EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 0014/2026 – PMF
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0268/2026
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 0046/2026

O MUNICÍPIO DE FRAIBURGO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 82.947.979/0001-74,por intermédio da Secretaria Municipal de Educação representado neste ato pela Secretária a Sra. **Vera Lúcia Ribeiro de Matos**, no uso de suas atribuições legais torna pública a realização da presente Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, na Lei nº 14.133/2021, no que couber, e na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17/2026, e demais normas aplicáveis.

Os interessados (GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS) deverão apresentar os Documentos para Habilitação e Projeto de Venda no período das **14:00 do dia 23 de novembro de 2026 até as 14:00 do dia 14 de dezembro de 2026, A/C da Comissão de Seleção para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar,** nomeada através do Decreto nº 1099 de 08 de Março de 2024, **no Departamento de Compras e Licitações do Município (Horário de Funcionamento: segunda a sexta-feira das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min).**

ENDEREÇO: Avenida Rio das Antas, nº 185, Centro, em Fraiburgo-SC, CEP 89.580-000

E-mail: educacao.compras@fraiburgo.sc.gov.br

Não serão aceitos envelopes protocolados após o dia e horários estipulados.

Sendo que, no dia **14 de dezembro de 2026 às 14h15min,** será realizada sessão pública para abertura do invólucro contendo a documentação para habilitação e o projeto de venda. A sessão será registrada em ata e gravada em áudio e vídeo, conforme Decreto Municipal 804 de 30 de março de 2023, Art. 4º, ocorrerá na sala de reuniões do Paço Municipal, no endereço supracitado.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta Chamada Pública a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para alimentação escolar dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino de Fraiburgo/SC, no período de janeiro a julho de 2027, conforme quantidades, especificações e condições do Termo de Referência integrante dos autos e deste edital.

1.2. A estimativa total da contratação é de R$ 1.515.447,70 (um milhão, quinhentos e quinze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e setenta centavos), para 42 itens. Os quantitativos são estimativos e o fornecimento será solicitado de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

1.3. O preço unitário estabelecido pela Administração é fixado por item e deverá ser reproduzido no projeto de venda e no contrato, nos termos do art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução nº 17/2026.

2. DOS ITENS, QUANTITATIVOS E PREÇOS DE AQUISIÇÃO

2.1. A relação a seguir reproduz os códigos, quantitativos, unidades, especificações e preços de aquisição da versão do Termo de Referência juntada aos autos.

Item	Qtde	Und	Descrição	R$ Uni	R$ Total
1	1460	Unid	ABÓBORA CABOTIÁ EM CUBOS: Minimamente processada, de 1ª qualidade, selecionada, higienizada, descascada e sanitizada pronta para o consumo. Embalagem transparente de 500 g, transporte e rotulagem de acordo com lei vigente de produtos minimamente processados.	8,77	12.804,20
2	750	Kg	ABOBRINHA: brasileira de 1ª qualidade, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	6,14	4.605,00
3	1560	Unid	ALFACE: crespa de 1ª qualidade, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. Unidade média de 160 gramas.	4,32	6.739,20
4	1450	Unid	ALFACE ORGÂNICA: crespa de 1ª qualidade, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. Unidade média de 160 gramas.	5,62	8.149,00
5	220	Kg	ALHO: branco, nacional, de 1ª qualidade, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	33,80	7.436,00
6	360	Kg	BATATA-SALSA AMARELA: de 1ª qualidade, suficientemente desenvolvidas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e	12,57	4.525,20

			larvas.		
7	1710	Unid	BRÓCOLIS: tipo "cabeça", de 1ª qualidade, in natura, fresco, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Unidade média de 400 a 500 g.	6,68	11.422,80
8	3500	Kg	CEBOLA: Tamanho médio. Classe 3 (calibre de 50 a 60 mm), branca, de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	5,43	19.005,00
9	1600	Kg	CENOURA: de 1ª qualidade, in natura, cor laranja vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	6,14	9.824,00
10	1100	Kg	CHUCHU: de 1ª qualidade, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	5,23	5.753,00
11	660	Mç	COUVE-MANTEIGA: de 1ª qualidade, fresca, limpa, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Maços de no mínimo 200 g	4,52	2.983,20
12	720	Kg	REPOLHO: branco de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3,95	2.844,00
13	440	Kg	REPOLHO ORGÂNICO: branco de 1ª qualidade, in	5,66	2.490,40

			natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
14	6440	Mç	TEMPERO VERDE: de 1ª qualidade, fresco, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados com gramagem de 80 a 100 g, contendo porções iguais de salsinha e cebolinha, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	3,30	21.252,00
15	1570	Kg	TOMATE: longa vida de 1ª qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	8,48	13.313,60
16	39180	Unid	CAQUI: Kioto ou Fuyu. Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Podendo ser solicitado nos meses de março a maio. Unidade média de 150 g.	1,54	60.337,20
17	86200	Unid	MAÇÃ GALA OU FUJI: Categoria I, calibre 150, unidade de 115 g a 126 g. Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	1,33	114.646,00
18	900	Kg	MORANGO: de 1ª qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em bandeja de	34,84	31.356,00

			plástico transparente.		
19	40600	Unid	TANGERINA POKAN: Procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Podendo ser solicitado nos meses de maio a julho. Unidade média de 150 g.	1,11	45.066,00
20	3040	Dz	OVOS DE GALINHA: produto fresco tipo grande (48 a 57,99 g por unidade), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial (SIM, SIE OU SIF), cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida e sem manchas ou turvação. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo embalagem e rotulagem conforme exigências da ANVISA. Validade mínima de 15 (quinze) dias após data de entrega.	12,22	37.148,80
21	400	Kg	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA: Produto minimamente processado, obtido a partir de raízes sadias de primeira qualidade, submetidas a processos de seleção, lavagem, descascamento e congelamento rápido. O produto deve apresentar aspecto firme, coloração uniforme e estar isentos de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou qualquer alteração organoléptica. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA, contendo todas as informações obrigatórias. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	10,36	4.144,00
22	760	Kg	SELETA DE LEGUMES CONGELADA: composto por: batata, brócolis, ervilha, cenoura e milho. Legumes higienizados, pré-cozido, sem conservantes e sem sódio. A batata e a cenoura devem ser cortadas em cubos de aproximadamente 10x10x10mm. Embalada	27,91	21.211,60

			em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação e ter registro de inspeção.		
23	15000	L	LEITE UHT INTEGRAL: Líquido, obtido por processo de ultra-alta temperatura (UHT). Ingredientes: leite integral e estabilizantes regulamentados. Isento de sujidades, parasitas e micro-organismos patogênicos. Aspecto, cor, odor e sabores característicos. Embalagem primária tipo Tetrapack, hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Rotulagem conforme regulamentos técnicos da ANVISA e do MAPA. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.	6,10	91.500,00
24	2300	L	LEITE UHT INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Líquido, obtido por processo de ultra-alta temperatura (UHT). Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes regulamentados. Isento de sujidades, parasitas e micro-organismos patogênicos. Aspecto, cor, odor e sabores característicos. Embalagem primária tipo Tetrapack, hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Rotulagem conforme regulamentos técnicos da ANVISA e do MAPA. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.	6,63	15.249,00
25	2200	Pct	IOGURTE DE FRUTAS SABOR MORANGO: Produto sob refrigeração constante. Deve apresentar mistura completamente homogênea, consistência característica e estar totalmente isento de mofo, precipitações, separação inadequada de fases ou sinais de estufamento. Composto por leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, fermento lácteo, polpa de morango, amido modificado como estabilizante, corante natural, acidulante e estabilizantes. Acondicionado em pacote de polietileno atóxico e resistente, contendo peso líquido mínimo de 900 g. O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca do fabricante, data de embalagem, prazo de validade, peso líquido, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM) e demais exigências normativas da ANVISA. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo a cadeia de frio adequada, em total conformidade com a legislação vigente para produtos lácteos. Validade mínima 15 (quinze) dias	8,58	18.876,00

