



ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
SEÇÃO DE LICITAÇÃO
<http://www.criciuma.sc.gov.br>

EDITAL DE
CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº. 001/PMC/2024

(Processo Administrativo Nº. 685208)

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino e entidades filantrópicas conveniadas, atendidos pela Secretaria de Educação do Município de Criciúma/SC.

Criciúma-SC/Brasil, janeiro de 2024



ESTADO DE SANTA CATARINA
GOVERNO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
SEÇÃO DE LICITAÇÃO
<http://www.criciuma.sc.gov.br>

EDITAL DE
CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº. 001/PMC/2024
(Processo Administrativo Nº. 685208)

O **MUNICÍPIO DE CRICIÚMA** por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, considerando o disposto no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, mediante o Agente de Contratação designado pelo Decreto SG/nº 1658/23 de 13 de julho de 2023, torna público que realizará Chamada Pública Eletrônica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

a) Local: A sessão de processamento da presente Chamada Pública Eletrônica será realizada na data de **20 de fevereiro de 2024, às 9h**, por meio de Sistema Eletrônico, e será conduzida pelo Agente de Contratação com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo em epígrafe.

b) As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos que dele fazem parte integrante.

c) Data e horário limites para cadastro de propostas: As propostas devem ser apresentadas no portal de Compras Públicas até as **8h30min do dia 20/02/2024**.

d) Data e horário de início da sessão pública: A **sessão de processamento** da presente Chamada Pública Eletrônica será realizada por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS: www.portaldecompraspublicas.com.br com início da sessão às **9h do dia 20/02/2024**.

e) O horário de encerramento da sessão de lances ficará a critério do Agente de Contratação, de acordo com as necessidades providas do andamento da referida Chamada Pública Eletrônica.

f) Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

g) Endereço: Os documentos para habilitação e Proposta de Venda serão recebidos exclusivamente por meio eletrônico no endereço: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS: www.portaldecompraspublicas.com.br

h) Edital: As empresas interessadas em participar da presente Chamada Pública Eletrônica deverão obter cópia do Edital, seus anexos através de download gratuito no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na página eletrônica do município www.criciuma.sc.gov.br, ou mediante acesso ao link: www.portaldecompraspublicas.com.br

h.1. As empresas que efetuarem o download dos editais disponíveis e que estejam interessadas em participar das licitações deverão, obrigatoriamente, acompanhar as possíveis alterações ocorridas no Edital, bem como esclarecimentos a eventuais dúvidas e questionamentos realizados.

1 – DO OBJETO DA CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA

1.1. O objeto da presente Chamada Pública Eletrônica é a **seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar, portadoras de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Jurídica, que atenderam aos requisitos e às condições de participação neste Edital e seus anexos, formalizam seu interesse de com a Administração Pública contratar o fornecimento de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados, de produção própria dos agricultores filiados, diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino e entidades filantrópicas conveniadas, atendidos pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Criciúma/SC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e nos termos da minuta contratual que integram este Edital, como Anexos 1 e 3.**

1.2. A contratação será dividida em itens, conforme tabela de gêneros alimentícios constante abaixo.

Item	Descrição	Unidade. Medida	Quant. Mínima	Valor Unitário	Valor Total
1	ABÓBORA CABOTIÁ - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora cabotiá. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	3672	R\$ 3,83	R\$ 14.063,76
2	ABÓBORA PAULISTA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora paulista. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	10027	R\$ 3,25	R\$ 32.587,75
3	ABOBRINHA ITALIANA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abobrinha italiana. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	7897	R\$ 5,10	R\$ 40.274,70
4	ACELGA/COUVE CHINESA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Acelga/Couve chinesa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	1803	R\$ 4,15	R\$ 7.482,45
5	AIPIM SEM CASCA, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Aipim descascado e congelado. Qualidade: alimento deve estar descascado; higienizado; congelado; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, de	kg	2436	R\$ 8,49	R\$ 20.681,64

	1kg, apresentando na embalagem rotulagem conforme legislação vigente, além de etiqueta de rastreamento do produto.				
6	ALFACE CRESPA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Alface crespa (verde ou roxa). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	2957	R\$ 12,08	R\$ 35.720,56
7	BATATA DOCE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Grupo: batata doce creme ou rosada ou branca ou salmão ou roxa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	371	R\$ 4,45	R\$ 1.650,95
8	BATATA INGLESA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Batata inglesa lavada. Calibre: 3 ou Especial. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	9426	R\$ 4,92	R\$ 46.375,92
9	BETERRABA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Beterraba, sem caule e folhas. Extra A. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	21074	R\$ 4,18	R\$ 88.089,32
10	BRÓCOLIS - NAS ESCOLAS Características técnicas: Brócolis chinês, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica,	kg	9167	R\$ 14,44	R\$ 132.371,48

	conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
11	CEBOLA DE CABEÇA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Cebola de cabeça. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	29764	R\$ 6,31	R\$ 187.810,84
12	CENOURA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Cenoura, sem caule e folhas. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	21322	R\$ 5,61	R\$ 119.616,42
13	CHUCHU - NAS ESCOLAS Características técnicas: Chuchu, Classe 250. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	4388	R\$ 4,16	R\$ 18.254,08
14	COUVE MANTEIGA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Couve manteiga. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	1664	R\$ 10,65	R\$ 17.721,60
15	COUVE-FLOR - NAS ESCOLAS Características técnicas: Couve-flor, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	2908	R\$ 11,46	R\$ 33.325,68

16	PEPINO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Pepino. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	2720	R\$ 6,05	R\$ 16.456,00
17	REPOLHO VERDE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Repolho verde. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	7032	R\$ 2,73	R\$ 19.197,36
18	REPOLHO ROXO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Repolho roxo. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	6651	R\$ 3,33	R\$ 22.147,83
19	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Deve ser composto por cebolinha e salsinha (50% do peso de cada tipo de erva aromática). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	2983	R\$ 14,68	R\$ 43.790,44
20	TOMATE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tomate. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	48420	R\$ 6,61	R\$ 320.056,20

21	ABACAXI PÉROLA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abacaxi Pérola. Classe 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	4960	R\$ 6,21	R\$ 30.801,60
22	BANANA BRANCA, ORGÂNICA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Banana grupo prata: branca, orgânica. Classe 12. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	20320	R\$ 5,86	R\$ 119.075,20
23	BANANA BRANCA, CONVENCIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Banana grupo prata: branca. Classe 12. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	242586	R\$ 5,00	R\$ 1.212.930,00
24	CAQUI FUYU- NAS ESCOLAS Características técnicas: Fuyu. Classe 5. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	21508	R\$ 7,58	R\$ 163.030,64
25	LARANJA (PÊRA OU VALÊNCIA) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Laranja comum: Pêra ou Valência. Tamanho médio. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de laranja: Pêra ou Valência será	kg	69640	R\$ 3,96	R\$ 275.774,40

	definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.				
26	MAÇÃ (GALA OU FUJI) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Gala OU Fuji, calibre 180 e/ou 165. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de maçã: Gala ou Fuji será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.	kg	69543	R\$ 8,16	R\$ 567.470,88
27	MELANCIA COMUM - NAS ESCOLAS Características técnicas: Melancia, peso unitário maior que 6 quilos. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	12273	R\$ 3,71	R\$ 45.532,83
28	NECTARINA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nectarina. Calibre 3 e/ou 4. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	17290	R\$ 7,06	R\$ 122.067,40
29	PERA NACIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nacional, com peso unitário entre 96-114g. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	674	R\$ 7,62	R\$ 5.135,88
30	TANGERINA (MEXERICA OU MURCOTT OU PONKAN) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tangerina: Mexerica ou Murcott ou Ponkan. Tamanho médio. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar	kg	87982	R\$ 5,65	R\$ 497.098,30

	excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de tangerina: mexerica ou Murcott ou Ponkan será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.				
31	PITAYA, POLPA BRANCA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Pitaya de polpa branca, família cactaceae, espécie Hylocereus undatus. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	kg	2090	R\$ 15,37	R\$ 32.123,30
32	OVOS DE GALINHA, DÚZIA - NAS ESCOLAS Características técnicas: ovo especial. Qualidade: categoria A, tamanho médio. Embalagem: bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.	dz	62533	R\$ 9,68	R\$ 605.319,44
33	MORANGO, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: morango in natura, higienizado, congelado. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	3942	R\$ 23,08	R\$ 90.981,36
34	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Sabor: maracujá. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 500g e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a quantidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	kg	10076	R\$ 24,37	R\$ 245.552,12
35	POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Sabor abacaxi. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 500g e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a quantidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	kg	7355	R\$ 20,89	R\$ 153.645,95

36	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: é a bebida obtida a partir de uva sã, fresca e madura; não contém adição de açúcares, corantes ou aromas, e se apresenta na sua concentração natural. Ingredientes: uvas selecionadas. Embalagem primária: garrafa de vidro, específica para acondicionar bebidas, com capacidade para 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com, no máximo, 12 unidades cada. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	L	18443	R\$ 14,99	R\$ 276.460,57
37	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA, SABOR MORANGO - NAS ESCOLAS Características técnicas: bebida láctea é o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sendo a bebida láctea fermentada o produto descrito anteriormente fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, polpa de morango e fermento lácteo. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 900g. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 10 unidades. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	un	36123	R\$ 4,89	R\$ 176.641,47
38	NATA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, apresentando forma de emulsão de gordura em água, homogeneizado ou não, e submetido a processo de pasteurização, e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos. Gordura láctea: mínimo 45%. Ingredientes: creme de leite padronizado. Qualidade: Cor: branca ou levemente amarelada. Sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento. Deverá conter de 200 a 500g. Prazo de validade: mínimo de 45 dias a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	2734	R\$ 31,61	R\$ 86.421,74
39	QUEIJO COLONIAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado, coagulante, cultura láctea, cloreto de sódio. Qualidade: Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 1L. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	162	R\$ 44,87	R\$ 7.268,94

40	QUEIJO MUSSARELA, RALADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Qualidade: Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter de 500g à 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	4322	R\$ 41,11	R\$ 177.677,42
41	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - NAS ESCOLAS Características técnicas - queijo que se obtém por filagem de uma massa edificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes - Leite pasteurizado padronizado, coalho, fermento lácteo, sal e estabilizante cloreto de cálcio. Qualidade - características sensoriais: consistência - semidura, semi-mole segundo conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação. Textura - compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas. Cor - branco á branco amarelado, uniforme. Sabor - láctico, pouco desenvolvido. Odor - Láctico, pouco perceptível. Crosta - não possui. Olhadura - não possui. Embalagem primária: Descrição do material utilizado: embalagem plástica atóxica e identificação no impresso no rótulo. Deverá conter de 400 a 500g. Prazo de validade: 90 (noventa) dias. (AMOSTRA)	kg	1764	R\$ 40,65	R\$ 71.706,60
42	REQUEIJÃO - NAS ESCOLAS Ingredientes - leite pasteurizado desnatado, massa para elaborar queijo (leite pasteurizado integral, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo), creme de leite, mix para produtos lácteos (tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), concentrado proteico de soro de leite, hexametáfosfato de sódio (INS 452iii), tripolifosfato de sódio (INS 451i), sal (cloreto de sódio) e conservador nisina. Características sensoriais - consistência: cremoso, untável. Cor: branco. Sabor e odor: característico. Textura: compacta, lisa. Embalagem primária - copo plástico e/ou recipiente plástico. Deverá conter de 200g a 500g. Prazo de validade - 90 (noventa) dias.	kg	2324	R\$ 36,07	R\$ 83.826,68
43	CARNE MOÍDA DE MÚSCULO, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter de 500g a 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega.	kg	29801	R\$ 32,25	R\$ 961.082,25

