municipal (Lei Orgânica do Município);

2.2.3. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Município de Içara /SC, ou ainda com os agentes públicos com funções ligadas à licitação, fiscalização/gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

2.2.4 Agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

2.2.5 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Nº. 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.2.6 Empresa reunida em consórcio, qualquer que seja sua formação (tendo em vista tratar-se de objeto sem complexidade);

2.2.7 Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - Oscip, atuando nessa condição (Acórdão Nº. 746/2014-TCU-Plenário);

2.2.8 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.2.9 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.2.10. Além das condições listadas acima, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, todas as licitantes que se encontrem nas condições

previstas no art. 14 da Lei nº. 14.133/2021, bem como as empresas reunidas em consórcio, conforme art.15 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o serviço/objeto a ser contratado não exige empresas de diferentes segmentos ou capacidades para sua execução;

2.3. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste edital e Termo de Referência e seus demais anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.1.1. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema, implica a responsabilidade legal do participante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.1.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Içara, promotor da licitação, responsabilidade.

3.2. Como requisito para participação, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá MARCAR a opção de que atende plenamente os requisitos e exigências de habilitação previstas no Edital, sendo oportunizado ao licitante no momento do salvamento da proposta.

4. DA APRESENTAÇÃO DO PEDIDO DE CREDENCIAMENTO

4.1. Após a divulgação do edital, as licitantes deverão encaminhar o pedido de credenciamento e a documentação de habilitação e projeto de venda exclusivamente por meio do sistema eletrônico, pela plataforma: <https://bnccompras.com>.

4.2 As análises da documentação dos interessados, serão realizadas pelo Agente de Contratação e Equipe de apoio e integrantes técnicos, e terão poderes para indeferir a habilitação do proponente que não tiver atendido a todas as condições de habilitação exigidas neste Edital;

4.3. O Agente de Contratação poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line;

4.4 Ao final do exame dos documentos de todos os proponentes, a comissão lavrará ata, constando o julgamento das documentações apresentadas e divulgará na página oficial do Município de Içara.

5. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

5.1 Para fins de habilitação, as licitantes terão de anexar na plataforma os documentos relativos à:

GRUPO FORMAL:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, qualificação econômico financeira conforme a Lei Federal 14.133/21, e Seguridade Social;

c) Extrato da DAP ou CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

d) Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

f) Declaração que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

g) Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

i) Certificação orgânica dos agricultores dentro da validade;

j) Cópia do registro no MAPA dos alimentos solicitados;

l) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

- m) Declaração de que a empresa não se encontra inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal.** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- n) Declaração de atendimento as exigências do inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- o) Declaração de Inexistência de servidor público da ativa no quadro societário da empresa** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- p) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência** (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- q) Declaração de Inexistência de condenação judicial, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital,** por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista. (Modelo Declaração unificada - Anexo II);
- r) Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas** (Modelo Declaração unificada - Anexo II).
- s) Declaração de que tem conhecimento de todas as informações** e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (Modelo Declaração unificada - Anexo II).

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1 Conforme o artigo 37 da Resolução nº06/2020, a Entidade Executora onde o valor total repassado pelo FNDE para a execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica.

6.2 De acordo com o Art. 35, para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser 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 Assim, o critério de seleção será o de localidade, e não o de menor preço. Os projetos de fornecedores locais, de agricultores do município, obedecendo as diretrizes da lei nº 11.947/2009, Resolução CD/ FNDE nº06/2020, Resolução CD/ FNDE nº20/2020 e a Resolução CD/ FNDE nº21/2021, terão preferência sobre projetos de outras localidades, independente do preço ofertado por estas, desde que os projetos locais estejam dentro da média de orçamentos constantes no edital.

7. DOS RECURSOS

7.1. Os recursos e contrarrazões deverão ser protocolados em campo próprio da plataforma BNC.

7.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

7.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento dos documentos apresentados pelo licitante:

I. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

II. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 05 (cinco) minutos;

III. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

7.4. A ausência de manifestação imediata do licitante quanto à intenção de recorrer, no tempo estimado indicado durante a sessão pública, importará na decadência desse direito, hipótese em que não será admissível qualquer requerimento protocolizado a posteriori.

7.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, 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, contados do recebimento dos autos.

7.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

7.7. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de até três dias úteis, em campo próprio do sistema, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, em campo próprio do sistema.

8. DA CONTRATAÇÃO

8.1. A emissão do Termo de Contrato será realizado através de processo de Dispensa de Licitação conforme Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

8.1.1 A empresa será convocada para assinar o Contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados de sua convocação, via e-mail, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

8.1.2. O prazo previsto para assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada e aceita pela Administração.

8.2. Se o credenciado, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura do Termo de Contrato, poderá ser descredenciado, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

8.3. O contratado deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital, devendo comunicar imediatamente o Secretária de Educação qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

8.4. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto, prazo de execução, fiscalização, obrigações da Secretaria de Educação e da CONTRATADA estão previstos neste Edital e seus anexos.

8.5. A extinção do Termo de Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Secretaria de Educação, nos casos enumerados nos Artigos 137, 138 e 139, da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, bem como, rescindido amigavelmente, a qualquer tempo, mediante condições determinadas na Lei e, com aviso prévio de 30 (trinta) dias.

8.6 As obrigações contratuais, forma e condições de pagamento, reajuste, repactuação e recebimento do objeto, e outras obrigações exigidas na Lei Federal nº. 14.133/2021, conforme o caso, estão descritas nas respectivas cláusulas da minuta de contrato (Anexo II) que é parte integrante deste edital.

8.6.1 O gestor, fiscal e seu suplente serão designados pela autoridade máxima, os quais permanecerão na formalização do termo, exceto por solicitação de substituição expressa da mesma autoridade.

9. DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 O Agente de Contratação encaminhará o resultado desta chamada pública, juntamente com os relatórios/atas e demais peças relacionadas, a Senhora Prefeita Municipal, para a homologação e adjudicação ao vencedor.

9.2 Após esses procedimentos, o resultado desta chamada pública será publicado no Diário Oficial dos Municípios (<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/>) para conhecimento público.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

10.1 Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações ao presente Edital deverão ser efetuados por escrito, a qualquer tempo, antes da data de encerramento do período de credenciamento, por meio do site: <https://bnccompras.com>.

10.2 A impugnação não terá efeito suspensivo e a decisão da comissão de contratação será motivada nos autos.

10.3 As decisões e/ou respostas serão encaminhadas na Plataforma por meio do site: <https://bnccompras.com>.

11. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.1.1. A não apresentação de amostras, quando solicitadas, será considerada infração, nos moldes das alíneas E e F acima citadas.