			após data de entrega.		
26	3900	Kg	FEIJÃO PRETO: Grupo 1, Classe: preto, tipo 1. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais ou outras características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos, umidade ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), contendo todas as informações obrigatórias. Validade mínima de 3 (três) meses após data de entrega.	9,34	36.426,00
27	1400	Kg	FEIJÃO CARIOCA: Grupo 1, Classe: cores, tipo 1. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais ou outras características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos, umidade ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), contendo todas as informações obrigatórias. Validade mínima de 3 (três) meses após data de entrega.	10,63	14.882,00
28	1400	Kg	FEIJÃO VERMELHO: Grupo 1, Classe: cores, tipo 1. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais ou outras características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos, umidade ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), contendo todas as informações obrigatórias. Validade mínima de 3 (três) meses após data de entrega.	12,68	17.752,00
29	1900	Kg	FARINHA DE MILHO MÉDIA: Produto obtido a partir da moagem do grão de milho, classificado como tipo média (fubá). Livre de matérias estranhas, impurezas,	7,45	14.155,00

			sujidades, mofo, bolor ou odores não característicos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente vedada e intacta, contendo 1 kg. Validade mínima 3 (três) meses após data de entrega.		
30	4600	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO E/ OU COXÃO MOLE: Congelada, proveniente de machos sadios da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente. Produto sem aparas, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Obtido a partir da moagem do corte patinho ou coxão mole, contendo de 4 a 10% de gordura e sem aditivos. Deverá apresentar aspecto, textura, cor, sabor e odor característico da espécie e do tipo moída. Deve estar em conformidade com a Portaria nº 664 de 30 de setembro de 2022. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme legislação vigente. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 6 (seis) meses após data de entrega.	45,65	209.990,00
31	2920	Kg	MÚSCULO BOVINO MOLE TRASEIRO EM CUBOS: Congelado, em cubos de 2x2cm, proveniente de machos sadios da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente. Produto sem aparas, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Apresentando no máximo 5% de gordura e não deve conter aditivos. Deverá apresentar aspecto, textura, cor, sabor e odor característico da espécie. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme legislação vigente. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem,	44,32	129.414,40

			SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
32	4500	Kg	CARNE BOVINA, PATINHO E/ OU COXÃO MOLE EM ISCAS: Congelada, em iscas com dimensões aproximadas de 4,0 cm de comprimento por 1,0 cm de largura e espessura, tolerando-se pequenas variações naturais do corte. Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo de 4 a 10% de gordura. Isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme legislação vigente. Com consistência firme e elástica. Sua aparência deverá ser de cor vermelho viva, com textura, odor e sabor característico. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	47,35	213.075,00
33	1700	Kg	CARNE SUÍNA LOMBO FATIADO: Carne Congelada de Suíno Sem Osso e fatiada – Lombo: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca apresentando todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada isentos de toda e qualquer evidência de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de micro-organismos patogênicos e parasitas e de substância que derivam de micro-organismos que possam representar perigo para saúde do consumidor. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria	32,73	55.641,00

			CVS 6 de 1999 da ANVISA. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.		
34	800	Kg	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA: Congelada. Produto obtido de carne suína, de primeira qualidade, sem adição de pimenta em sua composição. Deve apresentar características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), estar livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. Embalada em embalagem primária de plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, flexível e devidamente lacrada, íntegra e sem perfurações ou rasgos, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, de forma clara e legível, no mínimo: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação do fabricante, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, condições de conservação e número de registro no SIF, SIE ou SIM, conforme legislação aplicável. O transporte deverá ser realizado em veículo adequado, mantendo a cadeia de frio e preservando as características do produto congelado. Validade mínima de 3 (três) meses, a partir da data de entrega.	32,02	25.616,00
35	1950	Unid	PÃO CASEIRO TRADICIONAL FATIADO: Com no mínimo 700 g por unidade. O miolo deverá ser de cor creme e textura consistente. Não serão aceitos pães mal-assados, queimados, amassados, e com aspecto de "massa pesada" e/ou outras características organolépticas anormais. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, óleo vegetal fermento biológico e sal. Embalagem plástica. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 05 dias e 30 dias congelados após a data de fabricação do produto.	19,09	37.225,50
36	1060	Unid	PÃO CASEIRO INTEGRAL FATIADO: Com no mínimo 700 g por unidade. Com miolo consistente, de cor própria da farinha integral e textura macia. Ingredientes: Farinha de trigo integral, açúcar, óleo	22,36	23.701,60

			vegetal, fermento biológico, vinagre e sal. Não serão aceitos pães mal-assados, queimados, amassados, e com aspecto de "massa pesada" e/ou outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 05 dias e 30 dias congelados após a data de fabricação do produto.		
37	1650	Unid	PÃO CENOURA FATIADO: Com no mínimo 700 g por unidade. Não serão aceitos pães mal-assados, queimados, amassados, e com aspecto de "massa pesada" e/ou outras características organolépticas anormais. Ingredientes: Farinha de trigo, cenoura, açúcar, óleo vegetal fermento biológico e sal. Embalagem plástica. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 05 dias e 30 dias congelados após a data de fabricação do produto.	25,82	42.603,00
38	1250	Kg	BOLACHA CASEIRA: Sabores (fubá e coco). Tamanho máximo de 15 g a unidade. De sabor, cor e odores característicos, textura crocante, compacta, firme e coloração uniforme. Embalagens plástica contendo 500 g. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 15 (quinze) dias após data de entrega.	49,65	62.062,50
39	345	Unid	GELEIA COM AÇÚCAR: Sabores: maçã, uva, laranja, banana e morango. Com polpa de fruta natural. Não deve conter corantes, adoçantes artificiais, e aromatizantes. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas, isenta de parasitas e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Ingredientes: fruta (ou polpa da fruta) e açúcar. Acondicionado em embalagem de vidro de no mínimo 600 g, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA.	30,50	10.522,50
40	450	Unid	GELEIA SEM AÇÚCAR: Sabores: maçã, banana e morango. Com polpa de fruta natural. Não deve conter corantes, adoçantes artificiais, e aromatizantes Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas, isenta de parasitas e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem de vidro de no mínimo 600 g, com	38,88	17.496,00

			especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA.		
41	600	Unid	SUCO DE UVA INTEGRAL. Unidade de 1,5 l, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Ingredientes: uvas tintas. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: garrafas de vidro de 1,5 l. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA.	21,34	12.804,00
42	1000	Unid	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL. Unidade de 1,5 l, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Ingredientes: maçãs. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: garrafas de vidro de 1,5 l. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA	19,40	19.400,00
				TOTAL ------»»»»»»»»»»»»»	1.515.447,70

2.2. Os preços abrangem os custos necessários ao fornecimento nas condições previstas no edital, inclusive despesas de transporte, embalagem, encargos e entrega nas unidades escolares, observada a pesquisa de preços constante dos autos.

2.3. Nos produtos orgânicos ou agroecológicos, a metodologia de pesquisa e eventual aplicação de acréscimo encontram fundamento no art. 31, § 6º, da Resolução nº 4/2026, com redação da nº 17/2026, sendo indispensável preservar a justificativa técnica da formação dos preços nos autos.

3. DA PUBLICIDADE E PARTICIPAÇÃO

3.1. A íntegra do edital ficará disponível no portal eletrônico oficial do Município e em local público de fácil acesso, com ampla divulgação. O prazo para apresentação dos projetos de venda não será inferior a vinte dias corridos, contados da publicação no portal oficial, nos termos do art. 32.