	(AMOSTRA)				
44	LOMBO SUÍNO EM CUBOS, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: lombo suíno, produto obtido com o corte da região lombar dos suínos, congelado sem gordura e sebo aparente, sem osso, cortado em cubos 2 x 2 cm. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	7761	R\$ 29,75	R\$ 230.889,75
45	PALETA BOVINA EM CUBOS, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: paleta bovina sem osso, congelada sem gordura e sebo aparente, cortada em cubos 2 x 2 cm. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	5457	R\$ 36,30	R\$ 198.089,10
46	ARROZ BRANCO - NAS ESCOLAS Características técnicas: arroz grupo beneficiado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	3424	R\$ 5,86	R\$ 20.064,64
47	ARROZ PARBOILIZADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: arroz parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	130408	R\$ 5,26	R\$ 685.946,08
48	FEIJÃO CARIOCA - NAS ESCOLAS Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe cores (carioquinha), tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	4462	R\$ 9,22	R\$ 41.139,64
49	FEIJÃO PRETO - NAS ESCOLAS Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe preto, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar	kg	64976	R\$ 7,34	R\$ 476.923,84

	alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
50	MASSA PARA PIZZA - NAS ESCOLAS Características técnicas: massa para pizza de formato retangular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico. SEM LEITE. Embalagem primária: embalagem de propileno termosselada, contendo de uma a duas massas para pizza. Deverá conter de 300 a 400g cada massa. Embalagem secundária: embalagem de papelão contendo no máximo 6 unidades. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de fabricação, em congelamento.	kg	8064	R\$ 25,70	R\$ 207.244,80
51	BARRINHAS DE BANANA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - NA CENTRAL Ingredientes: polpa de banana. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento. Deverá conter de 20g a 25g. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com 500g. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	1060	R\$ 31,21	R\$ 33.082,60
52	EXTRATO DE TOMATE - NA CENTRAL Características técnicas: extrato de tomate sem glúten, lactose ou aditivos alimentares. Feito com tomates orgânicos, que devem passar por seleção e lavagem, estar sem casca e semente para confecção da polpa. Zero açúcar adicionado. Embalagem primária: Embalagem em alumínio laminado, flexível termo soldada em 4 laterais. Deverá conter 1Kg do alimento. Embalagem secundária: caixa de papelão com no máximo 15Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	2016	R\$ 17,75	R\$ 35.784,00
53	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - NA CENTRAL Características técnicas: farinha de mandioca, grupo seca, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	2524	R\$ 6,51	R\$ 16.431,24
54	FARINHA DE MILHO - NA CENTRAL Características técnicas: é o produto obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, como o milho, por moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Aspecto: extrafina. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	5240	R\$ 5,57	R\$ 29.186,80
55	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO VITAMINADO - NA CENTRAL Características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Qualidade: Instantâneo. Características Sensoriais: Aspecto: pó uniforme, sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente	kg	47000	R\$ 41,10	R\$ 1.931.700,00

	visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Embalagem primária: embalagem plástica metalizada, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
56	POLVILHO AZEDO - NA CENTRAL Características técnicas: produto amiláceo acidificado extraído da mandioca, farinha branca, fina e seca, livre de sujidades, do tipo azedo. Ingredientes: fécula de mandioca. Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, resistente, contendo o peso de 1Kg. Embalagem secundária: fardo contendo no máximo 10Kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	kg	1842	R\$ 12,32	R\$ 22.693,44
Valor Total				R\$ 11.154.475,88	

1.3. Havendo mais de item faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.4. Cada item poderá ser contemplado por mais de um interessado, na hipótese em que o vencedor tiver disponibilidade de quantidade inferior à demanda na Chamada Pública Eletrônica. Nesse caso serão selecionadas tantas propostas quantas necessárias até que se atinja a quantidade demandada.

2 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Os recursos financeiros destinados às contratações decorrentes do presente Edital correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

07.001.1.067.3.3.90(7)FR1.500.0000.0100; 07.001.1.067.3.3.90(7)FR1.660.0000.0135; 07.001.1.067.3.3.90(7)FR1.661.0000.0165 e 07.001.1.068.3.3.90(13)FR1.660.0000.0135.

2.2. A administração atesta, nos inícios das contratações para o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados às contratações, em montantes suficientes à realização dos devidos empenhos, bem como a vantagem de serem mantidas, de acordo com o art. 106, inc. II da Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo às rescisões contratuais na hipótese de ausência de crédito ou vantajosidade, nos termos do art. 106, inc. III e §1º, da citada lei.

2.3. A Administração Pública poderá suplementar os recursos previstos havendo necessidade e disponibilidade orçamentária e financeira.

3 - A QUEM SE DIRIGE A CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA

3.1. Poderão participar desta chamada pública eletrônica, organizações qualificadas fornecedoras, compreendendo:

3.1.1. as associações da agricultura familiar, que atendam as condições, os critérios e as regras estabelecidos neste Edital, compreendidas entidades privadas sem fins lucrativos que não distribuam entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados, doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os apliquem integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva;

3.1.2. as sociedades cooperativas da agricultura familiar que atendam as condições, critérios e regras estabelecidos neste Edital.

4 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA

4.1. São condições à participação da organização da agricultura familiar na Chamada Pública Eletrônica, os fornecedores que atendam às exigências deste Edital e seus Anexos, que estejam devidamente credenciados, munidos de chave de identificação e de senha, cujo objeto social seja compatível com o objeto do certame, além de:

4.1.1. ter sua sede no território catarinense;

4.1.2. possuir DAP/CAF Jurídica vigente;

4.1.3. estar com o credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS: www.portaldecompraspublicas.com.br

4.1.4. ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de afiliados de DAP/CAF de agricultores familiares residentes no Estado de Santa Catarina, assim caracterizados pela Lei Federal nº 11.326, de 2006, o que lhes confere a DAP/CAF Jurídica, nos termos da Portaria nº 128/2019 do Mapa;

4.1.5. dispor de recursos materiais e tecnológicos de acesso e operação no sistema eletrônico da Chamada Pública Eletrônica no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS: www.portaldecompraspublicas.com.br

4.2. Os fornecedores deverão atender à todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos até o horário e data limites previstas neste Edital.

4.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Eletrônico, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

4.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação junto ao sistema.

4.6. Os alimentos que a organização da agricultura familiar comercializar devem ser produzidos por agricultores afiliados ou por beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 2006.

4.7. Não poderão participar deste Edital os fornecedores:

4.7.1. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.7.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.7.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) autor do anteprojeto, do Termo de Referência ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do Termo de Referência ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, 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

4.7.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

4.7.3.2. aplica-se o disposto na alínea "c" também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

4.7.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

4.8. Será permitida a participação desta Chamada Pública Eletrônica agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006.

4.9. Por convenção, serão denominados, conforme artigo 2º, incisos II, do Decreto nº 11.476/2023:

4.9.1. beneficiários e organizações fornecedoras - agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e cooperativas e outras organizações constituídas como pessoas jurídicas de direito privado.

5 - DO CREDENCIAMENTO NO PROVEDOR DO PROCESSO ELETRÔNICO

5.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Portal: www.portaldecompraspublicas.com.br

5.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Portal: www.portaldecompraspublicas.com.br também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame na forma eletrônica.

5.3. O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Administração, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6 – DO INGRESSO NA CHAMADA PÚBLICA E CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. A organização da agricultura familiar interessada no ingresso desta chamada pública deverá acessar o Sistema Eletrônico do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP pelo link www.portaldecompraspublicas.com.br **a partir de 8h de 29 de janeiro de 2024 até às 8h30min do dia 20 de fevereiro de 2024**, informando os dados solicitados que constituirão a **PROPOSTA DE VENDA** e pelo mesmo Sistema, anexar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** referidos no item 7 deste Edital.

6.1.1. O envio da Proposta de Venda, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.2. É de plena e exclusiva responsabilidade da organização da agricultura familiar participante da Chamada Pública Eletrônica o uso da senha de acesso ao Sistema Eletrônico do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, mantendo-a em sigilo e acesso restrito, bem como os registros ou transações que nele efetuar, não respondendo a Administração por eventuais perdas ou danos decorrentes do uso indevido da senha, inclusive por terceiros que dela venham a conhecer.

7 – DA HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

7.1. Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual):

- a)** prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b)** extrato da DAP Física do Agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- c)** proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo 4 deste Edital);
- d)** declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na Proposta de Venda, conforme Anexo 6 deste Edital;
- e)** prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, se for o caso;
- f)** para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e
- g)** nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

II - Organizações Fornecedoras: (Grupo Formal)

- a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b)** extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- c)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal e Seguridade Social, mediante Certidão Conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União e relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
- d)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
- e)** cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- f)** proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar assinada pelo seu representante legal (Anexo 4 deste Edital);
- g)** declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme Anexo 6 deste Edital;
- h)** declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme Anexo 9 deste Edital;
- i)** prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, se for o caso;
- j)** para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e

k) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

III – Demais Grupos Fornecedores: (Grupos Informais)

a) número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;

b) extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;

c) proposta de venda de produtos da agricultura familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes (Anexo 4 deste Edital);

d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta conforme Anexo 8 deste Edital;

e) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, se for o caso;

f) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e

g) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

7.2. Serão exigidos, ainda, os seguintes documentos para os Beneficiários, Organizações Fornecedoras e Demais Grupos Fornecedores:

7.2.1. cópia da Carteira de Identidade e do CPF (autenticadas ou acompanhadas do original) do(s) representante(s) legal(is) da entidade proponente;

7.2.2. comprovação de Certificação de Produção Orgânica, conforme eventual solicitação do Termo de Referência; e

7.2.3. cópia de Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da(s) Empresa(s) Produtora OU Distribuidora OU Armazenadora, conforme o caso, emitido por órgão oficial competente.

7.3. A organização fornecedora somente poderá vender produtos provenientes de beneficiário(s) fornecedor(es), sob pena de inabilitação.

8 – DOS CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS DE VENDA

8.2.1. Grupo de projetos de fornecedores locais;

8.2.2. Grupo de projetos do território rural;

8.2.3. Grupo de projetos do Estado;

8.2.4. Grupo de projetos do País.

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

8.3.1. Grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

8.3.2. Grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

8.3.3. Grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

8.3.4. Grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

8.4.1. Os assentamentos de reforma agrária, as com unidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas não havendo prioridade entre estes.

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

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

8.4.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA.

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

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

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

8.4.4. Os fornecedores de gêneros alimentícios que ofertem a maior quantidade de itens previstos no objeto desta Chamada Pública.

8.5. Caso o órgão não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos anteriormente.

8.6. Em caso de persistência de empate e havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.7. Não havendo consenso e persistindo o empate, será realizado sorteio.

8.8. O encaminhamento das propostas de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irrevogável aos termos e condições deste edital e anexos.

8.9. Será limitada a venda conforme critérios estabelecidos no art. 25 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 alterada pela Resolução nº. 21, de 16 de novembro de 2021.

8.9.1. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF por ano civil, por órgão comprador.

8.9.2. Para comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP ou CAF Familiar / ano / entidade executora.

8.9.3. Para comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP ou CAF familiar, inscritos na DAP ou CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo VMC o valor máximo a ser contrato, e NAF o número de agricultores familiares munidos de DAP(s) ou CAF(s) familiar, inscritos na DAP ou CAF jurídica).

8.10. Cabe às cooperativas e/ou associações que firmar em contratos com a Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

8.11. Cabe à Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com grupos informais e agricultores individuais.

8.12. À Entidade Executora também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.

9 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

9.1. Os fornecedores encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP pelo link www.portaldecompraspublicas.com.br concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de venda com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

9.2. O envio dos documentos de habilitação acompanhada dos propostas de vendas, exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

9.3. Os fornecedores poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação ou a proposta de venda, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

9.4. Caberá ao fornecedor interessado em participar do Edital acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

10 - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

10.1. Imediatamente após a fase de habilitação, as amostras dos produtos serão solicitadas pelo encarregado do Setor de provisionamento da Secretaria de Educação que deverão ser entregues ou enviados em até 3 (três) dias úteis após a data da convocação formal, no Centro de Processamento de Merenda Escolar, situado na rua Eduardo King nº 71, bairro Próspera, Criciúma/SC, das 07h às 12h, no qual se atestará o seu recebimento, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas aos testes necessários.

10.1.1. O resultado da análise será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município de Criciúma em 3 (três) dias após o prazo da apresentação das amostras.

11 - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

11.1. Os produtos deverão ser entregues parceladamente, podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, conforme necessidade, em até no máximo 2 (dois) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da lista de distribuição, emitida pelo do órgão responsável da Secretaria de Educação do Município de Criciúma.