11.2. Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela Autoridade Máxima do Município.

11.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Título XXX, Seção I do Decreto Municipal nº. 014/2024, instaurado por comissão específica, conforme provocação.

11.3.1. Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, a necessária homologação e as devidas providências administrativas.

11.3.2. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da lei federal nº 14.133, de 2021, serão observadas as situações relacionadas no Art. 86 do Decreto Municipal nº. 014/2024, assegurado a ampla defesa.

11.4. A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

12.2 O Agente de Contratação poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrito no presente edital, desde que tal tolerância venha em defesa do interesse público e não se constitua num desvio substancial da proposta ou relevar omissões puramente formais, desde que não será infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório.

12.3 Nenhuma indenização será devida as proponentes em razão da elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente edital de chamada pública.

12.4 A apresentação da proposta implica na aceitação plena e total das condições deste edital, sujeitando-se a proponente as sanções previstas no artigo 156 da Lei Federal nº. 14133 de 2021.

12.5 Atendida a conveniência da administração, ficam as proponentes vencedoras obrigadas a aceitar, nas mesmas condições contratuais ou de fornecimento, os eventuais acréscimos ou supressões de que trata no artigo 125 da Lei Federal nº. 14.133 de 2021.

12.6 O vencedor assumirá integralmente e exclusivamente todas as responsabilidades no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e todos os demais encargos que por ventura venham a incidir sobre o objeto do presente edital.

12.7 A administração poderá declarar o chamamento público deserto, quando nenhuma das propostas satisfizer o objeto, o projeto e/ou as especificações, ou ainda, evidenciar que tenha havido falta de competição ou conluio entre os fornecedores.

12.8 Onde este edital for omissivo, prevalecerão os termos da Lei Federal nº. 14.133 de 2021, reservando-se ainda a administração, o direito de revogar no todo ou em parte o presente edital, sem que dessa sua decisão possa resultar, em qualquer caso, reclamação ou indenização por parte das proponentes.

12.9 Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Declaração Unificada;

Anexo III - Declaração De Limite Individual Por Dap/Ano

Anexo IV - Declaração Do Agricultor Familiar

Anexo V – Modelo do projeto de venda;

Anexo VI – Minuta do contrato;

12.10. A Sessão de Licitações do Município de Içara está situada no Paço Municipal Ângelo Lodetti, Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara/SC. CEP: 88.820-000, 2º andar, Torre Norte - Prefeito Deobaldo Donato Pacheco, com expediente das 08:00 as 17:00 horas, atendendo pelos telefones: (48) 3431 3500 ou (48) 3431 3539.

Paço Municipal de Içara /SC, 14 de janeiro de 2024.

Dalvania Cardoso
Prefeita Municipal

ANEXO I
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025
TERMO DE REFERENCIA

1 - OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor a Alimentação Escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino (Creche, pré-escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA) para cumprimento do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) no ano de 2025.

1.1 – ESPECIFICAÇÃO DO QUANTITATIVO

	Produto	Und	Valor	Quantidade	Valor Total
1	Abobrinha (Italiana)	Kg	R\$ 4,57	1.100	R\$ 5.027,00
2	Abobrinha (Italiana) orgânica	Kg	R\$ 5,00	500	R\$ 2.500,00
3	Açafrão da Terra orgânico	Kg	R\$ 24,17	90	R\$ 2.175,30
4	Aipim descascado congelado	Kg	R\$ 8,06	5.700	R\$ 45.942,00
5	Alface	unidade	R\$ 3,42	2.900	R\$ 9.918,00
6	Alface orgânica	unidade	R\$ 3,89	4.800	R\$ 18.672,00
7	Alho Poró	unidade	R\$ 3,40	380	R\$ 1.292,00
8	Alho Poró orgânico	unidade	R\$ 4,00	2.000	R\$ 8.000,00
9	Arroz integral tipo 1	Kg	R\$ 7,13	1.500	R\$ 10.695,00
10	Arroz parboilizado tipo 1	Kg	R\$ 5,30	7.540	R\$ 39.962,00
11	Banana branca	Kg	R\$ 4,00	27.000	R\$ 108.000,00
12	Banana orgânica	Kg	R\$ 5,20	15.300	R\$ 79.560,00
13	Batata doce	Kg	R\$ 3,98	600	R\$ 2.388,00
14	Batata doce orgânica	Kg	R\$ 5,17	4.500	R\$ 23.265,00
15	Batata Inglesa	Kg	R\$ 5,37	5.000	R\$ 26.850,00
16	Beterraba	Kg	R\$ 5,05	900	R\$ 4.545,00
17	Beterraba orgânica	Kg	R\$ 6,69	1.600	R\$ 10.704,00
18	Brócolis	unidade	R\$ 5,67	2.800	R\$ 15.876,00
19	Brócolis orgânico	unidade	R\$ 6,93	700	R\$ 4.851,00
20	Carne Suína - lombo	Kg	R\$ 26,42	2.900	R\$ 76.618,00
21	Cebola	Kg	R\$ 5,50	5.300	R\$ 29.150,00
22	Cenoura	Kg	R\$ 5,63	650	R\$ 3.659,50
23	Cenoura orgânica	Kg	R\$ 7,64	3.400	R\$ 25.976,00
24	Chicória	unidade	R\$ 3,26	600	R\$ 1.956,00
25	Chicória Orgânica	unidade	R\$ 3,61	800	R\$ 2.888,00
26	Chuchu	Kg	R\$ 4,00	1.200	R\$ 4.800,00
27	Chuchu orgânico	Kg	R\$ 5,00	1.100	R\$ 5.500,00
28	Couve-flor	unidade	R\$ 5,50	1.660	R\$ 9.130,00
29	Couve-flor orgânica	unidade	R\$ 7,00	840	R\$ 5.880,00
30	Couve folha	unidade	R\$ 3,75	1.450	R\$ 5.437,50
31	Couve folha orgânica	unidade	R\$ 4,03	2.850	R\$ 11.485,50
32	Espinafre orgânico	unidade	R\$ 3,73	1.600	R\$ 5.968,00
33	Feijão preto tipo 1	Kg	R\$ 8,07	2.600	R\$ 20.982,00
34	Geleia de morango sem açúcar	Kg	R\$ 41,20	1.000	R\$ 41.200,00
35	Limão Taiti	Kg	R\$ 5,50	1.200	R\$ 6.600,00