3.2. Podem participar fornecedores individuais, grupos informais e grupos formais, constituídos por associações, cooperativas e Empreendimentos Familiares Rurais (EFR), nos termos da legislação específica do PNAE, desde que atendidas as condições previstas neste edital.

3.3. Não se estabelece restrição exclusiva a grupos formais, preservando-se a participação de fornecedores individuais e grupos informais, conforme a demanda e a regulamentação vigente.

3.4. A documentação de habilitação deverá ser entregue em DOIS ENVELOPES DISTINTOS, FECHADOS E IDENTIFICADOS (Envelope 01 – Habilitação; Envelope 02 – Projeto de Venda), admitidas as formas de assinatura previstas na regulamentação, no local e prazo estabelecidos no

preâmbulo. O protocolo deverá registrar data e horário de recebimento. Não serão recebidos envelopes após o encerramento do prazo.

3.6. IDENTIFICAÇÃO EXTERNA DO ENVELOPE Nº 01:

ENVELOPE Nº. 01
Habilitação
Prefeitura Municipal de Fraiburgo
Chamada Pública 0000/2026
Envelope 01 – Documentação e Habilitação
Proponente:
Endereço Completo:
CEP:
Nome e CPF e/ou Razão Social e CNPJ do Grupo/Fornecedor
Telefone:
E-mail

3.7. IDENTIFICAÇÃO EXTERNA DO ENVELOPE Nº 02:

ENVELOPE Nº. 02
Projeto de Venda
Prefeitura Municipal de Fraiburgo
Chamada Pública 0000/2026
Envelope 02 – Projeto de Venda
Proponente:
Endereço Completo:
CEP:
Nome e CPF e/ou Razão Social e CNPJ do Grupo/Fornecedor
Telefone:
E-mail

3.8. Os documentos de habilitação ficarão no Envelope nº 01 e o Projeto de Venda, preenchido e assinado conforme a modalidade do proponente, ficará no Envelope nº 02. A referência ao projeto de venda entre os documentos exigíveis para habilitação pelo art. 35 deverá ser cumprida mediante apresentação no Envelope nº 02, examinado pela Comissão no procedimento.

3.9. Para grupos informais, deverá constar identificação dos agricultores integrantes no Projeto de Venda e na documentação pertinente. A identificação externa poderá trazer o nome do representante indicado pelo grupo, sem afastar a assinatura de todos os participantes no projeto.

3.10. Os documentos poderão ser apresentados em original, cópia legível ou documento eletrônico verificável, observados os meios de autenticação admitidos pela legislação. Certidões obtidas pela internet poderão ter autenticidade verificada pela Comissão no portal do órgão emissor.

3.11. O protocolo dos envelopes não dispensa o atendimento das exigências do edital. A Comissão poderá realizar diligências de conferência documental e deverá observar as hipóteses de saneamento previstas no art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução nº 17/2026.

4. DA HABILITAÇÃO

4.1. A relação de documentos exigíveis é restrita à prevista no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação da Resolução nº 17/2026, segundo a natureza de cada proponente.

4.2. FORNECEDOR INDIVIDUAL

I. Comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II. Extrato do CAF Pessoa Física ativo emitido nos 60 dias anteriores à apresentação da documentação;

III. Projeto de venda assinado pelo agricultor familiar;

IV. Declaração de que os alimentos são de produção própria e correspondem aos relacionados no projeto de venda;

V. Documentação comprobatória das exigências higiênico-sanitárias aplicáveis aos alimentos, observado o disposto nos arts. 40 a 42.

4.3. GRUPO INFORMAL

I. Comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada participante;

II. CAF Pessoa Física ativo de cada participante, emitido nos 60 dias anteriores à apresentação dos documentos;

III. Projeto de venda assinado por todos os agricultores participantes;

IV. Declaração individual de produção própria compatível com o projeto de venda;

V. Relação nominal dos agricultores com nome, CAF, município/UF, alimentos, quantidades e valor individual previsto;

VI. Comprovação individual das condições higiênico-sanitárias exigíveis.

4.4. GRUPO FORMAL – ASSOCIAÇÃO, COOPERATIVA OU EFR

I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II. Comprovante de CPF de cada agricultor participante, conforme art. 35, § 3º, I;

III. CAF Pessoa Jurídica ativo, emitido nos 60 dias anteriores à apresentação da documentação;

IV. Certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS;

V. Estatuto e ata de posse da diretoria registrados, para associações/cooperativas, ou ato constitutivo equivalente para EFR;

VI. Projeto de venda assinado pelo representante legal, com comprovação da anuência dos participantes por assinatura física/eletrônica ou termo de anuência e cofornecimento de validade anual, à escolha do proponente;

VII. Declaração de produção própria dos associados/cooperados participantes;

VIII. Relação individualizada dos agricultores com nome, CAF Pessoa Física, município/UF, alimentos, quantidades e valores;

IX. Documentação sanitária compatível com o alimento oferecido, observados os arts. 40 a 42.

4.5. Na hipótese de participação de integrantes de povos e comunidades tradicionais, aplica-se a alternativa de comprovação pelo CadÚnico quando cabível, na forma do art. 35, § 7º.

4.6. A ausência, insuficiência ou desconformidade de documento de habilitação ou amostra sujeita a saneamento ensejará concessão de prazo mínimo de cinco dias úteis, nos termos do art. 35, § 8º. Não será permitida modificação da composição de grupos capaz de alterar as condições de seleção após o encerramento do recebimento, nos termos do art. 35, § 10.

4.7. Para fins de comprovação do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos na legislação específica, nos termos do art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações promovidas pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, os fornecedores deverão apresentar a documentação sanitária exigível conforme a natureza dos gêneros alimentícios ofertados e as características das atividades de produção, beneficiamento, processamento e comercialização, será admitida a comprovação de dispensa legal, sem afastar o cumprimento das demais condições de segurança dos alimentos e inspeção oficial aplicáveis. observadas as seguintes condições:

4.7.1. Produtos de origem animal – ovos, carnes, leite e derivados

Para os produtos de origem animal, deverá ser apresentada comprovação de que o estabelecimento responsável pela produção, manipulação, beneficiamento ou processamento, conforme a atividade exercida, encontra-se regularmente registrado no serviço de inspeção competente, mediante:

a) Certificado ou comprovante de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou serviço de inspeção integrado ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme a abrangência territorial da comercialização autorizada;

b) Comprovação de regularidade sanitária do estabelecimento responsável pelo processamento ou beneficiamento, quando essas atividades forem realizadas por terceiros;

c) Contrato válido e vigente com o estabelecimento responsável pelo beneficiamento ou processamento, quando o fornecedor utilizar serviços de terceiros para essa finalidade, observadas as condições previstas no art. 33, parágrafo único, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026;

d) Demais documentos sanitários especificamente exigidos pela legislação aplicável ao produto, quando cabíveis.

4.7.1.1. A exigência de contrato com estabelecimento de terceiros será aplicável somente quando houver efetiva contratação de serviços de beneficiamento ou processamento, não sendo exigida dos fornecedores que realizem essas atividades em estabelecimento próprio devidamente regularizado.

4.7.1.2. Os produtos deverão apresentar identificação e comprovação de inspeção oficial, quando exigíveis, observadas as normas de rotulagem, acondicionamento, conservação e transporte aplicáveis.

4.7.2. Produtos de panificação e similares – pães, bolachas, biscoitos

Para os produtos de panificação e similares, deverá ser apresentado Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente do estabelecimento responsável pela fabricação, expedido pelo órgão sanitário competente, dentro do prazo de validade, quando exigível para a respectiva atividade.

4.7.2.1. Quando a legislação exigir procedimento específico de regularização do produto, deverá ser apresentada a comprovação correspondente, observadas a RDC ANVISA nº 843/2024 e a Instrução Normativa ANVISA nº 281/2024, e suas atualizações.