11.2. Os produtos deverão ser entregues, de acordo com as características exigidas neste edital, assim como com toda a sua documentação;

11.3. O prazo de entrega dos produtos adquiridos deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.

11.4. O prazo de entrega estabelecido é fixo e improrrogável, salvo motivo considerado de "força maior", previsto em lei, comunicado pela empresa vencedora, por escrito, ao órgão responsável da Secretaria de Educação do Município de Criciúma, antes do vencimento do prazo.

11.5. aceito e oficializado por escrito, pelo órgão responsável, o prazo de entrega dos produtos adquiridos será prorrogado automaticamente, e por igual número de dias em que perdurar o evento causador do atraso.

11.6. Os produtos adquiridos deverão ser entregues dentro da validade em boa qualidade, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou congêneres, umidade externa anormal, odor ou sabores estranhos.

11.7. Os produtos perecíveis, se houver, devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.

11.8. Os frutos e legumes, se houver, deverão apresentar-se:

11.8.1. isentos de substâncias terrosas;

11.8.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

11.8.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

11.8.4. sem umidade externa anormal;

11.8.5. isentos de odor e sabor estranhos; e

11.8.6. isentos de enfermidades.

11.9. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Edital e no Termo de Referência.

11.10. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.11. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.

11.12. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

11.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

11.14. Somente em casos excepcionais ou por solicitação do Setor de abastecimento a entrega de produtos deverá ocorrer em dias sem expediente e/ou fora deste horário.

12 - DO TRANSPORTE E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

12.1. Os produtos deste edital serão requisitados durante a vigência do contrato, de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Criciúma, e deverão ser entregues perante solicitação da secretaria, em até no máximo 2 (dois) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da solicitação de entrega contendo a lista de distribuição, por conta e risco da licitante nos equipamentos de responsabilidade da Secretaria descritos no item 9 do Termo de Referência, Anexo 1 a este edital, em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de consumo, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do setor responsável.

13 - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

13.1. A vigência do contrato a ser firmado com a empresa fornecedora vigorará por **12 (doze) meses**, a contar da assinatura do termo contratual;

13.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada até o limite máximo estipulado pelos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e suas alterações.

14 - DA CONTRATAÇÃO

14.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, o fornecedor deverá assinar o Contrato, de acordo com os valores apresentados e conforme minuta de contrato (Anexo 3 deste Edital).

14.3. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.3.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5(cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3.2. O prazo previsto para assinatura do contrato poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

14.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais

15 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS

15.1. As obrigações e responsabilidades são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual (Anexo 3 deste edital) e seu(s) anexo(s), se houverem, que independentemente de transcrição fazem parte integrante desta Licitação.

16 - DA FORMA DE PAGAMENTO

16.1. As formas de pagamento são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual (Anexo 3 deste Edital) que independentemente de transcrição faz parte integrante deste Edital.

17 - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO GERAL

17.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.1.1. o reajuste de preços é a recomposição da perda inflacionária mediante aplicação de índices econômicos gerais ou setoriais será utilizado o Índice Nacional de Preços do Consumidor (INPC – IBGE).

17.1.2. para a solicitação de reajuste de preços é preciso o decurso de prazo mínimo de doze meses entre a data de apresentação das propostas de vendas e a data do requerimento.

18 - DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

18.1. O reequilíbrio de preços, em virtude de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis ou força maior, poderá ser solicitado a qualquer momento, desde que demonstrados os requisitos para sua concessão.

18.2. Pedidos de reequilíbrio de preços por parte da empresa fornecedora contratada deverão demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis ou previsíveis com consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

18.2.1. Pedido de revisão de preços é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que a empresa fornecedora contratada não teria condições de suportar já na época de apresentação da sua Proposta de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

18.2.2. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 60 (sessenta) dias.

18.2.3. Durante a análise do pedido de revisão de preços pelo município, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública eletrônica. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

18.3. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação da empresa fornecedora contratada, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento

19 - DA EXTINÇÃO/RESCISÃO DO CONTRATO

19.1. As hipóteses de extinção/rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

20 - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

20.2. A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

20.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

20.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

20.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

20.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

20.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21 - DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

21.1. Os fornecedores declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

21.2. O fornecedor se compromete a fornecer gêneros alimentícios conforme disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelas nutricionistas.

21.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública até 1 (um) ano.

22 - DOS FATOS SUPERVENIENTES

22.1. Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, poderá haver:

a) Adiamento do processo; e

b) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

23 - ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES, RECURSOS E DISPONIBILIDADE DOS AUTOS

23.1. IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

24.1.1. Qualquer cidadão ou participante poderá impugnar o presente Edital de Chamada Pública Eletrônica por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

23.1.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

23.1.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados através da plataforma <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

23.1.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.1.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.

23.1.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.2. RECURSOS E CONTRARRAZÕES

23.2.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

23.2.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

23.2.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

23.2.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 30 (trinta minutos);

23.2.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

23.2.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

23.2.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior.

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

23.2.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

23.2.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

23.2.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

23.3. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS

23.3.1. No curso da Chamada Pública Eletrônica regida por este edital os autos estarão à disposição dos interessados junto a Diretoria de Licitações e Contratos do Município de Criciúma.

23.3.2. É assegurado aos participantes a obtenção de cópia dos elementos dos autos que considerarem indispensáveis à defesa de seus interesses, preferencialmente por via eletrônica, arcando, se houver, com os respectivos custos.

24 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal, além do disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

24.2. Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos *in natura*, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiados da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

24.3. Os beneficiários e organizações fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.

24.4. Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, discriminados nesta chamada pública eletrônica.

24.5. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato, conforme Anexo 3 deste edital, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública Eletrônica e da proposta a que se vinculam.

24.6. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto

24.7. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

24.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

24.10. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

24.11. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.12. A organização da agricultura familiar classificada poderá ser excluída da Chamada Pública Eletrônica, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo das sanções cabíveis, na hipótese de a Administração Pública conhecer de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao processamento, que desabone a idoneidade ou a capacidade técnica e administrativa da participante, garantidos a ampla defesa e o contraditório.

24.13. As normas disciplinadoras deste Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.14. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

24.15. Em caso de divergência entre disposições desta Chamada Pública e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.16. Onde este Edital for omissivo, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/2021, em sua versão atualizada, a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução 06/2020 do FNDE.

24.17. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

24.18 - Integram esta Chamada Pública, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo 1 – Termo de referência;

Anexo 2 – Planilha Orçamentária;

Anexo 3 - Minuta de Contrato;

Anexo 4 - Modelo Proposta de Venda;

Anexo 5 – Qualificação técnica.

Anexo 6 - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual);

Anexo 7 - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Organizações Fornecedoras;

Anexo 8 - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Demais Grupos Fornecedores;

Anexo 9 - Modelo de Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

PAÇO MUNICIPAL MARCOS ROVARIS-CRICIÚMA/SC, 25 de janeiro de 2024.

CELITO HEINZEN CARDOSO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO 1

AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024

(Processo Administrativo Nº. 685208)



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 313

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e suas organizações para a Alimentação Escolar em atendimento aos alunos das escolas da rede municipal de ensino e entidades filantrópicas conveniadas de Criciúma/SC, consoante ao Art.14 da Lei FNDE nº 11.947 de 16/06/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020 e suas alterações.

Criciúma, novembro de 2023

TERMO DE REFERÊNCIA OU MEMORIAL DESCRITIVO

1 - ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO(S) ITEM(S) OU SERVIÇO(S)

Item	Especificação	UND	TOTAL KG/UND OU L
1	ABÓBORA CABOTIÁ - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora cabotiá. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	3672
2	ABÓBORA PAULISTA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora paulista. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	10027
3	ABOBRINHA ITALIANA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abobrinha italiana. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	7897
4	ACELGA/COUVE CHINESA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Acelga/Couve chinesa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	1803
5	AIPIM SEM CASCA, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Aipim descascado e congelado. Qualidade: alimento deve estar descascado; higienizado; congelado; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu,	KG	2436

	odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, de 1kg, apresentando na embalagem rotulagem conforme legislação vigente, além de etiqueta de rastreamento do produto.		
6	ALFACE CRESPA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Alface crespa (verde ou roxa). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2957
7	BATATA DOCE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Grupo: batata doce creme ou rosada ou branca ou salmão ou roxa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	371
8	BATATA INGLESA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Batata inglesa lavada. Calibre: 3 ou Especial. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	9426
9	BETERRABA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Beterraba, sem caule e folhas. Extra A. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	21074
10	BRÓCOLIS - NAS ESCOLAS Características técnicas: Brócolis chinês, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de	KG	9167

	pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.		
11	CEBOLA DE CABEÇA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Cebola de cabeça. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	29764
12	CENOURA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Cenoura, sem caule e folhas. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	21322
13	CHUCHU - NAS ESCOLAS Características técnicas: Chuchu. Classe 250. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	4388
14	COUVE MANTEIGA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Couve manteiga. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	1664

15	COUVE-FLOR - NAS ESCOLAS Características técnicas: Couve-flor, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2908
16	PEPINO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Pepino. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2720
17	REPOLHO VERDE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Repolho verde. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	7032
18	REPOLHO ROXO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Repolho roxo. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	6651
19	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Deve ser composto por cebolinha e salsinha (50% do peso de cada tipo de erva aromática). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de	KG	2983

	pesagem e de rastreamento do produto.		
20	TOMATE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tomate. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	48420
21	ABACAXI PÉROLA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abacaxi Pérola. Classe 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	4960
22	BANANA BRANCA, ORGÂNICA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Banana grupo prata: branca, orgânica. Classe 12. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	20320
23	BANANA BRANCA, CONVENCIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Banana grupo prata: branca. Classe 12. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	242586
24	CAQUI FUYU- NAS ESCOLAS Características técnicas: Fuyu. Classe 5. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento),	KG	21508

	conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.		
25	LARANJA (PÊRA OU VALÊNCIA) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Laranja comum: Pêra ou Valência. Tamanho médio. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de laranja: Pêra ou Valência será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.	KG	69640
26	MAÇÃ (GALA OU FUJI) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Gala OU Fuji, calibre 180 e/ou 165. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de maçã: Gala ou Fuji será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.	KG	69543
27	MELANCIA COMUM - NAS ESCOLAS Características técnicas: Melancia, peso unitário maior que 6 quilos. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	12273
28	NECTARINA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nectarina. Calibre 3 e/ou 4. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	17290
29	PERA NACIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nacional, com peso unitário entre 96-114g. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de	KG	674

	pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.		
30	TANGERINA (MEXERICA OU MURCOTT OU PONKAN) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tangerina: Mexerica ou Murcott ou Ponkan. Tamanho médio. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de tangerina: mexerica ou Murcott ou Ponkan será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.	KG	87982
31	PITAYA, POLPA BRANCA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Pitaya de polpa branca, família cactaceae, espécie Hylocereus undatus. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2090
32	OVOS DE GALINHA, DÚZIA - NAS ESCOLAS Características técnicas: ovo especial. Qualidade: categoria A, tamanho médio. Embalagem: bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.	DZ	62533
33	MORANGO, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: morango in natura, higienizado, congelado. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	3942
34	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Sabor: maracujá. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 500g e hermeticamente selada.	KG	10076

	Embalagem secundária: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a quantidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)		
35	POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Sabor abacaxi. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 500g e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a quantidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	KG	7355
36	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: é a bebida obtida a partir de uva sã, fresca e madura; não contém adição de açúcares, corantes ou aromas, e se apresenta na sua concentração natural. Ingredientes: uvas selecionadas. Embalagem primária: garrafa de vidro, específica para acondicionar bebidas, com capacidade para 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com, no máximo, 12 unidades cada. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	L	18443
37	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA, SABOR MORANGO - NAS ESCOLAS Características técnicas: bebida láctea é o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sendo a bebida láctea fermentada o produto descrito anteriormente fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, polpa de morango e fermento lácteo. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 900g. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 10 unidades. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	UND	36123
38	NATA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, apresentando forma de emulsão de gordura em água, homogeneizado ou não, e submetido a processo de pasteurização, e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos. Gordura láctea: mínimo 45%. Ingredientes: creme de leite padronizado. Qualidade: Cor: branca ou levemente amarelada. Sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores	KG	2734

	ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento. Deverá conter de 200 a 500g. Prazo de validade: mínimo de 45 dias a partir da data da entrega. (AMOSTRA)		
39	QUEIJO COLONIAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado, coagulante, cultura láctea, cloreto de sódio. Qualidade: Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 1L. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	162
40	QUEIJO MUSSARELA, RALADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Qualidade: Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter de 500g à 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	4322
41	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - NAS ESCOLAS Características técnicas - queijo que se obtém por filagem de uma massa edificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes - Leite pasteurizado padronizado, coalho, fermento lácteo, sal e estabilizante cloreto de cálcio. Qualidade - características sensoriais: consistência - semidura, semi-mole segundo conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação. Textura - compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas. Cor - branco a branco amarelado, uniforme. Sabor - láctico, pouco desenvolvido. Odor - Láctico, pouco perceptível. Crosta - não possui. Olhadura - não possui. Embalagem primária: Descrição do material utilizado: embalagem plástica atóxica e identificação no impresso no rótulo. Deverá conter de 400 a 500g. Prazo de validade: 90 (noventa) dias. (AMOSTRA)	KG	1764
42	REQUEIJÃO - NAS ESCOLAS Ingredientes - leite pasteurizado desnatado, massa para elaborar queijo (leite pasteurizado integral, cloreto de cálcio,	KG	2324

	coalho e fermento lácteo), creme de leite, mix para produtos lácteos (tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), concentrado proteico de soro de leite, hexametáfosfato de sódio (INS 452iii), tripolifosfato de sódio (INS 451i), sal (cloreto de sódio) e conservador nisina. Características sensoriais - consistência: cremoso, untável. Cor: branco. Sabor e odor: característico. Textura: compacta, lisa. Embalagem primária - copo plástico e/ou recipiente plástico. Deverá conter de 200g a 500g. Prazo de validade - 90 (noventa) dias.		
43	CARNE MOÍDA DE MÚSCULO, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter de 500g a 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	29801
44	LOMBO SUÍNO EM CUBOS, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: lombo suíno, produto obtido com o corte da região lombar dos suínos, congelado sem gordura e sebo aparente, sem osso, cortado em cubos 2 x 2 cm. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	7761
45	PALETA BOVINA EM CUBOS, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: paleta bovina sem osso, congelada sem gordura e sebo aparente, cortada em cubos 2 x 2 cm. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	5457
46	ARROZ BRANCO - NAS ESCOLAS Características técnicas: arroz grupo beneficiado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada.	KG	3424

	Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)		
47	ARROZ PARBOILIZADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: arroz parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	130408
48	FEIJÃO CARIOCA - NAS ESCOLAS Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe cores (carioquinha), tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	4462
49	FEIJÃO PRETO - NAS ESCOLAS Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe preto, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	64976
50	MASSA PARA PIZZA - NAS ESCOLAS Características técnicas: massa para pizza de formato retangular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico. SEM LEITE. Embalagem primária: embalagem de propileno termosselada, contendo de uma a duas massas para pizza. Deverá conter de 300 a 400g cada massa. Embalagem secundária: embalagem de papelão contendo no máximo 6 unidades. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de fabricação, em congelamento.	KG	8064
51	BARRINHAS DE BANANA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - NA CENTRAL Ingredientes: polpa de banana. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específico para acondicionar alimento. Deverá conter de 20g a 25g. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com 500g. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	1060
52	EXTRATO DE TOMATE - NA CENTRAL Características técnicas: extrato de tomate sem glúten, lactose ou aditivos alimentares. Feito com tomates orgânicos, que devem passar por seleção e lavagem, estar sem casca e semente para confecção da polpa. Zero açúcar adicionado. Embalagem primária: Embalagem em alumínio laminado,	KG	2016

	flexível termo soldada em 4 laterais. Deverá conter 1Kg do alimento. Embalagem secundária: caixa de papelão com no máximo 15Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)		
53	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - NA CENTRAL Características técnicas: farinha de mandioca, grupo seca, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	2524
54	FARINHA DE MILHO - NA CENTRAL Características técnicas: é o produto obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, como o milho, por moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Aspecto: extrafina. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	5240
55	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO VITAMINADO - NA CENTRAL Características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Qualidade: Instantâneo. Características Sensoriais: Aspecto: pó uniforme, sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Embalagem primária: embalagem plástica metalizada, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	47000
56	POLVILHO AZEDO - NA CENTRAL Características técnicas: produto amiláceo acidificado extraído da mandioca, farinha branca, fina e seca, livre de sujidades, do tipo azedo. Ingredientes: fécula de mandioca. Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, resistente, contendo o peso de 1Kg. Embalagem secundária: fardo contendo no máximo 10Kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	1842

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Para maiores informações, consultar o Estudo Técnico Preliminar referente ao Pregão Eletrônico para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural para a Alimentação Escolar em atendimento aos escolares da Rede Municipal de Ensino e Entidades Filantrópicas Conveniadas de Criciúma/SC.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

De acordo com a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Entende-se por alimentação escolar todo alimento fornecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista.

Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Segundo a Resolução FNDE nº 06/2020, quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública. Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Diante do exposto faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar com base no detalhamento descrito ao longo deste documento para atendimento das necessidades nutricionais dos 22 mil escolares matriculados na Rede Municipal de Ensino, bem como das Entidades Filantrópicas Conveniadas.

4 – DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

Apoio ao desenvolvimento sustentável;

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial;

Contribuir para a aprendizagem e o rendimento escolar;

Incentivar a cultura de hábitos alimentares saudáveis dos alunos;

Oferecer um complemento às refeições durante o período letivo.

5 – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Será fiscalizado pelas funcionárias do município: Adriana Althoff, Matrícula: 55306, CPF: 669.909.639-72 e pelas nutricionistas Gislaíne Costa Darolt- CRN 10/5213- Matrícula: 57.407, Karin Franciani De Oliveira- CRN10 5387- Matrícula: 57672.

6 - QUANTIDADE

Já descrito no item 1 - especificação detalhada dos itens ou serviços.

7 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O prazo para o pagamento da nota fiscal, devidamente certificada será de até trinta dias. A empresa deverá colocar na nota o número do Pregão, da solicitação de fornecimento e conta bancária da empresa.

8 – PRAZO DE FORNECIMENTO OU EXECUÇÃO

As entregas serão realizadas conforme o pedido, podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, dependendo do tipo de produto. Periodicidade de entrega: hortifrutigranjeiros, laticínios e carnes: periodicidade semanal; arroz e feijão: periodicidade quinzenal e demais gêneros alimentícios com periodicidade mensal, sendo que alguns itens, conforme descritivos do anexo 1, deverão ser entregues no Centro de Processamento da Alimentação Escolar e outros diretamente nas escolas e entidades, de acordo com cronograma prévio.

O planejamento com o cronograma de entrega semanal, quinzenal e mensal, o qual apresenta o produto a ser entregue, a quantidade e o dia de entrega, será elaborado pelas Nutricionistas e enviado ao fornecedor pelo setor de compras, com no mínimo, 15 dias de antecedência, porém poderá sofrer ajustes conforme necessidade, os quais serão encaminhados pelas nutricionistas responsáveis com, no mínimo, 3 dias de antecedência. A entrega desses alimentos deverá ser concluída em todas as escolas solicitadas e na Central de Processamento da Alimentação Escolar no prazo máximo de 2 dias.

9 – LOCAL DE ENTREGA OU PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

O fornecedor será responsável pela entrega dos produtos conforme determinado, podendo ser no Centro de Processamento da Alimentação Escolar, nas escolas da rede municipal e/ou entidades filantrópicas conveniadas do município de Criciúma/SC, compreendendo o horário das 07h30min às 16h30min. Obs: Em caso de necessidade, poderá haver inclusão ou exclusão de alguma escola e/ou entidade que será comunicado a empresa vencedora dos itens.

ESCOLAS MUNICIPAIS DE CRICIÚMA/SC

Escola	Endereço
CEIM CASSEMIRO POTRIKUS	Rua Primavera, 197 - Bairro: Loteamento Marli
CEIM CRIANÇA FELIZ	Rua Imigrante José Colombo - Bairro: Rio Maina
CEIM DEMBOSKI	Rua São Cristóvão, 71 - Bairro: Demboski
CEIM ENG. JORGE FRYDBERG	Travessa Ouro Preto, 11 - Bairro: São Cristóvão
CEIM GARDINA MINATTO CECHINEL	Rua José de Luca, S/N - Bairro: Mina Brasil
CEIM MARIA DA ROSA CUNHA	Rua Antonio José Waltrick, S/N- Bairro: Vila São Sebastião
CEIM MARIO PIZZETI	Rua Sonia Mª Zanette, 335 - Bairro: Ana Maria
CEIM PROFª GLAUDINEIA ANGELA C. FURTADO	Rua Domingos de Villa - Bairro: Vila Rica
CEIM PROFª HILDA MELLER JUSTI	Rua Placidina Inácia Fernandes, Lot Camélia - Bairro: Santa Luzia

CEIM PROFª VANDETE NUNES LIMA	Rua Manaus - Bairro Brasília
CEIM SANTINA DAGOSTIM SALVADOR	Rua Cleber Luiz Conti, S/N - Bairro: Quarta Linha
EMEB LUIZ LAZZARIN	Rua Luís Caroli, 476 - Bairro: Vila Isabel
EMEB MARECHAL RONDON	Rua Anita Garibaldi, 810 – Bairro: Santa Catarina
EMEB ÂNGELO DE LUCCA	Rua Norberto Martins, S/N - Bairro: Pedro Zanivan
EMEB DIONÍZIO MILIOLI	Rua Telesforo Machado - Bairro: Ana Maria
EMEB ÊRICO NONNENMACHER	Rua Imigrante Pirine - Bairro: Pinheirinho
EMEB GIACOMO ZANETTE	Rua João Alípio Braz S/N - Bairro: Santo Antônio
EMEB HERCILIO AMANTE	Rua Antônio Pirolla - Bairro: Vila Floresta
EMEB HONORIO DAL TOE	Rua Líbero João Da Silva - Bairro: Verdinho
EMEB JORGE DA CUNHA CARNEIRO	Rua Manaus, 125 - Bairro: Brasília
EMEB PE JOSE FRANCISCO BERTERO	Rua Venâncio Martinello - Bairro: São Simão
EMEB ACACIO ALFREDO VILLAIN	Rua Reseda - Bairro: Montevideo
EMEB ADOLFO BACK	Rua Antonio Pedrinho Gerônimo, S/N - Bairro: Jardim União
EMEB AMARO JOÃO BATISTA	Rua Fausto Antônio Marques, S/N - Bairro: Nova Esperança
EMEB ANTONIO COLOMBO	Rua Manoel Prudêncio, 89 - Bairro: Laranjinha
EMEB ANTONIO MANGILLI	Rod. Alexandre Belloli - Bairro: 1ª Linha
EMEB ANTONIO MILANEZ NETO	Rua Honório Benjamim Pereira, 445 - Bairro: Maria Céu
EMEB ANTONIO MINOTTO	Rod Domingos Peruchi - Bairro: São Roque
EMEB AUGUSTO PAVEI	Rua Narciso Domingui - Bairro: São Domingos
EMEB CAETANO RONCHI	Rua Joséf Nicolaus Wilboys - Bairro: São Defende
EMEB CARLOS GORINI	Rua Manoel Ferreira - Bairro: São Marcos
EMEB CARLOS WECK	Avenida União - Bairro: Cidade Mineira Velha
EMEB CASEMIRO STACHURSKI	Rod. Leonardo Bialeck - Bairro: Linha Batista
EMEB ELIZA SAMPAIO ROVARES	Rua Tangará - Bairro: São Francisco
EMEB FILHO DO MINEIRO	Rua: João Ascendino de Campos - Bairro: Metropol
EMEB FIORENTINO MELLER	Rua Rosalina Locks Fortuna, 321 - Bairro: Cidade Mineira Nova
EMEB FORTUNATO BRASIL NASPOLINI	Rua Itália, 70 - Bairro: Mina Do Toco
EMEB GIÁCOMO BURIGO	Rua Vereador José Dandolini - Bairro: Mãe Luzia