36	Maçã fuji	Kg	R\$ 6,90	9.700	R\$ 66.930,00
37	Mel de Abelha	Kg	R\$ 38,00	650	R\$ 24.700,00
38	Melancia	Kg	R\$ 3,50	4.000	R\$ 14.000,00
39	Melancia orgânica	Kg	R\$ 3,85	4.000	R\$ 15.400,00
40	Milho verde espiga	Kg	R\$ 6,67	5.150	R\$ 34.350,50
41	Moranga cabotiá	Kg	R\$ 3,86	2.100	R\$ 8.106,00
42	Moranga cabotiá orgânica	Kg	R\$ 4,97	1.400	R\$ 6.958,00
43	Morango Orgânico	Kg	R\$ 30,63	1.300	R\$ 39.819,00
44	Ovo de galinha	dúzia	R\$ 8,50	7.500	R\$ 63.750,00
45	Pão caseiro de aipim/ moranga/batata doce	Kg	R\$ 22,64	2.600	R\$ 58.864,00
46	Pepino	Kg	R\$ 4,94	2.100	R\$ 10.374,00
47	Pepino orgânico	Kg	R\$ 6,18	800	R\$ 4.944,00
48	Pitaya	Kg	R\$ 7,37	1.700	R\$ 12.529,00
49	Pitaya orgânica	Kg	R\$ 9,58	1.700	R\$ 16.286,00
50	Repolho verde	unidade	R\$ 4,93	1.400	R\$ 6.902,00
51	Repolho verde orgânico	unidade	R\$ 6,11	1.500	R\$ 9.165,00
52	Suco de uva integral	Lt	R\$ 16,76	2.650	R\$ 44.414,00
53	Tempero verde	unidade	R\$ 3,43	2.450	R\$ 8.403,50
54	Tempero verde orgânico	unidade	R\$ 3,88	3.350	R\$ 12.998,00
55	Tomate	Kg	R\$ 7,21	9.500	R\$ 68.495,00
56	Uva Niágara	Kg	R\$ 8,00	400	R\$ 3.200,00
57	Uva Vitória sem semente	Kg	R\$ 16,75	1.850	R\$ 30.987,50
					R\$ 1.239.028,30

1.2 - ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS

01- Abobrinha Italiana

Características Técnicas: Abobrinha de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria (cor verde clara com estrias verdes escuras), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, ser de safra atual, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimento com tamanho muito pequeno, deteriorado ou envelhecido, não será aceito. O alimento deve ter peso médio de **300 gramas**.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.100 Kg

02- Abobrinha Italiana Orgânica

Características Técnicas: Abobrinha de primeira qualidade, **orgânica certificada**. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria (cor verde clara com estrias verdes escuras), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, ser de safra atual, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimento com tamanho muito pequeno, deteriorado ou envelhecido, não será aceito. O alimento deve ter peso médio de **300 gramas**.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 500 Kg

03- Açafrão da terra orgânico

Características Técnicas: Açafrão de primeira qualidade, orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem

formadas, com coloração própria, superfície livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimentos deteriorados, murchos não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 90 Kg

04- Aipim Descascado Congelado

Características Técnicas: O aipim descascado cru, limpo e congelado cortado em pedaços de tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, com miolo de coloração uniforme branca ou amarela, sem estrias. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.

Descrição: Alimento minimamente processado

Embalagem: O alimento deve estar congelado e embalado em sacos de polietileno resistentes, contendo 1Kg e 5 Kg.

Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: **Alimento da Agricultura Familiar**, nome do agricultor ou da cooperativa/associação de agricultores familiares, endereço da produção do alimento, DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.

Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 5.700 Kg

Apresentar o seguinte documento:

Cópia do Alvará Sanitário ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente.

05- Alface

Características Técnicas: Alface Americana, Lisa ou Crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega, com peso mínimo de **270 gramas**.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 1 pé em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.900 Unidades

06- Alface Orgânica

Características Técnicas: Alface Americana, Lisa ou Crespa de boa qualidade, orgânica certificada. Com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas e corpos estranhos, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega, com peso mínimo de **270 gramas**.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 1 pé em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 4.800 Unidades

07- Alho Poró

Características Técnicas: Alho poró de boa qualidade. Peso mínimo de **200 gramas**. Com coloração verde claro a verde escuro e tamanho uniforme típico da variedade, sem sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, incolores e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha. Caso o tamanho for inferior ao tamanho padrão, colocar duas unidades por uma.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 380 Unidades

08- Alho Poró Orgânico

Características Técnicas: Alho poró de boa qualidade, orgânico certificado. Peso mínimo de **200 gramas**. Com coloração verde claro a verde escuro e tamanho uniforme típico da variedade, sem sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, incolores e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha. Caso o tamanho for inferior ao tamanho padrão, colocar duas unidades por uma.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.000 Unidades

09- Arroz Parboilizado Integral Tipo 1

Características Técnicas: Sub-grupo: Parboilizado Integral – Classe: Longo Fino – Tipo I.

O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).

Descrição: Alimento minimamente processado

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.

Prazo de validade: Validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: **Alimento da Agricultura Familiar**, nome do agricultor ou da cooperativa/associação de agricultores familiares, endereço da produção do alimento, DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Quantidade: 1.500 Kg

Apresentar os seguintes documentos:

Cópia do Alvará Sanitário ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente.

Cópia do contrato entre a cooperativa e a empresa beneficiadora do arroz.

10- Arroz Parboilizado Tipo 1

Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.

O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).

Descrição: Alimento minimamente processado

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.

Prazo de validade: Validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: **Alimento da Agricultura Familiar**, nome do agricultor ou da cooperativa/associação de agricultores familiares, endereço da produção do alimento, DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Quantidade: 7.540 Kg

Apresentar os seguintes documentos:

Cópia do Alvará Sanitário ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente.

Cópia do contrato entre o agricultor familiar e a empresa beneficiadora do arroz.