4.7.3. Produtos vegetais minimamente processados

Para os produtos vegetais submetidos a procedimentos de lavagem, sanitização, descascamento, corte, fatiamento, processamento ou acondicionamento que os sujeitem ao controle sanitário específico, deverá ser apresentado Alvará Sanitário, Licença de Funcionamento ou documento equivalente do estabelecimento responsável pelo processamento, quando exigido pela legislação aplicável.

4.7.3.1. Enquadram-se nessa condição, conforme suas características e processo produtivo, os alimentos como abóbora em cubos, mandioca descascada e congelada, seleta de legumes congelada e demais produtos vegetais processados constantes do objeto.

4.7.4. Produtos vegetais industrializados – farinhas, doces, geleias e similares

Para os produtos vegetais industrializados, deverá ser apresentada a documentação comprobatória da regularidade sanitária do estabelecimento fabricante e, quando aplicável, do produto, observadas as exigências de registro, notificação ou comunicação de início de fabricação previstas na RDC ANVISA nº 843/2024 e na Instrução Normativa ANVISA nº 281/2024.

4.7.4.1. Não será exigido registro individual do produto quando a legislação estabelecer sua dispensa, sem prejuízo da apresentação dos documentos de regularidade sanitária efetivamente exigíveis para a atividade e do atendimento às normas de fabricação, rotulagem e comercialização.

4.7.5. Bebidas – sucos integrais e similares

Para os produtos enquadrados na legislação de bebidas, deverá ser apresentada comprovação de regularidade do estabelecimento fabricante perante o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), bem como do registro do produto específico, quando exigível, observadas as normas aplicáveis à respectiva categoria.

4.7.5.1. Os registros deverão estar regulares e compatíveis com o produto ofertado, observadas as disposições da legislação federal de bebidas e os regulamentos expedidos pelo MAPA.

4.7.6. Produtos vegetais in natura

Para frutas, verduras e hortaliças comercializadas in natura, sem processamento, não será exigido registro sanitário individual do alimento, observadas as dispensas previstas na legislação vigente.

4.7.6.1. A apresentação de Alvará Sanitário ou documento equivalente do estabelecimento somente será exigida quando a atividade efetivamente desenvolvida estiver sujeita ao licenciamento sanitário, não sendo obrigatória sua apresentação nas hipóteses de dispensa legal.

4.7.7. Os documentos sanitários deverão estar válidos e compatíveis com a atividade, o estabelecimento e os produtos ofertados, quando sujeitos a prazo de validade.

4.7.8. Durante a execução contratual, o fornecedor deverá manter as condições de regularidade sanitária exigíveis, apresentando os documentos renovados sempre que houver vencimento, alteração ou necessidade de atualização dos registros, licenças ou certificados.

4.7.9. A Comissão de Seleção poderá realizar diligências para verificar a autenticidade, a validade e a aplicabilidade dos documentos apresentados, inclusive mediante consulta aos órgãos sanitários competentes, observadas as oportunidades de saneamento previstas no art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com suas alterações.

5. DO PROJETO DE VENDA

5.1. O No Projeto de Venda deverão constar, no mínimo: identificação completa e contatos do proponente; CPF/CNPJ e CAF correspondente; identificação dos agricultores familiares participantes e seus CAF Pessoa Física, quando cabível; discriminação dos itens pelos números e descrições do edital; unidades e quantitativos ofertados; preço unitário fixado pela Administração; valor total por item e global; local de origem/município dos produtores; cronograma ou disponibilidade de fornecimento; assinatura e demais declarações pertinentes.

5.2. O preço informado pelo proponente deverá corresponder integralmente ao preço de aquisição definido pela Administração, não constituindo a chamada pública disputa por menor preço. Não serão admitidos preços unitários diferentes dos estabelecidos no edital para o mesmo alimento. A seleção observará os critérios do art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com alterações da nº 17/2026.

5.3. Cada participante responde pela origem própria da produção informada e pela compatibilidade das quantidades, valores e documentação. A relação individualizada integra o projeto de venda.

5.4. O Envelope nº 02 conterá um Projeto de Venda, conforme o modelo correspondente ao tipo de fornecedor: Anexo II (grupo formal/EFR), Anexo III (grupo informal) ou Anexo IV (fornecedor individual), devidamente preenchido, datado e assinado pelo(s) responsável(is) exigido(s).

5.5. O grupo informal deverá identificar individualmente cada agricultor participante, respectivos itens, quantidades e valores, bem como colher assinatura de todos. O fornecedor individual assinará seu próprio projeto. O grupo formal/EFR apresentará assinatura do representante legal e os elementos de anuência dos participantes exigidos na norma vigente.

5.6. O projeto deverá ser legível, sem alterações que comprometam a identificação dos itens, valores ou participantes. Divergências materiais, omissões ou insuficiências serão tratadas na forma do art. 35, § 8º, sem afastar os requisitos de classificação e a vedação de alteração indevida da composição dos grupos após o encerramento do prazo.

5.7. O proponente poderá ofertar apenas parte dos itens e quantitativos da chamada pública, desde que indique com precisão os produtos e quantidades que efetivamente poderá fornecer, respeitados os limites de comercialização, a origem da produção e as condições do edital.

5.8. A identificação dos participantes deverá ser compatível com os extratos CAF e documentos apresentados, sem prejuízo das hipóteses expressas de regularização; os limites individuais e do grupo serão conferidos pela Comissão conforme o art. 38.

6. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO E SELEÇÃO

6.1. A seleção ocorrerá após habilitação, em etapas sucessivas, conforme art. 36 da Resolução nº 4/2026 alterado pela nº 17/2026, aplicadas para cada alimento e quantitativo demandado.

6.2. PRIMEIRA ETAPA – prioridade territorial: (I) fornecedores locais; (II) região geográfica imediata; (III) região geográfica intermediária; (IV) estado; (V) território nacional. A identificação do fornecedor local individual, grupo informal e grupo formal observará a localização registrada no CAF ativo e os percentuais de participantes previstos no art. 36, § 2º.

6.3. SEGUNDA ETAPA – entre projetos da mesma categoria territorial, quando necessária priorização, aplica-se o Ranking de Impacto Territorial e Social (RITS), com pontuação cumulativa até cinco pontos, observados os critérios de participação de mulheres, jovens agricultores, assentados da reforma agrária, indígenas e quilombolas e as regras próprias dos fornecedores individuais, grupos informais e formais previstas no art. 36, §§ 5º a 9º.

6.4. TERCEIRA ETAPA – em caso de empate de pontuação no RITS, prevalecerá o projeto com maior percentual de agricultores participantes com produção orgânica ou agroecológica comprovada, na forma do art. 36, § 10.

6.5. QUARTA ETAPA – persistindo empate, observar-se-á a seguinte prioridade: grupos formais; grupos informais; fornecedores individuais; cooperativas centrais, nos termos do art. 36, § 11.

6.6. Mantido o empate, será buscada divisão do fornecimento por consenso documentado e, não havendo acordo, sorteio público registrado em ata; os proponentes habilitados não selecionados inicialmente integrarão cadastro de reserva com ordem de classificação, nos termos do art. 36, §§ 12 e 14.

6.7. A Comissão registrará em ata as fases de abertura, habilitação, avaliação, seleção e classificação, com publicidade dos resultados e das relações de proponentes, conforme a resolução.

7. DAS AMOSTRAS – ITENS 21 A 42

7.1. Os fornecedores classificados provisoriamente em primeiro lugar para os itens 21 a 42 serão convocados a apresentar amostras físicas dos respectivos produtos, em até cinco dias úteis após convocação formal, antes da homologação, para avaliação da conformidade técnica com o TR; os itens 1 a 20 estão dispensados.