EMEB IRIA Z. DE LUCA	Rod. Archimedes Naspolini - Bairro: Naspolini
EMEB JAIRO LUIZ THOMAZI	Rua Fernando Zanatta, 1040 - Bairro: Jardim Angélica
EMEB JOSÉ CESÁRIO DA SILVA	Rua Indaial, 203 - Bairro: Nossa Senhora da Salete
EMEB JOSÉ CONTIN PORTELLA	Avenida Universitária, S/N - Bairro: São Sebastião
EMEB JOSÉ GIASSI	Rua José Giassi - Bairro: Quarta Linha
EMEB JOSÉ ROSSO	Rua Pompeu Rosso Menegon - Bairro: Quarta Linha
EMEB JUDITE DUARTE DE OLIVEIRA	Rod. Jorge Lacerda, Km 05 - Bairro: Sangão
EMEB LINUS JOÃO RECH	Rua 772, S/N - Bairro: Paraíso
EMEB MARCILIO DIAS SAN THIAGO	Avenida Boa Vista - Bairro: Vila Manaus
EMEB MARIA ANGÉLICA PAULO	Rua Dos Ipês, S/N - Bairro: Jardim Das Palmeiras
EMEB NÚCLEO HERCÍLIO LUZ	Rua Pedro Dal Toe, 301 - Bairro: Morro Estevão
EMEB OSWALDO HULSE	Rua São Mateus, 0001 - Bairro: São Francisco
EMEB PASCOAL MELLER	Rua Arcângelo Meller, 36 - Bairro: Santa Augusta
EMEB PE LUDOVICO COCCOLO	Rua: Raymundo Pucker, 654 - Bairro: São Luiz
EMEB PROF. RUBENS DE ARRUDA RAMOS	Rua São Miguel Doest, 10 - Bairro: Nossa Senhora da Salete.
EMEB PROF. VILSON LALAU	Rua Joanilde De Oliveira - Bairro: Cristo Redentor
EMEB PROFª CLOTIDES Mª MARTINS LALAU	Rua Antonio Lima - Bairro: Renascer
EMEB PROFª LILI COELHO	Rua Luis Eurico Teixeira Lisboa - Bairro: Santa Luzia
EMEB PROFª MARIA DE LOURDES CARCARNERIOCARNEIRO	Rua Francisco Severo Pizzetti - Bairro: Vila Francesa
EMEB SERAFINA MILIOLI PESCADOR	Rua Álvares de Azevedo - Bairro: Operaria Nova
EMEB TANCREDO DE ALMEIDA NEVES	Rua: Antônio De Oliveira - Bairro: Vila Zuleima
EMEB UBALDINA ROCHA GHEDIN	Rua Luizinho Guollo, S/N - Bairro: Linha Anta
EMEB FRANCISCO SKRABSKI	Rua José Jeronimo, 2-294 - Bairro: Argentina
CEMJA - RUBENS DE ARRUDA RAMOS	Rua São Miguel Doest, 10 - Bairro: Nossa Senhora da Salete.

ENTIDADES FILANTRÓPICAS

ABADEUS	Rua Maria Salete de Oliveira, 422 - Bairro: Cristo Redentor
AFASC	As entregas referentes à AFASC são feitas diretamente nos CEIs (tabela seguinte).
AMA	Rua Antônio Rossi, nº 215 - Bairro: Vila Zuleima

APAE	Rua Imigrante Deluca, 600 - Bairro: Pinheirinho
BAIRRO DA JUVENTUDE - PE. PAULO PETRUZZELLIS	Rua Conego Anibal Maria Di Francia, 1483 - Bairro: Pinheirinho
MARISTA	Rua Antônio Lima, nº 304 - Bairro: Renascer
SATC	Rua Pascoal Meler, 73 - Bairro: Universitário
DIOMÍCIO FREITAS	Rua Lúcia Milioli, 211 - Santa Bárbara

CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA AFASC

CEI AFASC Aluim Michels	Rua João Manenti, 54 - Distrito Rio Maina
CEI AFASC Ângelo Felix Uggioni	Rua: Doutor Francisco de Assis Gomes, 578- Bairro: Wosocris
CEI AFASC Beato Aníbal Maria de França	Rua Tangará S/N, - Bairro: São Francisco
CEI AFASC Benevenuto Guidi	Rua Rod. Alexandre Beloli, S/N - Bairro: São João
CEI AFASC Branca de Neve	Rua Rosalina Lock Fortuna, 197 - Bairro: Cidade Mineira Nova
CEI AFASC Carlos Piazza	Rua Imigrante Biléssimo, S/N - Bairro: Pinheirinho
CEI AFASC Carmela Benedet Casagrande	Rua Otávio Fontana, S/N - Bairro: São Simão
CEI AFASC Deputado Ulysses Guimarães	Rua Santarém, 65 - Bairro: Operária Nova
CEI AFASC Francisca Furtado de Lucca	Rua Manoel João Machado, S/N - Bairro: Metropól
CEI AFASC Gerda Becke Machado	Rua Valentim Pizzetti, S/N - Bairro: Nossa Senhora da Salete
CEI AFASC HG	Rua Felipe Serafim de Silva nº 368 SD: 369-096, 89 - Bairro: HG
CEI AFASC Irmã Emília	Rua Imigrante José Colombo, S/N - Bairro: Rio Maina
CEI AFASC João Locatelli	Rua Rod. Alexandre Beloli, 20 – Bairro: Primeira Linha
CEI AFASC Lino Pizzetti	Rua: Pernambuco, S/N – Bairro: Próspera – Praça da Chaminé
CEI AFASC Maria de Assis Góes	Rua Afonso Pena, S/N - Bairro: São Luiz
CEI AFASC Maria Jose Nunes Pires Castelan	Rua Gaspar, S/N - Bairro: Operária Nova
CEI AFASC Mãe Nina (Mina do Mato)	Rua Augusta Zanette Cechinel, S/N - Bairro: Mina do Mato
CEI AFASC Moradas da Colina	Rua Rod. Sebastião Toledo dos Santos, 1255 - Bairro: Paulo de Frontin - Moradas da Colina
CEI AFASC Morro Estevão	Rua Irio Menegon, 30 - Bairro: Morro Estevão
CEI AFASC Mundo Encantado	Rua Heitor Fraga de Oliveira, 171 - Bairro: Renascer
CEI AFASC Natureza	Rua Tulipa Negra, 126 - Bairro: Natureza II
CEI AFASC Manoel Abel	Rua Caetano Ronchi, S/N - Bairro Laranjinha
CEI AFASC Nova Esperança	Rua Fausto Antônio Marques, S/N - Bairro: Nova Esperança

CEI AFASC Paulo Petruzzellis	Rua Con. Aníbal Maria di França, 1483 – Bairro: Pinheirinho
CEI AFASC Pequeno Mundo	Rua Antônio de Oliveira, 09 - Bairro: Vila Zuleima
CEI AFASC Pequeno Polegar	Rua Presidente Kennedy com a Rua Marcelino Champagnat, 191 - Bairro: Pio Corrêa
CEI AFASC Pingo de Gente	Rua 06, S/N - Bairro: Vila Manaus
CEI AFASC Professor Lapagesse	Rua Marechal Floriano Peixoto, 225 - Bairro: Centro
CEI AFASC San Diego	Rua Elias Fioravante Giassi, 98 - Bairro: Quarta Linha
CEI AFASC Santa Luzia	Rua 525, S/N - Bairro: Santa Luzia
CEI AFASC Santa Rita de Cássia	Rua Félix de Luca, 325 – Bairro: Milanese
CEI AFASC Santo Antônio	Rua Turvo, S/N - Bairro: Santo Antônio
CEI AFASC São José	Rua Luiz Gerônimo Machado, S/N - Bairro: São José
CEI AFASC São Sebastião	Rua Inês Galdino, S/N - Bairro: São Sebastião
CEI AFASC Sonho da Criança	Rua Salete Ronchi Pazini, S/N - Bairro: São Defende
CEI AFASC Umberto Cesa	Rodovia Jorge Lacerda, S/N – Bairro: Capão Bonito
CEI AFASC Urda Joana Joaquim	Rua Darci João Bianchine, S/N - Bairro: Progresso - Jardim União
CEI AFASC Zelma	Rua Pedro Frassom, 76 - Bairro - Vila Visconde
CEI AFASC Zilá Terezinha Pugiski Linemburger	Rua Vitória, S/N - Bairro: Brasília
CEI AFASC Zulma Napolini Manique Barreto	Rua José Salvador, S/N - Bairro: Quarta Linha
CEI AFASC Francisca Furtado de Lucca	Rua Manoel João Machado, S/N - Bairro: Metropol
CEI AFASC Morro Estevão	Rua Irio Menegon, 30 - Bairro Morro estevão

10 – OUTRAS INFORMAÇÕES QUE JULGAREM NECESSÁRIAS

Da Lei

De conformidade com a Resolução Nº 06 de 08 de Maio de 2020, seção IV, Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem 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.

Quanto aos produtos orgânicos, o fornecedor deverá seguir a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Sobre a rastreabilidade dos produtos de origem vegetal, seguir a Instrução Normativa Conjunta Inc nº 2, de 7 de Fevereiro de 2018.

Da Rotulagem

A rotulagem dos produtos deve estar conforme à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 26, de 2 de Julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Sobre a rastreabilidade dos produtos de origem vegetal, seguir a Instrução Normativa Conjunta Inc nº 2, de 7 de Fevereiro de 2018.

Da responsabilidade da empresa vencedora

É responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados (Resolução/FNDE/CD/nº 32 de 10 de agosto de 2006). Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando a despesa da análise dos produtos suspeitos por conta do fornecedor.

Das Marcas

Os licitantes deverão mencionar as MARCAS dos produtos que estão sendo cotados, as quais deverão atender as especificações do edital.

Do Transporte

O transporte de todos os produtos deverá ser efetuado em veículos adequados, sendo que, os produtos congelados e refrigerados deverão ser transportados com veículos devidamente refrigerados com controle de temperatura, bem como deverá ser apresentado alvará sanitário dos veículos utilizados para as entregas. Além de atender as demais exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes. É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (uniforme da empresa, touca descartável e crachá).

11 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelos Integrantes Técnicos e Requisitantes e pela autoridade máxima da Secretaria de Educação, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Gislaine Costa Darolt Matrícula: 57.407 Nutricionista CRN – 5213 Karin Franciani De Oliveira- Matrícula: 57672 CRN10 5387 Criciúma, 26 de novembro de 2023	Cristiane Maccari Uliana Fretta Matrícula: 54.891 Criciúma, 26 de novembro de 2023

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

Celito Heinzen Cardoso Matrícula: 66178 Criciúma, 26 de novembro de 2023
--

ANEXO 2

AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024

(Processo Administrativo Nº. 685208)

**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO****PLANILHA ORÇAMENTÁRIA****SOLICITANTE:** SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e suas organizações para a Alimentação Escolar em atendimento aos alunos das escolas da rede municipal de ensino e entidades filantrópicas conveniadas de Criciúma/SC, consoante ao Art.14 da Lei FNDE nº 11.947 de 16/06/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020 e suas alterações.