11- Banana Branca/ Prata

Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura. Alimentos maduros ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, livres de qualquer matéria estranha, contendo 15 Kg cada.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 27.000 Kg

12- Banana Branca/ Prata Orgânica

Características Técnicas: Banana prata orgânica, certificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura. Alimentos maduros ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, livres de qualquer matéria estranha, contendo 15 Kg cada.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 15.300 Kg

13- Batata Doce

Características Técnicas: Batata doce de boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Pode ser de coloração amarelo/ alaranjado. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, contendo 2 Kg cada.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 600 Kg

14- Batata Doce Orgânica

Características Técnicas: Batata doce orgânica, certificada. Deve ser de boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Pode ser de coloração amarelo/ alaranjado. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, contendo 2 Kg cada.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 4.500 Kg

15- Batata Inglesa

Características Técnicas: Batata inglesa de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 5.000 Kg

16- Beterraba

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 900 Kg

17- Beterraba Orgânica

Características Técnicas: Beterraba orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.600 Kg

18- Brócolis

Características Técnicas: Vegetal verde escuro, de 1ª qualidade, sem partes velhas e/ou deterioradas, em unidades ou molhos com peso mínimo de **300gramas**. Ausente de manchas, machucaduras, sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Colhidos no dia da entrega.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.800 unidades

19- Brócolis Orgânico

Características Técnicas: Vegetal verde escuro, de 1ª qualidade, orgânico certificado, em unidades ou molhos com peso mínimo de

300gramas, sem partes velhas e/ou deterioradas. Ausente de manchas, machucaduras, sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Colhidos no dia da entrega.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 700 unidades

20- Carne Suína em Cubos - Lombo

Características Técnicas: Carne Suína, Lombo, cortada em cubos pequenos e congelada, com no máximo 5,5% de gordura. Carne de cor uniforme (entre rosada e avermelhada) elástica, firme e com odor agradável. A carne utilizada como matéria prima na elaboração da carne picada em cubos deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

Alimento com quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvido.

Descrição: Alimento minimamente processado

Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa. Embalagens de 1 kg, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.

Prazo de Validade no Momento da Entrega: Mínimo de 03 meses.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de Inspeção Sanitária municipal, estadual ou federal, peso, lote.

Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil com tolerância máxima de até 3 dias para totalizar as entregas com início no primeiro dia útil da semana.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.900 Kg

Apresentar o seguinte documento:

Cópia dos documentos comprobatórios de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.

O veículo do transporte deverá apresentar condições higiênicas – sanitárias adequadas. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

21- Cebola de Cabeça

Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 5.300 Kg

22- Cenoura

Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 650 Kg

23- Cenoura Orgânica

Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 3.400 Kg

24- Chicória

Características Técnicas: Chicória Escarola Lisa (*Cichorium endívia "latifolium"*) de boa qualidade. Com coloração verde brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas e corpos estranhos, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega, com peso mínimo de **400 gramas**.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 1 pé em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 600 Unidades

25- Chicória orgânica

Características Técnicas: Chicória Escarola Lisa (*Cichorium endívia "latifolium"*) de boa qualidade, orgânica certificada. Com coloração verde brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas e corpos estranhos, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega, com peso mínimo de **400 gramas**.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 1 pé em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 800 Unidades

26- Chuchu

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.200 Kg

27- Chuchu Orgânico

Características Técnicas: Chuchu orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.100 Kg

28- Couve Flor

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, com peso mínimo de **600 gramas**. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.660 Unidades

29- Couve Flor Orgânica

Características Técnicas: Couve flor orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, com peso mínimo de **600 gramas**. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 840 Unidades

30- Couve Folha

Características Técnicas: Couve fresca, de primeira qualidade, apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com peso mínimo de **200 gramas**, coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha. Isentas de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Colhidas no dia da entrega. Alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.450 molhos

31- Couve Folha Orgânica

Características Técnicas: Couve fresca, de primeira qualidade, orgânica certificada, apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com peso mínimo de **200 gramas**, coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha. Isentas de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Colhidas no dia da entrega. Alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.850 molhos

32- Espinafre Orgânico

Características Técnicas: Espinafre orgânico certificado, fresco, de primeira qualidade. Apresentado em molhos com peso médio de **250gramas**, com folhas íntegras, de coloração verde escuro brilhante e tamanho uniforme, sem manchas. Isento de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, colhido no dia da entrega. Alimentos deteriorados, murchos ou amarelados não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.600 molhos

33- Feijão Preto tipo 1

Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao alimento.

Descrição: Alimento minimamente processado

Embalagem: Deve estar íntacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.

Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: **Alimento da Agricultura Familiar**, nome do agricultor ou da cooperativa/associação de agricultores familiares, endereço da produção do alimento, DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Quantidade: 2.600 Kg

Apresentar o seguinte documento:

Cópia do Alvará Sanitário ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente.

34- Geleia de Morango Sem Açúcar

Características Técnicas: Geleia de morango sem adição de açúcar ou adoçante, fabricado por produtor/ agricultor familiar, caseira, artesanal. Envasada em potes de vidro com vedação à vácuo.

Descrição: Alimento minimamente processado

Ingredientes: Morango, suco concentrado de maçã e limão.

Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em potes de vidro com peso de **500 gramas**.

Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: **Alimento da Agricultura Familiar**, nome do agricultor ou da cooperativa/associação de agricultores familiares, endereço da produção do alimento, DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Quantidade: **1.000 Kg**

Apresentar o seguinte documento:

Cópia do Alvará Sanitário ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente.

35- Limão Taiti

Características Técnicas: Limão procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, alimentos químicos ou corpos estranhos aderentes, com aroma e sabor estranho, tamanho médio (70 a 90 gramas) e uniforme.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: **1.200 Kg**

36- Maçã Fuji

Características Técnicas: Maçã vermelha, tipo Fuji classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: **9.700 Kg**

37- Mel de Abelha

Características Técnicas: Mel silvestre ou de eucalipto de abelhas 100% puro, com odor e sabor próprios do alimento. O mel não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como: insetos, larvas, grãos de areia entre outros.

Descrição: Alimento minimamente processado

Embalagem: Pote plástico, atóxico, lacrado (com 0,5Kg e 1 Kg de alimento).

Prazo de validade: Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: **Alimento da Agricultura Familiar**, nome do agricultor ou da cooperativa/associação de agricultores familiares, endereço da produção do alimento, DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: **650 Kg**

Apresentar o seguinte documento:

Cópia dos documentos comprobatórios de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.

38- Melancia

Características Técnicas: A melancia deve apresentar características bem definidas e bem formadas. Deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 Kg.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: **4.000 Kg**

39- Melancia Orgânica

Características Técnicas: Melancia orgânica certificada. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas, ser de boa

coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 Kg.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 4.000 Kg

40- Milho Verde Espiga

Características Técnicas: Milho de primeira qualidade. Semente crioula (não transgênica). Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio a grande, alimentos muito pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 5.150 Kg

Apresentar o seguinte documento:

Declaração do agricultor do uso de sementes não transgênicas.

41- Moranga Cabotiá

Características Técnicas: Moranga cabotiá madura, de 1ª qualidade, com tamanho e cor característica, com aproximadamente **2 Kg**, casca firme, sem parte mole, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.100 Kg

42- Moranga Cabotiá Orgânica

Características Técnicas: Moranga cabotiá orgânica certificada, madura, de 1ª qualidade, com tamanho e cor característica, com aproximadamente **2 Kg**, casca firme, sem parte mole, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.400 Kg

43- Morango Orgânico

Características Técnicas: Morango de primeira qualidade, alimento orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas resistentes contendo **1Kg**.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.300 Kg

44- Ovo de Galinha

Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão.