7.2. As amostras serão entregues no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Avenida Adalberto Schmidt Burda, s/n, Bairro São José, Fraiburgo/SC, aos cuidados das nutricionistas Nathália Primon Candeia e Franciele Rodrigues Ferreira.

7.3. As nutricionistas avaliarão qualidade, sabor, aparência, textura, odor, embalagem, rotulagem, gramatura, composição e demais atributos pertinentes ao alimento; o resultado será motivado em laudo técnico e juntado aos autos. Havendo necessidade, poderá haver análise complementar da Vigilância Sanitária Municipal.

7.4. As amostras poderão ser consumidas nos procedimentos técnicos e não serão devolvidas. Constatada ausência, insuficiência ou desconformidade, será concedido prazo mínimo de cinco dias úteis para saneamento ou complementação, nos termos do art. 35, § 8º.

7.5. Persistindo a reprovação técnica ou não apresentação após o saneamento, o projeto não será selecionado para o respectivo item, observando-se a ordem de classificação e a convocação do próximo fornecedor. Não haverá sanção automática pela mera reprovação ou não apresentação, sem prejuízo de apuração específica de eventual infração.

8. DAS ENTREGAS E DO RECEBIMENTO

8.1. Os produtos serão fornecidos de janeiro a julho de 2027, em quantidades determinadas pela Secretaria de Educação e entregues diretamente nas unidades escolares, nos dias e horários indicados nos termos de recebimento encaminhados pelo Setor de Alimentação Escolar.

8.2. Para produtos perecíveis (carnes e frutas), os termos de recebimento serão encaminhados por e-mail até quarta-feira às 16h para entrega na semana seguinte; para não perecíveis, na penúltima semana do mês, com antecedência mínima de cinco dias consecutivos.

8.3. A periodicidade prevista é: hortifrutigranjeiros e laticínios/refrigerados, semanal; panificação conforme cardápio; carnes, derivados e congelados, semanal; estoque seco, quinzenal ou segundo a capacidade das unidades.

8.4. Na falta de indicação específica no termo de recebimento, as entregas poderão ocorrer das 7h30 às 11h e das 13h às 16h45. Datas, horários e periodicidade poderão ser alterados pela Secretaria de Educação conforme as necessidades da Administração, mediante comunicação prévia aos fornecedores.

8.5. O fornecimento observará a identificação e rotulagem, embalagem, prazo de validade, lote, peso líquido e registro no serviço de inspeção, quando aplicável. Produtos desconformes poderão ser recusados e deverão ser substituídos conforme orientação da fiscalização e condições contratuais.

8.6. O recebimento e a conferência ficarão a cargo dos servidores responsáveis nas unidades escolares, sob fiscalização contratual e acompanhamento técnico das nutricionistas, conforme atribuições definidas pela Administração.

9. DO TRANSPORTE E DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

9.1. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos destinados exclusivamente a essa finalidade durante a execução das entregas, sendo vedado o transporte simultâneo de materiais ou cargas de natureza diversa. Deverão ser observadas as disposições dos arts. 168, 171 e 172 do Decreto Estadual de Santa Catarina nº 31.455/1987, bem como as normas sanitárias aplicáveis da ANVISA, especialmente a RDC nº 216/2004, no que couber.

9.2. Os veículos deverão estar limpos, conservados e aptos à proteção contra contaminação, asseguradas condições adequadas de acondicionamento e manutenção da temperatura exigida para cada produto, com transporte refrigerado/isotérmico e controle de temperatura quando aplicáveis.

9.3. Os responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se em condições de higiene e com vestuário compatível com o manuseio e transporte dos alimentos. As despesas de entrega, transporte e eventuais substituições por desconformidade correrão por conta do fornecedor.

10. DA SUBSTITUIÇÃO EXCEPCIONAL DE ALIMENTOS

10.1. A substituição de alimentos contratados será excepcional e condicionada às hipóteses e requisitos cumulativos do art. 33: compatibilidade do mesmo grupo alimentar e equivalência nutricional, parecer técnico prévio favorável do nutricionista RT com acompanhamento do CAE, justificativa e documentos do fornecedor anexados ao processo e nota fiscal correspondente ao alimento efetivamente entregue.

10.2. É permitido o beneficiamento da produção própria em outro estabelecimento, com rastreabilidade e manutenção dos documentos de origem e saída pelo prazo regulamentar, vedada a intermediação comercial incompatível com a agricultura familiar.

11. DA CONTRATAÇÃO, DOS LIMITES E DAS OBRIGAÇÕES

Após a homologação, os fornecedores selecionados serão convocados para assinatura do Termo de Contrato, conforme minuta constante do Anexo I deste Edital, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da convocação formal, observadas as disposições do art. 39 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução nº 17/2026.

11.2. A assinatura do contrato será realizada eletronicamente, mediante acesso ao sistema disponibilizado pelo Município, com usuário e senha, cabendo ao representante legal do fornecedor providenciar previamente seu cadastramento como usuário externo, em conformidade com as Leis Federais nº 14.063/2020 e nº 14.129/2021 e o Decreto Municipal nº 176/2021.

11.3. A recusa injustificada ou a ausência de assinatura do contrato no prazo estabelecido implicará a perda do direito à contratação, facultando-se à Administração convocar os demais fornecedores classificados, sem prejuízo da aplicação de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato não celebrado e das demais sanções legalmente cabíveis, observado o art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante procedimento administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa.

11.4. O limite individual de comercialização por agricultor familiar identificado pelo CAF Pessoa Física será de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, para cada Entidade Executora (EEx). Para grupos formais e Empreendimentos Familiares Rurais (EFR), o limite global observará a fórmula VMC = N × VIM, conforme as condições de elegibilidade e controle previstas no art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com suas alterações.

11.5. Serão observadas as disposições do art. 29, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com suas alterações, quanto à emissão de notas fiscais em nome de mulheres integrantes da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), quando aplicáveis, mediante acompanhamento e registro documental.

11.6. A contratação e o fornecimento observarão as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, a disponibilidade orçamentária, os quantitativos, os preços, os cronogramas e as demais condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência e no instrumento contratual.

12. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO

12.1. O pagamento será mensal, até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente ao fornecimento, conforme condições do contrato e mediante apresentação de documento fiscal regular, conferência e atesto do recebimento, e de acordo com a liberação dos Recursos Federais, sendo que os valores máximos propostos para o item se encontram dispostos nesta Chamada.

12.2. As notas fiscais serão pagas conforme a liberação das parcelas dos Recursos Federais PNAE/PNAC. As cooperativas deverão informar no corpo da nota fiscal, em dados adicionais, o nome do produtor/agricultor e CPF deste, número da CAF dos produtores constantes na nota fiscal, comprovando a origem dos produtos e o número da ordem de compra a qual se refere a entrega dos itens descritos na nota fiscal.

12.3.A existência de obrigações financeiras decorrentes de inadimplemento contratual ou de penalidades regularmente aplicadas poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e legais cabíveis, inclusive a compensação ou o desconto de valores, quando legalmente admitidos, observadas as condições previstas na minuta contratual constante do Anexo I, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo do pagamento dos fornecimentos regularmente recebidos e liquidados.

12.4. As despesas correrão pelas dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação para o exercício de 2027

Órgão	07.00 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES
Unidade	001 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES
Ação	2014
Funcional	0012.0306.0004 – Alimentação Escolar
Compl. Elemento	3.3.90.30.07 – Gêneros alimentícios
Dotação	62 – FNDE – PNAE

13. DA IMPUGNAÇÃO, ESCLARECIMENTOS E ATOS DO PROCEDIMENTO

13.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar o presente Edital de Chamada Pública por irregularidades ou solicitar esclarecimentos sobre seus termos, devendo apresentar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública de abertura dos envelopes, nos termos do art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021, aplicado ao procedimento de Chamada Pública

13.1.1 Decairão tais direitos após o dia **09/12/2026 (quarta-feira), às 14h00min.**

13.1.2. As impugnações ao Edital e os pedidos de esclarecimento deverão ser apresentados exclusivamente por meio físico, mediante protocolo junto ao Departamento de Compras e Licitações do Município de Fraiburgo, situado na Avenida Rio das Antas, nº 185, Centro, Fraiburgo/SC, CEP 89580-000, durante o horário de expediente da Administração Municipal, não sendo admitido o encaminhamento por e-mail.