Média entre: Fornecedores, conforme justificativa em ETP

item	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABÓBORA CABOTIÁ - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora cabotiá. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	3672	R\$ 3,83	R\$ 14.063,76
2	ABÓBORA PAULISTA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abóbora paulista. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica	KG	10027	R\$ 3,25	R\$ 32.587,75

	resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
3	ABOBRINHA ITALIANA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abobrinha italiana. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	7897	R\$ 5,10	R\$ 40.274,70
4	ACELGA/COUVE CHINESA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Acelga/Couve chinesa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	1803	R\$ 4,15	R\$ 7.482,45
5	AIPIM SEM CASCA, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Aipim descascado e congelado. Qualidade: alimento deve estar descascado; higienizado; congelado; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho. Embalagem: embalagem plástica	KG	2436	R\$ 8,49	R\$ 20.681,64

	resistente e atóxica, de 1kg, apresentando na embalagem rotulagem conforme legislação vigente, além de etiqueta de rastreamento do produto.				
6	ALFACE CRESPA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Alface crespa (verde ou roxa). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2957	R\$ 12,08	R\$ 35.720,56
7	BATATA DOCE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Grupo: batata doce creme ou rosada ou branca ou salmão ou roxa. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	371	R\$ 4,45	R\$ 1.650,95
8	BATATA INGLESA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Batata inglesa lavada. Calibre: 3 ou Especial. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme	KG	9426	R\$ 4,92	R\$ 46.375,92

	quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
9	BETERRABA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Beterraba, sem caule e folhas. Extra A. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	21074	R\$ 4,18	R\$ 88.089,32
10	BRÓCOLIS - NAS ESCOLAS Características técnicas: Brócolis chinês, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	9167	R\$ 14,44	R\$ 132.371,48
11	CEBOLA DE CABEÇA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Cebola de cabeça. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando	KG	29764	R\$ 6,31	R\$ 187.810,84

	na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
12	CENOURA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Cenoura, sem caule e folhas. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	21322	R\$ 5,61	R\$ 119.616,42
13	CHUCHU - NAS ESCOLAS Características técnicas: Chuchu. Classe 250. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	4388	R\$ 4,16	R\$ 18.254,08
14	COUVE MANTEIGA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Couve manteiga. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	1664	R\$ 10,65	R\$ 17.721,60
15	COUVE-FLOR - NAS ESCOLAS	KG	2908	R\$ 11,46	R\$ 33.325,68

	Características técnicas: Couve-flor, sem folhas e com até 5 cm de caule. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
16	PEPINO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Pepino. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2720	R\$ 6,05	R\$ 16.456,00
17	REPOLHO VERDE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Repolho verde. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	7032	R\$ 2,73	R\$ 19.197,36
18	REPOLHO ROXO - NAS ESCOLAS Características técnicas: Repolho roxo. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas	KG	6651	R\$ 3,33	R\$ 22.147,83

	visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
19	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Deve ser composto por cebolinha e salsinha (50% do peso de cada tipo de erva aromática). Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2983	R\$ 14,68	R\$ 43.790,44
20	TOMATE - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tomate. Calibre: 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	48420	R\$ 6,61	R\$ 320.056,20
21	ABACAXI PÉROLA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Abacaxi Pérola. Classe 3. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas	KG	4960	R\$ 6,21	R\$ 30.801,60

	visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
22	BANANA BRANCA, ORGÂNICA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Banana grupo prata: branca, orgânica. Classe 12. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	20320	R\$ 5,86	R\$ 119.075,20
23	BANANA BRANCA, CONVENCIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Banana grupo prata: branca. Classe 12. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	242586	R\$ 5,00	R\$ 1.212.930,00
24	CAQUI FUYU- NAS ESCOLAS Características técnicas: Fuyu. Classe 5. Qualidade: alimento deve estar	KG	21508	R\$ 7,58	R\$ 163.030,64

	inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
25	LARANJA (PÊRA OU VALÊNCIA) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Laranja comum: Pêra ou Valência. Tamanho médio. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de laranja: Pêra ou Valência será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.	KG	69640	R\$ 3,96	R\$ 275.774,40
26	MAÇA (GALA OU FUJI) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Gala OU Fuji, calibre 180 e/ou 165. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando	KG	69543	R\$ 8,16	R\$ 567.470,88

	na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de maçã: Gala ou Fuji será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.				
27	MELANCIA COMUM - NAS ESCOLAS Características técnicas: Melancia, peso unitário maior que 6 quilos. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	12273	R\$ 3,71	R\$ 45.532,83
28	NECTARINA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nectarina. Calibre 3 e/ou 4. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	17290	R\$ 7,06	R\$ 122.067,40
29	PERA NACIONAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: Nacional, com peso unitário entre 96-114g. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de	KG	674	R\$ 7,62	R\$ 5.135,88

	polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.				
30	TANGERINA (MEXERICA OU MURCOTT OU PONKAN) - NAS ESCOLAS Características técnicas: Tangerina: Mexerica ou Murcott ou Ponkan. Tamanho médio. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. OBS.: a entrega do tipo de tangerina: mexerica ou Murcott ou Ponkan será definida pelas nutricionistas em comum acordo com o fornecedor.	KG	87982	R\$ 5,65	R\$ 497.098,30
31	PITAYA, POLPA BRANCA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Pitaya de polpa branca, família cactaceae, espécie Hylocereus undatus. Qualidade: alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto.	KG	2090	R\$ 15,37	R\$ 32.123,30
32	OVOS DE GALINHA, DÚZIA - NAS ESCOLAS Características técnicas: ovo especial. Qualidade: categoria A, tamanho médio. Embalagem: bandejas de papelão e,	DZ	62533	R\$ 9,68	R\$ 605.319,44

	se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.				
33	MORANGO, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: morango in natura, higienizado, congelado. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	3942	R\$ 23,08	R\$ 90.981,36
34	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Sabor: maracujá. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 500g e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a quantidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	KG	10076	R\$ 24,37	R\$ 245.552,12
35	POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Sabor abacaxi. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 500g e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente e atóxica, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta informando a	KG	7355	R\$ 20,89	R\$ 153.645,95

	quantidade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)				
36	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: é a bebida obtida a partir de uva sã, fresca e madura; não contém adição de açúcares, corantes ou aromas, e se apresenta na sua concentração natural. Ingredientes: uvas selecionadas. Embalagem primária: garrafa de vidro, específica para acondicionar bebidas, com capacidade para 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com, no máximo, 12 unidades cada. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	L	18443	R\$ 14,99	R\$ 276.460,57
37	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA, SABOR MORANGO - NAS ESCOLAS Características técnicas: bebida láctea é o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sendo a bebida láctea fermentada o produto descrito anteriormente fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, polpa de morango e fermento lácteo. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 900g. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 10 unidades. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. (AMOSTRA)	UND	36123	R\$ 4,89	R\$ 176.641,47
38	NATA - NAS ESCOLAS Características técnicas: Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, apresentando forma de emulsão de gordura em água,	KG	2734	R\$ 31,61	R\$ 86.421,74

	homogeneizado ou não, e submetido a processo de pasteurização, e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos. Gordura láctea: mínimo 45%. Ingredientes: creme de leite padronizado. Qualidade: Cor: branca ou levemente amarelada. Sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento. Deverá conter de 200 a 500g. Prazo de validade: mínimo de 45 dias a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
39	QUEIJO COLONIAL - NAS ESCOLAS Características técnicas: queijo maturado que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado, coagulante, cultura láctea, cloreto de sódio. Qualidade: Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter 1L. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	162	R\$ 44,87	R\$ 7.268,94
40	QUEIJO MUSSARELA, RALADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no	KG	4322	R\$ 41,11	R\$ 177.677,42

	seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Qualidade: Características sensoriais: consistência, textura cor, sabor e odor característicos. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter de 500g à 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
41	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - NAS ESCOLAS Características técnicas - queijo que se obtém por filagem de uma massa edificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes - Leite pasteurizado padronizado, coalho, fermento lácteo, sal e estabilizante cloreto de cálcio. Qualidade - características sensoriais: consistência - semidura, semi-mole segundo conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação. Textura - compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas. Cor - branco a branco amarelado, uniforme. Sabor - láctico, pouco desenvolvido. Odor - Láctico, pouco perceptível. Crosta - não possui. Olhadura - não possui. Embalagem primária: Descrição do material utilizado: embalagem plástica atóxica e identificação no impresso no rótulo. Deverá conter de 400 a 500g. Prazo de validade: 90 (noventa) dias. (AMOSTRA)	KG	1764	R\$ 40,65	R\$ 71.706,60
42	REQUEIJÃO - NAS ESCOLAS Ingredientes - leite pasteurizado desnatado, massa para elaborar queijo (leite pasteurizado integral, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo), creme de leite, mix para produtos lácteos (tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), concentrado proteico de soro de leite, hexametáfosfato de sódio (INS 452iii), tripolifosfato de sódio (INS 451i), sal (cloreto de sódio) e conservador nisina. Características sensoriais - consistência: cremoso, untável. Cor:	KG	2324	R\$ 36,07	R\$ 83.826,68

	branco. Sabor e odor: característico. Textura: compacta, lisa. Embalagem primária - copo plástico e/ou recipiente plástico. Deverá conter de 200g a 500g. Prazo de validade - 90 (noventa) dias.				
43	CARNE MOÍDA DE MÚSCULO, CONGELADA - NAS ESCOLAS Características técnicas: produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento. Deverá conter de 500g a 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	29801	R\$ 32,25	R\$ 961.082,25
44	LOMBO SUÍNO EM CUBOS, CONGELADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: lombo suíno, produto obtido com o corte da região lombar dos suínos, congelado sem gordura e sebo aparente, sem osso, cortado em cubos 2 x 2 cm. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	7761	R\$ 29,75	R\$ 230.889,75
45	PALETA BOVINA EM CUBOS, CONGELADA - NAS ESCOLAS	KG	5457	R\$ 36,30	R\$ 198.089,10

	Características técnicas: paleta bovina sem osso, congelada sem gordura e sebo aparente, cortada em cubos 2 x 2 cm. Qualidade: Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Demais características e ingredientes opcionais conforme legislação vigente. Embalagem primária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Embalagem secundária: embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com capacidade para até 10kg do alimento, conforme quantidade solicitada. Prazo de validade: mínimo de 11 meses, se a -18 °C, e de 2 meses, se a -4°C, a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
46	ARROZ BRANCO - NAS ESCOLAS Características técnicas: arroz grupo beneficiado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	3424	R\$ 5,86	R\$ 20.064,64
47	ARROZ PARBOILIZADO - NAS ESCOLAS Características técnicas: arroz parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	130408	R\$ 5,26	R\$ 685.946,08
48	FEIJÃO CARIOCA - NAS ESCOLAS Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe cores (carioquinha), tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e	KG	4462	R\$ 9,22	R\$ 41.139,64

	atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
49	FEIJÃO PRETO - NAS ESCOLAS Características técnicas: feijão comum, grupo 1, classe preto, tipo 1. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 30 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	64976	R\$ 7,34	R\$ 476.923,84
50	MASSA PARA PIZZA - NAS ESCOLAS Características técnicas: massa para pizza de formato retangular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico. SEM LEITE. Embalagem primária: embalagem de propileno termosselada, contendo de uma a duas massas para pizza. Deverá conter de 300 a 400g cada massa. Embalagem secundária: embalagem de papelão contendo no máximo 6 unidades. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de fabricação, em congelamento.	KG	8064	R\$ 25,70	R\$ 207.244,80
51	BARRINHAS DE BANANA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - NA CENTRAL Ingredientes: polpa de banana. Embalagem primária: em embalagem plástica transparente, resistente e atóxico, específico para acondicionar alimento. Deverá conter de 20g a 25g. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com 500g. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	1060	R\$ 31,21	R\$ 33.082,60
52	EXTRATO DE TOMATE - NA CENTRAL Características técnicas: extrato de tomate sem glúten, lactose ou aditivos alimentares. Feito com tomates orgânicos, que devem passar por	KG	2016	R\$ 17,75	R\$ 35.784,00

	seleção e lavagem, estar sem casca e semente para confecção da polpa. Zero açúcar adicionado. Embalagem primária: Embalagem em alumínio laminado, flexível termo soldada em 4 laterais. Deverá conter 1Kg do alimento. Embalagem secundária: caixa de papelão com no máximo 15Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
53	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - NA CENTRAL Características técnicas: farinha de mandioca, grupo seca, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	2524	R\$ 6,51	R\$ 16.431,24
54	FARINHA DE MILHO - NA CENTRAL Características técnicas: é o produto obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, como o milho, por moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Aspecto: extrafina. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg e hermeticamente selada. Embalagem secundária: embalagem plástica resistente com, no máximo, 25 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	5240	R\$ 5,57	R\$ 29.186,80
55	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO VITAMINADO - NA CENTRAL Características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Qualidade: Instantâneo. Características Sensoriais: Aspecto: pó uniforme, sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor:	KG	47000	R\$ 41,10	R\$ 1.931.700,00

	agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Embalagem primária: embalagem plástica metalizada, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)				
56	POLVILHO AZEDO - NA CENTRAL Características técnicas: produto amiláceo acidificado extraído da mandioca, farinha branca, fina e seca, livre de sujidades, do tipo azedo. Ingredientes: fécula de mandioca. Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, resistente, contendo o peso de 1Kg. Embalagem secundária: fardo contendo no máximo 10Kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. (AMOSTRA)	KG	1842	R\$ 12,32	R\$ 22.693,44

Valor Total R\$ 11.154.475,88

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
_____ Gislaine Costa Darolt Matrícula: 57.407 Nutricionista CRN – 5213 _____ Karin Franciani De Oliveira- Matrícula: 57672 CRN10 5387 Criciúma, 28 de novembro de 2023	_____ Cristiane Maccari Uliana Fretta Matrícula: 54.891 Criciúma, 28 de novembro de 2023

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO
_____ Celito Heinzen Cardoso Matrícula: 66178 Criciúma, 28 de novembro de 2023

ANEXO 3
AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024
(Processo Administrativo Nº. 685208)

MINUTA CONTRATUAL



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CONTRATO Nº XXX/PMC/20XX

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
O **MUNICÍPIO DE CRICIÚMA** por intermédio da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**, E A EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, NOS
TERMOS DA LEI Nº 14.133 DE 1º/04/21 E SUAS ALTERAÇÕES.