Prazo de validade: Validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Quantidade: 7.500 Dúzias

Apresentar o seguinte documento:

Cópia dos documentos comprobatórios de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.

45- Pão Caseiro de Aipim, Batata Doce, Moranga

Características Técnicas: Pão caseiro de aipim, batata doce ou moranga, com peso médio de **40g** cada. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. Não deverá estar amassado nem de tamanho irregular.

Ingredientes: Batata doce, aipim ou moranga, farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovo, óleo, açúcar, sal, e fermento biológico.

Descrição: Alimento processado

Embalagem: Os pães devem ser acondicionados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Educação.

Entrega: Quinzenal conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela entrega do alimento nas escolas da rede municipal de ensino. Os dias e horário de entrega serão definidos pela Secretaria de Educação no momento do pedido.

Quantidade: 2.600 Kg

A unidade de produção deverá apresentar características higiênico-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.

O fornecedor será o responsável pelas entregas dos pães nas unidades escolares dentro do horário solicitado. O veículo do transporte de pães deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Apresentar os seguintes documentos:

Cópia do Alvará Sanitário do local e do veículo ou documento similar expedido pelo órgão de fiscalização competente.

Carteira de saúde atualizada do manipulador de alimentos.

Ficha técnica contendo as informações nutricionais e os ingredientes utilizados nos pães.

46- Pepino

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor verde claro a escuro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.100 Kg

47- Pepino Orgânico

Características Técnicas: Pepino orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor verde claro a escuro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Descrição: Alimento “in natura”

O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 800 Kg

48- Pitaya

Características Técnicas: Pitaya de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.700 Kg

49- Pitaya Orgânica

Características Técnicas: Pitaya de primeira qualidade, orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.700 Kg

50- Repolho Verde

Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Colhido no dia da entrega. Deve ser de tamanho grande, com peso mínimo **1,5 Kg**. Alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.400 unidades

51- Repolho Verde Orgânico

Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Colhido no dia da entrega. Deve ser de tamanho grande, com peso mínimo **1,5 Kg**. Alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: O alimento deve estar em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.500 unidades

52- Suco de Uva Integral

Características Técnicas: Suco de uva integral, 100% fruta em sua concentração natural, sem adição de açúcar, sem conservante, sem corantes. Produto não fermentado e não alcoólico.

Descrição: Alimento minimamente processado.

Ingredientes: Uvas selecionadas

Rendimento/ Sugestão de preparo: A diluição esperada é de 1 parte de suco integral para aproximadamente 2 partes de água.

Embalagem Primária: O produto deve estar acondicionado em garrafas de vidro contendo 1,5 litro.

Embalagem Secundária: O produto deve estar embalado em caixas de papelão reforçado, lacrado com fita adesiva, resistentes ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem e transporte.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro do produto no MAPA e informações nutricionais.

Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Quantidade: 2.650 Litros

A empresa deverá apresentar junto com as amostras os seguintes documentos:

Cópia do Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Cópia do contrato entre a cooperativa e a empresa que envaza o suco.

53- Tempero Verde

Características Técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, colhidas no dia entrega. Deve ser de tamanho médio, com peso mínimo de **100 gramas**. Alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento "in natura"

Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 2.450 molhos

54- Tempero Verde Orgânico

Características Técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade, orgânica certificada. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, colhidas no dia entrega. Deve ser de tamanho médio, com peso mínimo de **100 gramas**. Alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 3.350 molhos

55- Tomate

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e entrega do alimento no Depósito da Secretaria de Educação conforme solicitação.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 9.500 Kg

56- Uva Niágara Rosa

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixa resistente para não danificar o alimento, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do alimento nas unidades escolares durante a colônia de férias.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 400 Kg

57- Uva Vitória Sem Semente

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, alimentos deteriorados não serão aceitos.

Descrição: Alimento “in natura”

Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixa resistente para não danificar o alimento, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

Entrega: Semanal, conforme solicitação da Secretaria de Educação. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista.

O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Quantidade: 1.850 Kg

2- FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- **Lei nº 11.947/2009**, Art. 14: Determina a aquisição de no mínimo 30% dos recursos do PNAE diretamente da agricultura familiar.
- **Resolução FNDE nº 06/2020**: Estabelece normas operacionais para o atendimento do PNAE.
- **Lei nº 14.133/2021**, Art. 75: Dispensa de licitação em casos de contratação direta de agricultores familiares.
- **Constituição Federal, Art. 37**: Princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

De acordo com o ETP, a necessidade da contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios que compõem a alimentação escolar dos estudantes da rede pública municipal de ensino, promovendo a oferta de alimentos frescos e de qualidade, in natura, minimamente processados e orgânicos, adquiridos diretamente da agricultura familiar, de acordo com as leis e resoluções citadas.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 De acordo com o ETP, após o levantamento de mercado reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração Pública é contratação diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para fornecimento de alimentos in natura ou minimamente processados

da Agricultura Familiar para atender as necessidades das Escolas Municipais de Içara durante o ano letivo de 2025.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os proponentes dos grupos formais deverão apresentar:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, qualificação econômico financeira conforme a Lei Federal 14.133/21, e Seguridade Social;
- c) Extrato da DAP ou CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- d) Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- f) Declaração que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- g) Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- i) Certificação orgânica dos agricultores dentro da validade;
- j) Cópia do registro no MAPA dos alimentos solicitados;
- l) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

5- EXECUÇÃO DO OBJETO

Os alimentos devem ser entregues de acordo com o cronograma e as solicitações da Secretaria de Educação.

- 5.1** Os fornecedores de frutas, legumes, verduras e ovos deverão fazer a entrega dos alimentos no depósito da Alimentação Escolar, semanalmente, sendo a entrega dividida em até duas etapas (segunda a terça feira) às 7 horas, conforme solicitação da secretaria de educação.
- 5.2** Os fornecedores de aipim descascado e congelado, carne suína (lombo) e pão caseiro, deverão fazer a entrega dos alimentos em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, conforme solicitação da Secretaria de Educação;
- 5.3** A entrega dos demais itens (menos perecíveis) será mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação sendo o local de entrega o depósito da Alimentação Escolar. Os fornecedores serão responsáveis pelos seus alimentos até a data que expirar a validade, valendo para a resolução de qualquer dúvida o Código de Defesa do Consumidor.
- 5.4** Conforme o artigo 33 da Resolução nº06, os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando houver a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

6- GESTÃO DO CONTRATO

6.1 A contratada deverá cumprir com as suas obrigações, respeitando os prazos de entrega solicitados e fornecendo alimentos de qualidade, de acordo com as especificações técnicas descritas no item 1. As pessoas responsáveis pelo recebimento dos alimentos, tanto no depósito central, como nas unidades escolares, deverão verificar a qualidade dos alimentos recebidos. Havendo algum item em desacordo, que não atende aos critérios de qualidade estipulados, será solicitado pelo setor de Alimentação Escolar a reposição do item e a contratada deverá atender à solicitação prontamente.

7- MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 O pagamento dos valores contratados e executados serão efetuados pela contratante mediante ordem bancária creditada em conta corrente, após a entrega e conferência do objeto, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal, em até 30 dias após a sua emissão.

7.2 A Contratada deverá emitir documento fiscal em conformidade com a legislação tributária, sob pena de devolução para que haja o acerto do faturamento.

7.3 Caso a contratada seja optante do SIMPLES NACIONAL deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, declaração na qual faça constar essa condição conforme modelo trazido na instrução normativa SRF 480/2004.

7.4 Para fins de pagamento, a Contratada deverá informar ao Setor Financeiro da Secretaria requisitante o banco, o n.º da agência e o n.º da conta, na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da Contratada. Não serão realizados pagamentos por meio de boleto bancário.

7.5 A contratante poderá deduzir dos pagamentos devidos à contratada, os valores correspondentes a multas e indenizações previstas no presente contrato.

7.6 A contratada deverá apresentar Nota Fiscal com CNPJ idêntico ao apresentado na proposta e consequentemente lançado na Nota de Empenho, devendo constar também o número do processo licitatório e a modalidade, número da Nota de Empenho, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do produto/serviço e posterior a liberação do documento fiscal para pagamento.

7.7 Na hipótese de existência de erros na nota fiscal de cobrança e/ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será interrompido e ficará pendente até que a Contratada adote as medidas saneadoras, voltando a correr na sua íntegra após a Contratada ter solucionado o problema, seguindo a legislação vigente quanto a ordem cronológica de pagamentos do Município.

8- SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Conforme o artigo 37 da Resolução nº06, a Entidade Executora onde o valor total repassado pelo FNDE para a execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

8.2 De acordo com o Art. 35, para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser 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.

8.3 Assim, o critério de seleção será o de localidade, e não o de menor preço. Os projetos de fornecedores locais, de agricultores do município, obedecendo as diretrizes da lei nº 11.947/2009, Resolução CD/ FNDE nº06/2020, Resolução CD/ FNDE nº20/2020 e a Resolução CD/ FNDE

nº21/2021, terão preferência sobre projetos de outras localidades, independente do preço ofertado por estas, desde que os projetos locais estejam dentro da média de orçamentos constantes no edital.

9- ESTIMATIVA DE PREÇO

9.1 O preço de aquisição estipulado foi calculado com base nos orçamentos recebidos de cooperativas familiares da região, na pesquisa de preço realizada em um supermercado da região, na média anual das pesquisas de preços realizadas em supermercado local e na feira da agricultura familiar do município. Documento em anexo.

10- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto correrão por conta das Dotações Orçamentárias do PNAE: PNAE Creche, PNAE Pré-Escolar, PNAE Fundamental, PNAE EJA e PNAE AEE.

11- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 A definição do objeto deste contrato;

11.2 Tomar todas as providências necessárias à execução do presente contrato;

11.3 Constituir servidor designado pela Secretaria de Educação, para promover o acompanhamento e a fiscalização dos objetos, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, solicitando as medidas corretivas quando necessário;

11.4 Observar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.5 Providenciar a publicação resumida deste contrato;

11.6 Emitir, através do setor competente, autorização de fornecimento para a execução do objeto.

11.7 Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o estipulado neste instrumento.

12- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 Executar o objeto de forma parcelada, de acordo com as especificações constantes no Edital, devendo ser entregues alimentos de primeira qualidade;

12.2 Os fornecedores são responsáveis pela qualidade físico-química e sanitária dos alimentos licitados até expirar a sua data de validade;

Entregar os objetos nas condições e prazos estipulados no Edital, de acordo com o cronograma da Secretaria de Educação;

12.3 Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, em especial, despesas de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, incluída a alimentação, transporte ou outro benefício dos profissionais, pertinentes à execução do objeto do contrato;

12.4 Responsabilizar-se por eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos, quando do deslocamento para a realização do objeto desse contrato, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código Brasileiro de Trânsito;

12.5 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados ao Município ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços;

12.6 Exigir do município a emissão de autorização, para que dê início a execução do objeto;

Conforme previsto pelo FNDE na Resolução nº06 de 08 de maio de 2020, Art. 23, A aquisição de alimentos, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos;

12.7 Conforme previsto pelo FNDE na Resolução nº06 de 08 de maio de 2020, Art. 40, os alimentos a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA do Ministério da Saúde MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA. Sendo assim:

- Os **alimentos de origem vegetal que passarem por algum tipo de processamento** devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal;
- Os **alimentos de origem animal, inclusive ovos e mel**, necessitam da avaliação sanitária. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) tem a responsabilidade de avaliar sanitariamente esses alimentos. Eles podem ser inspecionados por uma das seguintes instâncias: Serviço de Inspeção Municipal – SIM (permite a comercialização em âmbito municipal); Serviço de Inspeção Estadual – SIE (permite a comercialização em âmbito estadual); e Serviço de Inspeção Federal – SIF (permite a comercialização em todo território nacional);
- Os **alimentos “in natura”**, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária.

13. RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ENDEREÇO

UNIDADE ESCOLAR	LOCALIDADE
01- E.M.E.F. Alaíde Tabalipa	Esplanada
02- E.M.E.F. Ângelo Zanellato	1º de Maio
03- E.M.E.F. Hercílio Serafim	Vila Alvorada
04- E.M.E.F. Ignácio João Monteiro	Demboski
05- E.M.E.F. José Fernandes Silveira	Sanga Funda
06- E.M.E.F. Lúcia de Lucca	Jardim Silvana
07- E.M.E.F. Mª Arlete Bitencourt Lodetti	Raichaski
08- E.M.E.F. Paulo Rizzieri	Boa Vista
09- E.M.E.F. Pe. Pacífico Dagostin	Lotº. Juçara
10- E.M.E.F. Profª. Maria Barcelos Puzisk	Novo Caravagio
11- E.M.E.F. Quintino Rizzieri	Jardim Elisabete
12- E.M.E.F. São Rafael	3ª Linha
13- E.M.E.F. Theóphilo Cassimiro Silveira	Barracão
14- E.M.E.F. Tranqüillo Pissetti	Nª. Senhora de Fátima
15- Berçário Zilda Arns	1º de Maio
16- C.E.I. Pe. Silvestre Junckes	Vila Nova
17- C.E.I. A Magia do Aprender	Lombas Pedreiras
18- C.E.I. Alegria do Saber	Presidente Vargas
19- C.E.I. Algodão Doce	Jaqueline
20- C.E.I. Anna Escaravaco Fernandes	Loteamento Lima
21- C.E.I. Aprendendo Brincando	Jardim Planalto
22- C.E.I. Aquarela	Nª. Senhora de Fátima
23- C.E.I. Arco Íris	Boa Vista
24- C.E.I. Aventura de Criança	Linha Pascoaline
25- C.E.I. Balão Mágico	Jardim Silvana
26- C.E.I. Bem-Me-Quer	Coqueiros
27- C.E.I. Branca de Neve	Lotº. Ana Elisa
28- C.E.I. Cantinho do Sorriso	Esplanada
29- C.E.I. Carrossel	Poço Oito
30- C.E.I. Chapeuzinho Vermelho	Bairro Aurora
31- C.E.I. Cinderela	Mareli
32- C.E.I. Criança Feliz	Lotº. Juçara
33- C.E.I. Favinho de Mel	Centro
34- C.E.I. Girassol	Barracão
35- C.E.I. Profª Grasiela Tibincoski	Liri
36- C.E.I. Mundo da Imaginação	Santa Cruz
37- C.E.I. Mundo Encantado	Rio Acima
38- C.E.I. Pe. Silvestre Junkes	Vila Nova

39- C.E.I. Paraíso da Mamãe
40- C.E.I. Pequeno Mundo
41- C.E.I. Pequeno Polegar
42- C.E.I. Pequeno Príncipe
43- C.E.I. Príncipe Encantado
44- C.E.I. Profº. João da Rocha Porto
45- C.E.I. Reino Encantado
46- C.E.I. Silvia Vieira Teixeira
47- C.E.I. Tempo Feliz

Jardim Elizabete
Cristo Rei
Jardim Elisabete
Raichaski
Vila Nova
Rio dos Anjos
Vila São José
Teresa Cristina
Nª. Senhora de Fátima

13 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelo Integrantes Técnico e Requisitante, a autoridade máxima da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO

Rúbia Cunha
Nutricionista CRN10-0749
Içara, 12 de dezembro de 2024

INTEGRANTE REQUISITANTE: SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Nerilda Vandir Felisberto
Secretária Municipal De Educação, Ciência E Tecnologia
Içara, 12 de dezembro de 2024

ANEXO II
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025

DECLARAÇÃO UNIFICADA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025**, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa:

- a) Não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, e não está impedida ou suspensa de licitar com o município de Içara/SC, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública;
- b) Não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988;
- c) Não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista do ente licitante;
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- e) Não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- f) Apresentou proposta econômica que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.
- g) Tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Data: _____ de _____ de _____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO III
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
C.N.P.J.
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL POR DAP/ANO

A (Associação/Cooperativa _____), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº (xx.xxx.xxx/xxxxx-xx), com sede na (Rua _____, nº _____), CEP (xx.xxxxxx), na cidade de (_____), neste ato representada por seu (_____), (_____), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (Nº x.xxx.xxxx/SC.), inscrito no CPF sob o nº (xxx.xxx.xxx-xx), residente na (Rua _____, nº _____, ap. _____), CEP (00.000-00), na cidade de (_____), nos termos do estatuto social, DECLARA, que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, de R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: _____ de _____ de _____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO IV
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
C.N.P.J.
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
GRUPOS FORMAIS

Eu, _____, representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: _____ de _____ de _____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO V
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025
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	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (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:	

ANEXO VI
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025
MINUTA DO CONTRATO



ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE IÇARA
SECRETARIA MUNICIPAL XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, QUE ENTRE SI FAZEM DE UM LADO O **MUNICÍPIO DE IÇARA** E DE OUTRO LADO A EMPRESA **XXXXXXXXXXXX**, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

PREÂMBULO

1. CONTRATANTE: O Município de Içara através da **Secretaria Municipal de Educação, Ciências e Tecnologia**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 82.916.800/0001-11, com endereço na Praça Pres. João Goulart, nº. 120, Centro, Içara – SC - Paço Municipal Ângelo Lodetti, , representado pela a Sra. Dalvania Cardoso, Prefeita Municipal, doravante denominado, contratante.

2. CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX no Município de XXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº. XXXXXXXXXXXXXXX, representada neste ato pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXX, (contato XXXXXX), doravante denominada Contratada.

3. ADJUDICAÇÃO: O presente contrato decorre do EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 004/PMI/2025, Dispensa de Licitação Nº 004/PMI/2025, homologado em XX/XX/XXXX, que passa a integrar este contrato independentemente de transcrição, juntamente com a proposta da Contratada.

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor a Alimentação Escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino (Creche, pré-escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA) para cumprimento do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) no ano de 2025.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO SUPORTE LEGAL

2.1. O presente contrato será regido pela Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº. 014/2024 de 17 de janeiro de 2024, Lei Federal nº. 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº. 06 de 08 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº. 20 de 02 de dezembro de 2020, demais resoluções do FNDE relativas ao PNAE, INC ANVISA-MAPA nº. 02 de 07 de fevereiro de 2018 e INC ANVISA-MAPA nº. 01 de 15 de abril de 2019. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES

3.1. O Contratante obriga-se a:

- a)** Fiscalizar amplamente a execução do contrato, o que em nenhuma hipótese eximirá a Contratada das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e Penal;
- b)** Prestar à Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária a perfeita execução do objeto deste instrumento contratual;
- c)** Subsidiar, quando solicitado, a compreensão de elementos contratuais, se for o caso;
- d)** Efetuar o pagamento à Contratada, após a entrega do objeto e da respectiva nota fiscal no setor

competente, no prazo estabelecido no contrato;

e) Conceder os reajustes, quando for o caso, nas condições previstas neste termo;

f) Notificar e aplicar penalidades à Contratada, quando for o caso, resguardado o contraditório e a ampla defesa.