13.1.3. Será admitido o encaminhamento de impugnações e pedidos de esclarecimento por correspondência física, destinada ao endereço indicado no item anterior, desde que efetivamente recebida e protocolada pelo Município dentro do prazo estabelecido no item 13.1.

13.1.4. Para fins de tempestividade, será considerada a data e o horário do efetivo protocolo do pedido junto ao Município, não sendo considerada a data de postagem da correspondência. Os pedidos recebidos após o prazo estabelecido serão considerados intempestivos, sem prejuízo da possibilidade de a Administração examinar, de ofício, eventuais irregularidades identificadas.

13.2. Compete à Comissão de Seleção para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar receber, analisar e responder aos pedidos de esclarecimento e às impugnações apresentados, podendo solicitar manifestação técnica da Secretaria Municipal de Educação ou parecer da Procuradoria Jurídica, quando necessário.

13.3. As respostas às impugnações e aos pedidos de esclarecimento serão divulgadas no sítio eletrônico oficial do Município, no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura dos envelopes, conforme o parágrafo único do art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.3.1.Se procedente e acolhida a Impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, implicando nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.4. As decisões proferidas pela Comissão durante o procedimento de Chamada Pública deverão ser motivadas, registradas em ata e juntadas aos autos do processo administrativo, assegurada a publicidade dos atos e a observância das disposições legais aplicáveis.

13.5. Das decisões administrativas relativas à habilitação, seleção e classificação dos projetos de venda caberão os meios de contestação previstos na legislação aplicável, observados os arts. 165 a 168 da Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber, sem prejuízo das disposições específicas das Resoluções CD/FNDE nº 4/2026 e nº 17/2026.

13.6. Ficam assegurados aos interessados o contraditório, a ampla defesa e as oportunidades de saneamento documental previstas na regulamentação aplicável, especialmente no art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações promovidas pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às exigências da legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável, especialmente quanto à qualidade, segurança, produção, beneficiamento, processamento, acondicionamento, conservação, transporte e comercialização de alimentos de origem animal e vegetal.

14.2. A apresentação do Projeto de Venda implica o conhecimento e a aceitação integral das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, bem como o compromisso de cumprimento das obrigações previstas na legislação aplicável, caso o fornecedor seja selecionado e contratado.

14.3. Na análise e seleção dos Projetos de Venda, serão observados os critérios de prioridade territorial e social estabelecidos na regulamentação do PNAE, conforme as disposições do item 6 deste Edital.

14.4. A contratação dos fornecedores selecionados observará as condições e os procedimentos estabelecidos no item 11 deste Edital e na minuta contratual constante do Anexo I.

14.5. Das sessões públicas de recebimento e abertura dos envelopes, bem como dos atos de habilitação, julgamento, classificação e demais etapas do procedimento, serão lavradas atas circunstanciadas, registrando-se as ocorrências, manifestações e decisões da Comissão de Seleção.

14.5.1. Poderão se manifestar nas sessões os fornecedores participantes ou seus representantes devidamente credenciados, observadas as regras de condução dos trabalhos pela Comissão, assegurado o registro em ata das manifestações pertinentes ao procedimento.

14.6. Os casos omissos serão resolvidos com fundamento na Lei Federal nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução nº 17/2026, e, subsidiariamente, na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, respeitadas as particularidades do procedimento de Chamada Pública da Agricultura Familiar.

14.7. A Administração poderá, mediante justificativa fundamentada e observadas as disposições legais, alterar o presente Edital e seus anexos, bem como adiar ou prorrogar os prazos do procedimento, respeitadas as regras de publicidade e reabertura de prazos estabelecidas no item 13 deste Edital.

14.8. A Administração poderá revogar a presente Chamada Pública por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em caso de ilegalidade,

mediante decisão fundamentada da autoridade competente, observadas as garantias legais aplicáveis.

14.9. Todas as informações, comunicados, alterações, prorrogações, atas, resultados e demais atos relativos à presente Chamada Pública serão divulgados nos meios oficiais, especialmente no endereço eletrônico www.fraiburgo.atende.net, no link "Licitações", sendo de responsabilidade dos interessados acompanhar as publicações.

São partes integrantes deste Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I – Minuta do Contrato;

ANEXO II – Modelo de Projeto de Venda Modelo GRUPOS FORMAIS;

ANEXO III – Modelo de Projeto de Venda Modelo GRUPOS INFORMAIS;

ANEXO IV – Modelo de Projeto de Venda Modelo GRUPOS INDIVIDUAIS;

ANEXO V – Modelo de Declaração.

ANEXO VI – Modelo de Declaração de Limite Individual de Venda por Agricultor

Fraiburgo (SC), 19 de novembro de 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
VERA LUCIA RIBEIRO DE MATOS
Data: 19/11/2026 16:57:10-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Vera Lúcia Ribeiro de Matos

Secretária de Educação

(Assinado digitalmente com amparo na Lei Federal 14.063/2020; Lei Federal 14.129/2021 e Decreto Municipal nº 0176/2021.)

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – AGRICULTURA FAMILIAR Nº 0014/2026 – PMF

O MUNICÍPIO DE FRAIBURGO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 82.947.979/0001-74, representado neste ato pelo Secretária de Educação a Sra. **Vera Lúcia Ribeiro de Matos**, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado a..... (Grupo Formal, Informal ou Fornecedor Individual) [...], situada na rua ....., no bairro....., na cidade de [...], inscrita no CNPJ sob o nº [...], neste ato representada pelo.....Sr(a)....., doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, decorrente da Chamada Pública nº ____/2027 – PMF, com fundamento no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, com suas alterações, na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, e na Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber, observadas as demais normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, mediante as cláusulas e condições seguintes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – O presente contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino de Fraiburgo/SC, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o período de janeiro a julho de 2027, conforme especificações, quantidades e preços estabelecidos no Edital de Chamada Pública, no Termo de Referência e no Projeto de Venda selecionado, observados os itens contratados, discriminados na tabela abaixo:

Item	Qtde	Und	Descrição	R$ Uni	R$ Total
1	1460	Unid	ABÓBORA CABOTIÁ EM CUBOS: Minimamente processada, de 1ª qualidade, selecionada, higienizada, descascada e sanitizada pronta para o consumo. Embalagem transparente de 500 g, transporte e rotulagem de acordo com lei vigente de produtos minimamente processados.	8,77	12.804,20
2	750	Kg	ABOBRINHA: brasileira de 1ª qualidade, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	6,14	4.605,00
3	1560	Unid	ALFACE: crespa de 1ª qualidade, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. Unidade média de 160	4,32	6.739,20

			gramas.		
4	1450	Unid	ALFACE ORGÂNICA: crespa de 1ª qualidade, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. Unidade média de 160 gramas.	5,62	8.149,00
5	220	Kg	ALHO: branco, nacional, de 1ª qualidade, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	33,80	7.436,00
6	360	Kg	BATATA-SALSA AMARELA: de 1ª qualidade, suficientemente desenvolvidas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	12,57	4.525,20
7	1710	Unid	BRÓCOLIS: tipo "cabeça", de 1ª qualidade, in natura, fresco, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Unidade média de 400 a 500 g.	6,68	11.422,80
8	3500	Kg	CEBOLA: Tamanho médio. Classe 3 (calibre de 50 a 60 mm), branca, de 1ª qualidade, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	5,43	19.005,00
9	1600	Kg	CENOURA: de 1ª qualidade, in natura, cor laranja vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	6,14	9.824,00