I - CONTRATANTES

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE CRICIÚMA, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o Nº. 82.916.818./0001-13, com sede na rua Domenico Sonogo nº. 542 - Paço Municipal Marcos Rovaris, bairro Santa Bárbara – Criciúma-SC, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. **CLESIO SALVARO**, portador da Cédula de Identidade RG nº 1.740.946 expedida pelo SSP de SC e inscrito no CPF sob o nº 530.959.019-68, ora denominado **CONTRATANTE**.

CONTRATADA(O): XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF ou CPF sob o Nº XXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA(O)**, representada neste ato pelo seu XXXXXXXXXXXX, Sr. XXXXXXXXXXXX, representante legal, portador da Cédula de Identidade RG nº XXXXXXXXXXXXXXX e inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX.

II - FUNDAMENTO LEGAL

Esta adjudicação decorre de licitação sob condições do Edital de Chamada Pública Eletrônica Nº 001/PMC/2024 - Solicitação de Licitação Nº 313/2023 - Processo Administrativo Nº 685208, cujo resultado foi homologado em **XX/XX/20XX**, pela autoridade competente conforme consta do processo supra mencionado, submetendo-se as partes às disposições constantes na Lei nº 11.947/2009, Lei nº 11.326/2006, Resolução FNDE/CD/FNDE nº 06/2020, e no que couber ainda pela Lei Federal nº 14.133/2021 e suas atualizações, legislação correlata, às cláusulas e condições aqui estabelecidas e às demais normas legais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

1.1. O objeto deste contrato é a **aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino e entidades filantrópicas conveniadas, atendidos pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Criciúma/SC**, conforme especificações, padrões, determinações e quantitativos descritas no Termo de Referência que integra o presente termo contratual como Anexo 1 do Edital de Chamada Pública Eletrônica Nº 001/PMC/2024, de acordo com as quantidades e especificações seguintes:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA	QUANTIDADE	UNID/MEDIDA
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXX	XXXX

CLÁUSULA SEGUNDA

DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

2.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios da CONTRATADA, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA TERCEIRA

DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O presente contrato vigorará pelo **período de 12 (doze) meses**, contado a partir da data de sua assinatura.

3.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e suas alterações;

3.2.1. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

CLÁUSULA QUARTA

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES além das demais previstas no Termo de Referência

4.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas e as normas desta Lei vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.1.1. São Obrigações da CONTRATADA:

4.1.1.1. Entregar os alimentos/produtos descritos neste contrato e seus anexos, nas escolas e entidades filantrópicas conveniadas, atendidos pela Secretaria Municipal de Educação do CONTRATANTE, na qualidade físico-química, sanitária dos produtos ofertados (Resolução/FNDE/CD/nº 32 de 10 de agosto de 2006).

4.1.1.1.1. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando a despesa da análise dos produtos suspeitos por conta da CONTRATADA.

4.1.1.2. Fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme descrito na proposta de vendas apresentado, parte integrante deste instrumento e de acordo com as exigências da legislação vigente;

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

4.1.1.4. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

4.1.1.5. Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

4.1.1.6. Transportar os gêneros alimentício em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos;

4.1.1.7. Para gêneros alimentícios não-perecíveis: os veículos devem ser fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene;

4.1.1.8. Para gêneros alimentícios perecíveis: deverá ser feito em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA;

4.1.1.9. Transportar adequadamente os alimentos de forma que não fiquem expostos ao sol por período prolongado;

4.1.1.10. Providenciar para que os veículos de transporte de alimentos refrigerados possuam o Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal);

4.1.1.11. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.1.12. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

4.1.1.13. 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;

4.1.1.14. Acatar as normas internas do CONTRATANTE;

4.1.1.15. Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou a terceiros;

- 4.1.1.16.** Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária;
- 4.1.1.17.** Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;
- 4.1.1.18.** Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto deste Contrato;
- 4.1.1.19.** Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes da proposta/projeto de venda de gêneros alimentícios, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
- 4.1.1.20.** 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 a proposta/projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 4.1.1.21.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 4.1.1.22.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 4.1.1.23.** Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

4.1.2. São Obrigações do CONTRATANTE:

- 4.1.2.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 4.1.2.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 4.1.2.3.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 4.1.2.4.** Fornecer informações, com antecedência, a CONTRATADA sobre a redução ou não recebimento de alguma mercadoria nos dias que não houverem atividades nas escolas, por exemplo, férias escolares, feriados prolongados, viagens, eventos, etc;
- 4.1.2.5.** Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades a CONTRATADA;
- 4.1.2.6.** Notificar e aplicar penalidades à CONTRATADA, quando for o caso, resguardado o contraditório e a ampla defesa;
- 4.1.2.7.** Guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução 6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como a Proposta/Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 4.1.2.8.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 4.1.2.9.** O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA QUINTA

DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1. Os produtos deverão ser requisitados e entregues parceladamente, podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, durante a vigência do contrato, de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação do CONTRATANTE, e deverão ser entregues perante solicitação da secretaria, em até no máximo 2 (dois) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da solicitação de entrega da lista de distribuição, pôr conta e risco da CONTRATADA nos equipamentos de responsabilidade da Secretaria descritos no item 9 do Termo de Referência, Anexo 1 do Edital, ou na Central de Alimentos localizada na rua Eduardo King, bairro Próspera em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de consumo, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do setor responsável do CONTRATANTE.

5.1.1. O planejamento com o cronograma de entrega semanal, quinzenal e mensal, o qual apresenta o produto a ser entregue, a quantidade e o dia de entrega, será elaborado pelas Nutricionistas do CONTRATANTE e enviado a CONTRATADA fornecedora pelo setor de compras da Secretaria de Educação, com no mínimo, 15 dias de

antecedência, porém poderá sofrer ajustes conforme necessidade, os quais serão encaminhados pelas nutricionistas responsáveis com, no mínimo, 3 (três) dias de antecedência.

5.1.1.1. A entrega desses alimentos deverá ser concluída em todas as escolas e entidades filantrópicas conveniadas solicitadas e na Central de Processamento da Alimentação Escolar em até no máximo 2 (dois) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da solicitação de entrega da lista de distribuição.

5.1.2. A convocação formal para entrega do objeto poderá ser realizada por outros meios que a Secretaria de Educação do CONTRATANTE julgar eficiente, podendo se dar por e-mail, aplicativos de conversa ou outra ferramenta equivalente, desde que contenha todas as informações necessárias para a efetiva entrega do solicitado e que seja possível a confirmação do seu recebimento, considerada também a fé pública do servidor designado.

5.2. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as características exigidas neste contrato, termo de referência e no edital, assim como com toda a sua documentação;

5.3. O prazo de entrega dos produtos adquiridos deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste contrato.

5.4. O prazo de entrega estabelecido é fixo e improrrogável, salvo motivo considerado de "força maior", previsto em lei, comunicado pela empresa vencedora, por escrito, ao órgão responsável da Secretaria de Educação do CONTRATANTE, antes do vencimento do prazo.

5.4.1. aceito e oficializado por escrito, pelo órgão responsável do CONTRATANTE, o prazo de entrega dos produtos adquiridos será prorrogado automaticamente, e por igual número de dias em que perdurar o evento causador do atraso.

5.5. Os produtos adquiridos deverão ser entregues dentro da validade em boa qualidade, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou congêneres, umidade externa anormal, odor ou sabores estranhos.

5.6. Os produtos perecíveis, se houver, devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.

5.7. Os frutos e legumes, se houver, deverão apresentar-se:

5.7.1. isentos de substâncias terrosas;

5.7.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.7.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.7.4. sem umidade externa anormal;

5.7.5. isentos de odor e sabor estranhos; e

5.7.6. isentos de enfermidades.

5.8. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Contrato e no Termo de Referência.

5.9. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Contrato e no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.10. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.11. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.13. Somente em casos excepcionais ou por solicitação do Setor de aprovisionamento a entrega de produtos deverá ocorrer em dias sem expediente e/ou fora deste horário.

CLÁUSULA SEXTA

DO TRANSPORTE

6.1. O transporte dos produtos, objeto deste Contrato, deverão ser efetuados em veículos adequados, sendo que, os produtos congelados e refrigerados deverão ser transportados com veículos devidamente refrigerados com controle de temperatura, bem como deverá ser apresentado alvará sanitário dos veículos utilizados para as entregas, além de atender as demais exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

6.1.1. A CONTRATADA se obriga a providenciar para que os veículos de transporte de alimentos refrigerados possuam o Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal).

6.2. Os alimentos deverão ser transportados e descarregados em condições adequadas e compartimento exclusivo e limpo do veículo para evitar contaminações e/ou alteração de suas características internas e externas, mantidos sob a temperatura exigida para sua conservação, conforme legislação sanitária vigente para cada tipo de produto. Para isso

é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte e descarregamento.

6.3. Os produtos congelados deverão ser transportados em veículos equipados com termômetros de fácil acesso e pronta leitura e nas demais condições exigidas pelos órgãos de inspeção sanitária: produtos refrigerados de 0 a 10° Celsius, e produtos congelados até - 8° Celsius.

6.4. Durante o transporte os gêneros alimentícios deverão ser colocados sobre estrados ou prateleiras removíveis quando for medida necessária para evitar danos ou contaminações.

6.5. O veículo de transporte e os materiais utilizados para proteção ou fixação da carga, tais como cordas, encerados e plásticos, devem ser sanitizados de modo a não contaminarem, danificarem ou constituírem fonte de contaminação dos gêneros alimentícios.

6.6. É de responsabilidade da CONTRATADA que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (uniforme da empresa, touca descartável e crachá).

CLÁUSULA SÉTIMA

DO CONTROLE DA QUALIDADE

7.1. Além das regras estabelecidas nos documentos citados neste contrato, sem prejuízo a outras constantes em documentos técnicos expedidos pelos órgãos oficiais de fiscalização e inspeção sanitária de gêneros alimentícios objeto do presente contrato, quando de sua entrega na unidade recebedora serão submetidos a exame visual para a verificação de estarem nos padrões de qualidade e, quando necessários, poderão ser feitos exames laboratoriais nos alimentos recebidos.

CLÁUSULA OITAVA

DO(S) PREÇO(S) UNITÁRIO(S) E DO VALOR GLOBAL DO CONTRATO

8.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo fornecimento e transporte dos produtos, os preços unitários propostos que são:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA	QUANT.	UNID/MEDIDA	PREÇO UNIT.	VALOR TOTAL
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	xxx	Unid.	R\$ XXX	R\$ XXXXXXXX
VALOR GLOBAL DO CONTRATO.....					R\$ XXXXXXXXX

8.1.1. No preços proposto já estão incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com embalagens, bem como os serviços de entrega, carga, descarga, frete/transporte e demais incidências sobre o preço final do produto.