3.2. A Contratada obriga-se a:

a) Fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao contratante conforme descrito do projeto de vendas de gêneros alimentícios da agricultura familiar, parte integrante deste instrumento e de acordo com as exigências da legislação vigente;

b) Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do projeto de venda de gêneros alimentícios, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;

c) Guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos das notas fiscais de compra, nos Termos de Recebimento e Aceitabilidade, 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;

d) Transportar o objeto por sua conta e risco e entregar no local indicado, de acordo com a normas da legislação brasileira de transportes;

e) Arcar com todos e quaisquer impostos, taxas e contribuições fiscais e parafiscais, previdenciária, social e trabalhista, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza, que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato;

f) Manter durante a vigência deste contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas na habilitação da Chamada Pública;

g) Executar o contrato no prazo e na forma estipulados na proposta, edital e seus anexos;

h) Orientar os envolvidos, à serviço deste contrato, para que conduzam os trabalhos de acordo com as normas técnicas adequadas, em estrita observância à legislação federal, estadual e municipal aplicáveis;

i) Fornecer e entregar o objeto contratado, parceladamente, de acordo com as necessidades do Contratante, dentro das especificações e quantitativos solicitados;

j) Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, ou de seus funcionários, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade sob alegação de acompanhamento e fiscalização do Contratante;

k) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme artigo 125 da Lei Federal nº. 14.133/2021;

l) Cumprir as demais exigências definidas no edital e seus anexos.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS

4.1. Os preços para o fornecimento do objeto deste contrato, são os apresentados no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, que totalizam o valor global de R\$ XXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXX), conforme listagem abaixo:

CLÁUSULA QUINTA - DO FORNECIMENTO

Os alimentos devem ser entregues de acordo com o cronograma e as solicitações da Secretaria de Educação.

5.1 Os fornecedores de frutas, legumes, verduras e ovos deverão fazer a entrega dos alimentos no depósito da Alimentação Escolar, semanalmente, sendo a entrega dividida em até duas etapas (segunda a terça feira) às 7 horas, conforme solicitação da secretaria de educação.

5.2 Os fornecedores de aipim descascado e congelado, carne suína (lombo) e pão caseiro, deverão fazer a entrega dos alimentos em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, conforme solicitação da Secretaria de Educação;

5.3 A entrega dos demais itens (menos perecíveis) será mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação sendo o local de entrega o depósito da Alimentação Escolar. Os fornecedores se-rão

responsáveis pelos seus alimentos até a data que expirar a validade, valendo para a resolução de qualquer dúvida o Código de Defesa do Consumidor.

5.4 Conforme o artigo 33 da Resolução nº06, os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando houver a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência do presente contrato será de até 31/12/2025, podendo ser prorrogado por interesse público e conveniência administrativa, mediante instrumentalização de termos aditivos, observado o disposto no artigo 107 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

7.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das dotações orçamentárias referentes ao exercício corrente: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

CLÁUSULA OITAVA – DOS PAGAMENTOS

7.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, conforme estabelecido no Termo de Referência, após a data do “certifico” na nota fiscal, por meio de ordem bancária ou na tesouraria da Secretaria de Administração e Finanças do Município.

7.1.1. O “certifico” do responsável do Município de Balneário Rincão, autorizado para o recebimento, consiste na sua assinatura, data e respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores do objeto.

7.1.2. Na nota fiscal deverá constar, necessariamente, o número do processo de licitação e o número da Solicitação de Fornecimento - SF.

7.1.3. A Contratada deverá destacar na nota fiscal os dados bancários: banco, agência e número da conta corrente.

7.2. Juntamente com cada nota fiscal apresentada, a Contratada deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista.

7.3. O Município não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes deste contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES

8.1. O presente contrato poderá ser alterado unilateralmente ou por acordo entre as partes, justificadamente, nos termos dos artigos 124 a 136 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

8.2. Os valores pactuados poderão ser reajustados, conforme previsão do Termo de Referência.

8.3. Os valores iniciais do contrato poderão ser alterados para restabelecer o seu equilíbrio econômico-financeiro em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

8.3.1. Nas hipóteses de solicitação para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, a Contratada deverá formalizar pedido com as devidas justificativas e comprovações, protocolando-o no Setor de Licitações e Contratos do Município.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A Contratada será responsabilizada administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas infrações previstas no Edital nº. XXXXX/XXXX/XXX, que, independente de sua transcrição, é parte integrante deste contrato, também respondendo pela inexecução total ou parcial.

9.2. Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela autoridade máxima do Município.

9.3. O processo administrativo para aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021, seguirá o rito do Decreto Municipal nº. 014/2024.

9.3.1. Após concluído o processo administrativo, a comissão processante encaminhará seu relatório e parecer conclusivo à autoridade máxima para decisão final, à necessária homologação e às devidas providências administrativas, tal como o registro de penalidades e cobrança de multas.

9.3.2. À aplicação das penalidades descritas no art. 156, Lei Federal nº 14.133, de 2021, deverá ser levado em consideração as circunstâncias e peculiaridades do caso concreto, natureza e a gravidade da infração cometida e eventuais danos à Administração, conforme §1º do mesmo diploma, sempre assegurada a ampla defesa.

9.3.3. No caso de aplicação de multa, conforme prevê o inciso II do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, será observado ao regulamento do Decreto Municipal nº. 014/2024, de acordo com o caso concreto e suas gradações, a serem apuradas no processo administrativo, assegurada a ampla defesa, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, ou instrumento equivalente.

9.4. A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O presente contrato poderá ser extinto nas hipóteses transcritas no artigo 137 da Lei Federal nº. 14.133/2021, sendo que sua extinção deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.2. A extinção do contrato poderá ser:

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

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

11.1. Os casos omissos serão regulados pela legislação em vigor, o direito e a jurisprudência, especialmente pela Lei Federal nº. 14.133/2023 e pelas demais legislações citadas na Cláusula Segunda do presente termo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1. O Gestor, Fiscal e seus suplentes deste contrato deverão ser designados através de portaria pela autoridade competente. Os mesmos poderão ser substituídos apenas com a autorização e designação da autoridade máxima, sendo que a substituição deverá ser formalizada por meio de apostilamento.

12.2. O fiscal e seu suplente são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado, conforme atribuições relacionadas no Decreto Municipal nº. 014/2024.

12.3. O gestor e seu suplente desempenharão a função, nos termos do Decreto Municipal nº. 014/2024, com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DO FORO

13.1. Elegem as partes contratadas o Foro da Comarca de Içara, para dirimir todas e quaisquer questões oriundas deste instrumento, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

As partes assinam o presente por seus representantes legais em 02 (dois) vias de igual teor e forma, que será divulgado e mantido à disposição do público no Portal Nacional de Contatações Públicas - PNCP, na presença de duas testemunhas idôneas.

Içara , XX de XXXX de 20XX.

MUNICÍPIO DE IÇARA
Dalvânia Cardoso
Prefeita Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratada

Testemunhas:

Cristina Lumertz
CPF.: xxxxxxxxxxxxxx

Tamara Scarpari Magagnin
CPF.: xxxxxxxxxxxxxx