8.2. É vedada a CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que por ventura venham a ser contratadas em sua proposta ou, ainda decorrentes das variações das quantidades previstas no parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA NONA

DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos, em até 30 (trinta) dias, contados da atestação da nota fiscal/fatura, por Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito bancário em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário a serem especificadas pela CONTRATADA na nota fiscal/fatura, observando a ordem cronológica estabelecida no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

a) A atestação da Nota Fiscal se dará mediante o “CERTIFICO” pelo responsável do órgão competente autorizado para o recebimento dos produtos, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores.

b) A CONTRATADA deverá destacar na nota fiscal/fatura, além do número e a data de assinatura do contrato, os dados bancários: Banco, Agência e nº Conta-Corrente.

c) O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Criciúma-SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil subsequente.

9.2. Havendo atraso no pagamento incidirá sobre o valor devido pelo CONTRATANTE a atualização financeira até a data do efetivo pagamento, calculada pro-rata die pelo índice estabelecido pelo Governo Federal, exceto se as ocorrências forem de responsabilidade da CONTRATADA.

9.3. O CONTRATANTE não efetuará aceite de títulos negociados com terceiros, isentando-se quaisquer consequências surgidas e responsabilizando a CONTRATADA por perdas e danos em decorrência de tais transações.

9.4. O CONTRATANTE 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 no edital e seus anexos.

9.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, quaisquer obrigações financeiras que lhe forem impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA DÉCIMA DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS

10.1. O reequilíbrio de preços, em virtude de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis ou força maior, poderá ser solicitado a qualquer momento, desde que demonstrados os requisitos para sua concessão.

10.2. Pedidos de reequilíbrio de preços por parte da CONTRATADA deverão demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis ou previsíveis com consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

10.2.1. Pedido de revisão de preços é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que a CONTRATADA não teria condições de suportar já na época de apresentação da sua Proposta de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

10.2.2. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 60 (sessenta) dias.

10.2.3. Durante a análise do pedido de revisão de preços pelo CONTRATANTE, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

10.3. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do CONTRATADO, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. o reajuste de preços é a recomposição da perda inflacionária mediante aplicação de índices econômicos gerais ou setoriais será utilizado o Índice Nacional de Preços do Consumidor (INPC – IBGE).

11.1.2. para a solicitação de reajuste de preços é preciso o decurso de prazo mínimo de doze meses entre a data de apresentação das propostas de vendas e a data do requerimento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DOS RECURSOS FINANCEIROS

12.1. Os recursos financeiros destinados à(s) contratação(ões) decorrentes do presente Contrato correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

07.001.1.067.3.3.90(7)FR1.500.0000.0100, 07.001.1.067.3.3.90(7)FR1.660.0000.0135, 07.001.1.067.3.3.90(7)FR1.661.0000.0165 e 07.001.1.068.3.3.90(13)FR1.660.0000.0135.

12.2. O CONTRATANTE atestará, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção, por se tratar de contratação de fornecimento continuado de alimentos, de acordo com o art. 106, II da Lei nº 14.133, de 2021.

12.3. O CONTRATANTE poderá suplementar os recursos previstos havendo necessidade e disponibilidade orçamentária e financeira.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

DA SUPREMACIA DO INTERESSE PÚBLICO

14.1. O CONTRATANTE em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E SANÇÕES

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA que:

- 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)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência por escrito, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

15.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

15.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.3. Multa:

15.3.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

15.3.2. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto e demais transgressões previstas no subitem 15.1.

15.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE a CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente. (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.7.1. Caso o CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximore 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da CONTRATADA, o CONTRATANTE poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.

15.10. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.11. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa a CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.12. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização.

15.14. A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.15. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.16. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

15.17. Os débitos da CONTRATADA para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a CONTRATADA possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA

DAS COMUNICAÇÕES ENTRE AS PARTES

16.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de ofício, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, via protocolo geral da prefeitura.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

DA RESCISÃO

17.1. O presente Contrato poderá rescindido nas hipóteses previstas no Art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no Art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. A CONTRATADA reconhece os direitos do CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

18.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

18.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA será obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras, desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por unidade familiar portadora de DAP/CAF/ano fiscal, conforme artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;

18.3. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com outra pessoa jurídica, desde que:

18.3.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos no termo de referência;

18.3.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

18.3.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18.4. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

18.5. Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

18.6. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, o CONTRATANTE terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

18.7. Nos casos de alterações contratuais, a CONTRATADA será previamente comunicada.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

19.1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, gestão, fiscalização, atestação e avaliação através da Secretaria de Municipal de Educação, especialmente designados para este fim as servidoras: **Sra. Gislaíne Costa Darolt / Nutricionista - Matrícula 57407 como GESTOR(RA)**, tendo como suplente a Sra. Karin Franciani de Oliveira / Nutricionista – Matrícula 57672 **e como FISCAL a Sra. Adriana Althoff, inscrita no CPF sob o nº 669.909.639-72 – Matrícula 55306**, as quais poderão ser substituídas) apenas com a autorização e designação da autoridade máxima, formalizada por meio de apostilamento.

19.1.1. A gestora e sua suplente (se houver) desempenharão a função, nos termos do artigo 10 do Decreto SG/nº 1595/23, de 10 de julho de 2023, com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

19.1.2. A fiscal e sua suplente (se houver) são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado, conforme atribuições relacionadas no artigo 13 do Decreto SG/nº 1595/23, de 10 de julho de 2023.

19.2. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo CONTRATANTE, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA

DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTE À LGPD

20.1. As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei nº 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados" ou "LGPD") e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA
DO FORO**

21.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Criciúma, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

21.2. E, assim por estarem ajustados e contratados, após tido e achado conforme, ambas as partes assinam o presente contrato em 02 vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Criciúma-SC, XX de XXXXXXXXX de 20XX.

MUNICÍPIO DE CRICIÚMA

MAURICIO BACIS GUGLIELMI

Diretor de Licitações e Contratos

Por Delegação do Prefeito

Decreto SG/nº 127/21, de 28 de janeiro de 2021.

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

Nº. CPF.:

Nome:

Nº. CPF.:

ANEXO 4

AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024

(Processo Administrativo Nº. 685208)

MODELO DE PROPOSTA DE VENDA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROPOSTA DE DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL

CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF		
5- Email		6. DDD/Fone		7. CEP
8- Nº DAP/CAF 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/CAF 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						
	* Preço publicado no Edital n 001/PMC/2024 (o mesmo que consta na Chamada pública).					
Modelo Proposto para os Grupos Informais						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta/projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:						
		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE	
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL	
CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024	
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES	
GRUPO INFORMAL	
1. Nome do Proponente	2. CPF

3. Endereço			4. Município/UF			5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)			10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES							
	1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP/CAF	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF			
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							

	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
Total do proposta						

OBS: * Preço publicado no Edital n 001/PMC/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

IV - DETALHAMENTO POR PRODUTO						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
					Total do proposta:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta/projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:			Fone/E-mail:
			CPF:
	Assinatura do Representante do Grupo Informal		
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL
CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/PMC/2024

I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente					2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF		5.CEP	
6. Nº da DAP/CAF Física			7. DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)	
9.Banco		10.Nº da Agência			11.Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos						
	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
OOBS	* Preço publicado no Edital n 001/PMC/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome			CNPJ			Município

Endereço		Fone
Nome do Representante Legal		CPF
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta/projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:		
	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:

ANEXO 5
AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº XXX/PMC/20XX
(Processo Administrativo Nº. 685208)



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CRICIÚMA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Processo Administrativo nº 313

Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e suas organizações para a Alimentação Escolar em atendimento aos alunos das escolas da rede municipal de ensino e entidades filantrópicas conveniadas de Criciúma/SC, consoante ao Art.14 da Lei FNDE nº 11.947 de 16/06/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020 e suas alterações.

Criciúma, novembro de 2023

1 – DOCUMENTO(S) DA PROPOSTA DE PREÇOS

1.2. Amostra do vencedor

1.2.1. Conforme a Resolução nº 06/2020 Art. 46 a EEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação. Com prazo máximo até 3 dias.

1.2.2. Conforme Resolução CD/FNDE nº 04/2015, as amostras dos alimentos deverão ser apresentadas pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação necessária à contratação).

1.2.3. As amostras devem, obrigatoriamente, vir etiquetadas com o número de cada item, objeto deste edital e o nome da empresa licitante. As amostras deverão ser encaminhadas ao Centro de Processamento da Alimentação Escolar, localizado na Rua Eduardo King, nº 71, Bairro Próspera, Criciúma SC, das 7h às 12h.

As amostras serão analisadas a partir de três critérios: a) Se atendem às especificações da Chamada Pública; b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência; c) Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais, conforme modelo abaixo:

NOME DO PRODUTO:	
MARCA:	
EMPRESA:	

	ANÁLISES	Conforme	NÃO conforme	Não se aplica
4	Para produtos de origem animal - SIF ou SIE OU SIM	()	()	()
5	Características sensoriais:			
5.1	Sabor	()	()	()
5.2	Odor	()	()	()
5.3	Textura	()	()	()
5.4	Cor	()	()	()
5.5	Aparência	()	()	()

Observação:			
()	APROVADA	()	REPROVADA

NOMES	FUNÇÃO/CARGO

1.3 Qualificação técnica da proposta do vencedor

Podem ser solicitadas as Fichas Técnicas dos Produtos fabricados/embalados (exceto produtos in natura como frutas e legumes).

Poderão ser solicitadas amostras com fins de análise para: morango congelado, polpas de frutas, suco de uva tinto integral, arroz branco, arroz parboilizado, barrinha de banana sem adição de açúcar, farinha de mandioca, farinha de milho, polvilho azedo, feijão carioca, feijão preto, leite em pó vitaminado, nata, queijos, carne moída, paleta em cubos, lombo suíno em cubos e bebida láctea.

3 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

A Qualificação Técnica foi aprovada e assinada pelos Integrantes Técnicos e Requisitantes e pela autoridade máxima da Secretaria de Educação, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Gislaine Costa Darolt Matrícula: 57.407 Nutricionista CRN – 5213 Karin Franciani De Oliveira- Matrícula: 57672 CRN10 5387 Criciúma, 26 de novembro de 2023	Cristiane Maccari Uliana Fretta Matrícula: 54.891 Criciúma, 26 de novembro de 2023

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

Celito Heinzen Cardoso Matrícula: 66178 Criciúma, 26 de novembro de 2023
--

ANEXO 6
AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº XXX/PMC/20XX
(Processo Administrativo Nº. 685208)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

Eu, _____, inscrito no CPF sob o nº _____ e DAP/CAF física nº _____, declaro, para fins de participação na modalidade Chamada Pública Eletrônica acima mencionada, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____ / ____ /20__

(assinatura do declarante, com identificação completa)

ANEXO 7
AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº XXX/PMC/20XX
(Processo Administrativo Nº. 685208)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação,
inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e DAP/CAF Jurídica nº
_____ declaro, para fins de participação na modalidade Chamada Pública Eletrônica
acima mencionada, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda
apresentada são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP/CAF
física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____ / ____ /20____

(assinatura do declarante, com identificação completa)

ANEXO 8
AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº XXX/PMC/20XX
(Processo Administrativo Nº. 685208)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES – GRUPOS INFORMAIS

Eu, _____ representante do grupo fornecedor, inscrito no CPF sob o nº _____ e DAP/CAF física nº _____ declaro, para fins de participação na modalidade Chamada Pública Eletrônica acima mencionada, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP/CAF física.

Local, ____ / ____ /20____

(assinatura do representante legal do licitante, com identificação completa)

ANEXO 9
AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº XXX/PMC/20XX

(Processo Administrativo Nº. 685208)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

(para Grupos Formais)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Eu, _____, inscrito no CPF sob o nº _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, declaro para os devidos fins que serei responsável pelo controle de atendimento do limite individual de venda dos Cooperados/Associados do Grupo Formal _____, inscrito no CNPJ/MF sob o nº _____, participante da Chamada Pública Eletrônica acima mencionada, nos termos da Resolução nº 06/FNDE/CD de 08 de maio de 2020.

Nome do produtor/grupo:

Número da DAP/CAF:

Local, ____ / ____ / 20____

(Representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa, devendo apresentar a lista dos CPF e DAP/CAF física de cada agricultor participante)