10	1100	Kg	CHUCHU: de 1ª qualidade, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	5,23	5.753,00
11	660	Mç	COUVE-MANTEIGA: de 1ª qualidade, fresca, limpa, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Maços de no mínimo 200 g	4,52	2.983,20
12	720	Kg	REPOLHO: branco de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3,95	2.844,00
13	440	Kg	REPOLHO ORGÂNICO: branco de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	5,66	2.490,40
14	6440	Mç	TEMPERO VERDE: de 1ª qualidade, fresco, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados com gramagem de 80 a 100 g, contendo porções iguais de salsinha e cebolinha, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	3,30	21.252,00
15	1570	Kg	TOMATE: longa vida de 1ª qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	8,48	13.313,60
16	39180	Unid	CAQUI: Kioto ou Fuyu. Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo.	1,54	60.337,20

			Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Podendo ser solicitado nos meses de março a maio. Unidade média de 150 g.		
17	86200	Unid	MAÇÃ GALA OU FUJI: Categoria I, calibre 150, unidade de 115 g a 126 g. Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	1,33	114.646,00
18	900	Kg	MORANGO: de 1ª qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em bandeja de plástico transparente.	34,84	31.356,00
19	40600	Unid	TANGERINA POKAN: Procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Podendo ser solicitado nos meses de maio a julho. Unidade média de 150 g.	1,11	45.066,00
20	3040	Dz	OVOS DE GALINHA: produto fresco tipo grande (48 a 57,99 g por unidade), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial (SIM, SIE OU SIF), cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida e sem manchas ou turvação. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo embalagem e rotulagem conforme exigências da ANVISA. Validade mínima de 15 (quinze) dias após data de entrega.	12,22	37.148,80
21	400	Kg	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA: Produto	10,36	4.144,00

			minimamente processado, obtido a partir de raízes sadias de primeira qualidade, submetidas a processos de seleção, lavagem, descascamento e congelamento rápido. O produto deve apresentar aspecto firme, coloração uniforme e estar isentos de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou qualquer alteração organoléptica. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA, contendo todas as informações obrigatórias. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.		
22	760	Kg	SELETA DE LEGUMES CONGELADA: composto por: batata, brócolis, ervilha, cenoura e milho. Legumes higienizados, pré-cozido, sem conservantes e sem sódio. A batata e a cenoura devem ser cortadas em cubos de aproximadamente 10x10x10mm. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação e ter registro de inspeção.	27,91	21.211,60
23	15000	L	LEITE UHT INTEGRAL: Líquido, obtido por processo de ultra-alta temperatura (UHT). Ingredientes: leite integral e estabilizantes regulamentados. Isento de sujidades, parasitas e micro-organismos patogênicos. Aspecto, cor, odor e sabores característicos. Embalagem primária tipo Tetrapack, hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Rotulagem conforme regulamentos técnicos da ANVISA e do MAPA. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.	6,10	91.500,00
24	2300	L	LEITE UHT INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Líquido, obtido por processo de ultra-alta temperatura (UHT). Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes regulamentados. Isento de sujidades, parasitas e micro-organismos patogênicos. Aspecto, cor, odor e sabores característicos. Embalagem primária tipo Tetrapack, hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Rotulagem conforme regulamentos técnicos da ANVISA e do MAPA. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data	6,63	15.249,00

			de entrega.		
25	2200	Pct	IOGURTE DE FRUTAS SABOR MORANGO: Produto sob refrigeração constante. Deve apresentar mistura completamente homogênea, consistência característica e estar totalmente isento de mofo, precipitações, separação inadequada de fases ou sinais de estufamento. Composto por leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, fermento lácteo, polpa de morango, amido modificado como estabilizante, corante natural, acidulante e estabilizantes. Acondicionado em pacote de polietileno atóxico e resistente, contendo peso líquido mínimo de 900 g. O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca do fabricante, data de embalagem, prazo de validade, peso líquido, selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM) e demais exigências normativas da ANVISA. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo a cadeia de frio adequada, em total conformidade com a legislação vigente para produtos lácteos. Validade mínima 15 (quinze) dias após data de entrega.	8,58	18.876,00
26	3900	Kg	FEIJÃO PRETO: Grupo 1, Classe: preto, tipo 1. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais ou outras características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos, umidade ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), contendo todas as informações obrigatórias. Validade mínima de 3 (três) meses após data de entrega.	9,34	36.426,00
27	1400	Kg	FEIJÃO CARIOCA: Grupo 1, Classe: cores, tipo 1. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais ou outras características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos, umidade ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura e	10,63	14.882,00

			Pecuária (MAPA), contendo todas as informações obrigatórias. Validade mínima de 3 (três) meses após data de entrega.		
28	1400	Kg	FEIJÃO VERMELHO: Grupo 1, Classe: cores, tipo 1. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais ou outras características organolépticas anormais. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 kg. A embalagem deverá estar intacta, sem furos, rasgos, umidade ou qualquer avaria que comprometa a qualidade do produto. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), contendo todas as informações obrigatórias. Validade mínima de 3 (três) meses após data de entrega.	12,68	17.752,00
29	1900	Kg	FARINHA DE MILHO MÉDIA: Produto obtido a partir da moagem do grão de milho, classificado como tipo média (fubá). Livre de matérias estranhas, impurezas, sujidades, mofo, bolor ou odores não característicos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente vedada e intacta, contendo 1 kg. Validade mínima 3 (três) meses após data de entrega.	7,45	14.155,00
30	4600	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO E/ OU COXÃO MOLE: Congelada, proveniente de machos sadios da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente. Produto sem aparas, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Obtido a partir da moagem do corte patinho ou coxão mole, contendo de 4 a 10% de gordura e sem aditivos. Deverá apresentar aspecto, textura, cor, sabor e odor característico da espécie e do tipo moída. Deve estar em conformidade com a Portaria nº 664 de 30 de setembro de 2022. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme legislação vigente. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte	45,65	209.990,00

			deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 6 (seis) meses após data de entrega.		
31	2920	Kg	MÚSCULO BOVINO MOLE TRASEIRO EM CUBOS: Congelado, em cubos de 2x2cm, proveniente de machos sadios da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente. Produto sem aparas, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Apresentando no máximo 5% de gordura e não deve conter aditivos. Deverá apresentar aspecto, textura, cor, sabor e odor característico da espécie. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme legislação vigente. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	44,32	129.414,40
32	4500	Kg	CARNE BOVINA, PATINHO E/ OU COXÃO MOLE EM ISCAS: Congelada, em iscas com dimensões aproximadas de 4,0 cm de comprimento por 1,0 cm de largura e espessura, tolerando-se pequenas variações naturais do corte. Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo de 4 a 10% de gordura. Isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme legislação vigente. Com consistência firme e elástica. Sua aparência deverá ser de cor vermelho viva, com textura, odor e sabor característico. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF,	47,35	213.075,00

			SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
33	1700	Kg	CARNE SUÍNA LOMBO FATIADO: Carne Congelada de Suíno Sem Osso e fatiada – Lombo: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca apresentando todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada isentos de toda e qualquer evidência de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de micro-organismos patogênicos e parasitas e de substância que derivam de micro-organismos que possam representar perigo para saúde do consumidor. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da ANVISA. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	32,73	55.641,00
34	800	Kg	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA: Congelada. Produto obtido de carne suína, de primeira qualidade, sem adição de pimenta em sua composição. Deve apresentar características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), estar livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. Embalada em embalagem primária de plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, flexível e devidamente lacrada, íntegra e sem perfurações ou rasgos, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, de forma clara e legível, no mínimo: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação do fabricante, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, condições de conservação e número de registro no SIF, SIE ou SIM, conforme	32,02	25.616,00

			legislação aplicável. O transporte deverá ser realizado em veículo adequado, mantendo a cadeia de frio e preservando as características do produto congelado. Validade mínima de 3 (três) meses, a partir da data de entrega.		
35	1950	Unid	PÃO CASEIRO TRADICIONAL FATIADO: Com no mínimo 700 g por unidade. O miolo deverá ser de cor creme e textura consistente. Não serão aceitos pães mal-assados, queimados, amassados, e com aspecto de "massa pesada" e/ou outras características organolépticas anormais. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, óleo vegetal fermento biológico e sal. Embalagem plástica. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 05 dias e 30 dias congelados após a data de fabricação do produto.	19,09	37.225,50
36	1060	Unid	PÃO CASEIRO INTEGRAL FATIADO: Com no mínimo 700 g por unidade. Com miolo consistente, de cor própria da farinha integral e textura macia. Ingredientes: Farinha de trigo integral, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico, vinagre e sal. Não serão aceitos pães mal-assados, queimados, amassados, e com aspecto de "massa pesada" e/ou outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 05 dias e 30 dias congelados após a data de fabricação do produto.	22,36	23.701,60
37	1650	Unid	PÃO CENOURA FATIADO: Com no mínimo 700 g por unidade. Não serão aceitos pães mal-assados, queimados, amassados, e com aspecto de "massa pesada" e/ou outras características organolépticas anormais. Ingredientes: Farinha de trigo, cenoura, açúcar, óleo vegetal fermento biológico e sal. Embalagem plástica. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 05 dias e 30 dias congelados após a data de fabricação do produto.	25,82	42.603,00
38	1250	Kg	BOLACHA CASEIRA: Sabores (fubá e coco). Tamanho máximo de 15 g a unidade. De sabor, cor e odores característicos, textura crocante, compacta, firme e coloração uniforme. Embalagens plástica contendo 500 g. Contendo rótulo de acordo com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 15 (quinze) dias após data de entrega.	49,65	62.062,50

39	345	Unid	GELEIA COM AÇÚCAR: Sabores: maçã, uva, laranja, banana e morango. Com polpa de fruta natural. Não deve conter corantes, adoçantes artificiais, e aromatizantes. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas, isenta de parasitas e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Ingredientes: fruta (ou polpa da fruta) e açúcar. Acondicionado em embalagem de vidro de no mínimo 600 g, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA.	30,50	10.522,50
40	450	Unid	GELEIA SEM AÇÚCAR: Sabores: maçã, banana e morango. Com polpa de fruta natural. Não deve conter corantes, adoçantes artificiais, e aromatizantes Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas, isenta de parasitas e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem de vidro de no mínimo 600 g, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA.	38,88	17.496,00
41	600	Unid	SUCO DE UVA INTEGRAL. Unidade de 1,5 l, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Ingredientes: uvas tintas. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: garrafas de vidro de 1,5 l. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA.	21,34	12.804,00
42	1000	Unid	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL. Unidade de 1,5 l, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Ingredientes: maçãs. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: garrafas de vidro de 1,5 l. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Produto em conformidade com as exigências da ANVISA	19,40	19.400,00
				TOTAL ------»»»»»»»»»»»»»	1.515.447,70

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ENTREGAS

2.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela CONTRATADA diretamente nas unidades escolares indicadas pela Secretaria Municipal de Educação, nas quantidades, datas e horários estabelecidos nos Termos de Recebimento encaminhados pelo Setor de Alimentação Escolar, observadas as especificações e condições previstas no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

2.2. Os Termos de Recebimento serão encaminhados à CONTRATADA por e-mail, pelo setor de nutrição observados os seguintes prazos:

I. Para produtos perecíveis (carnes e frutas): até quarta-feira 16hs para entrega na semana seguinte.

II. Para produtos não perecíveis na penúltima semana do mês com antecedência mínima de 5 (cinco) dias consecutivos para entrega.

2.3. É de responsabilidade da CONTRATADA acompanhar regularmente o e-mail informado à Administração nos dias úteis, considerando-se cientificada das solicitações de fornecimento regularmente encaminhadas, ressalvadas falhas de comunicação devidamente comprovadas.

2.4. Os gêneros alimentícios somente serão aceitos se estiverem em conformidade com as descrições desse edital, de boa qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

2.5. Somente será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

I. Identificação do produto;
II. Embalagem original e intacta;
III. Data de fabricação;
IV. Data de validade;
V. Peso líquido;
VI. Número do Lote;
VII. Nome do fabricante;
VIII. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

2.6. A CONTRATADA deverá manter a regularidade sanitária exigível para sua atividade e para os produtos fornecidos, inclusive Alvará Sanitário, Licença de Funcionamento, registro ou certificação de inspeção oficial, quando obrigatórios, apresentando os respectivos documentos atualizados sempre que solicitados pela Administração.

2.7. Todas as despesas relacionadas ao fornecimento e às entregas dos produtos, incluindo embalagem, acondicionamento, transporte, descarga e demais custos necessários, serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

2.8. PERIODICIDADE DE ENTREGAS

2.8.1. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

I. Hortifrutigranjeiros – semanalmente;

II. Derivados laticínio e refrigerados – semanalmente;

III. Produtos de panificação, de acordo com cardápio;

IV. Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente, e;

V. Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

2.8.2. A CONTRATADA deverá realizar as entregas nos dias e horários indicados no Termo de Recebimento. Na ausência de indicação específica, as entregas poderão ocorrer das 7h30min às 11h e das 13h às 16h45min

2.8.3. O cronograma de entregas, incluindo datas, horários e periodicidade, poderá ser alterado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as necessidades da Administração, mediante comunicação à CONTRATADA, que deverá observar as alterações estabelecidas, desde que mantidas as condições e os limites do objeto contratado.

2.9. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

2.9.1. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos destinados exclusivamente a essa finalidade durante a execução das entregas, sendo vedado o transporte simultâneo de materiais ou cargas de natureza diversa. Os veículos deverão estar higienizados, em boas condições de conservação, protegidos contra contaminações e adequados às características dos produtos transportados, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

2.9.2. O transporte de carnes, produtos cárneos, laticínios, alimentos congelados e demais produtos que necessitem de temperatura controlada deverá ser realizado em veículos fechados e equipados com sistema de conservação térmica ou refrigeração adequado à natureza do alimento, garantindo a manutenção da cadeia de frio e das condições sanitárias exigidas.

2.9.3. Os alimentos perecíveis deverão ser transportados nas temperaturas estabelecidas pela legislação sanitária aplicável, pela rotulagem e pelas especificações técnicas do fabricante, especialmente:

I – Alimentos refrigerados: na temperatura adequada à sua conservação;

II – Alimentos congelados: em condições que preservem seu estado de congelamento, observadas as temperaturas exigidas para cada produto;

III – Alimentos que necessitem de conservação a quente: em temperaturas compatíveis com as normas sanitárias pertinentes.

2.9.4. Os veículos utilizados no transporte de alimentos sujeitos a controle de temperatura deverão possuir equipamentos adequados para sua manutenção e verificação. Os termômetros, estrados, prateleiras, caixas e demais acessórios deverão apresentar condições satisfatórias de funcionamento, higiene, limpeza e conservação.

2.10. FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELAS ENTREGAS

2.10.1. O recebimento dos gêneros alimentícios nas unidades escolares será realizado pelo Diretor Escolar ou servidor formalmente designado, que deverá conferir os produtos entregues, especialmente quanto às quantidades, especificações, condições de conservação e conformidade com o Termo de Recebimento, observada a Instrução Normativa Municipal nº 001/2019, de 10 de junho de 2019, no que couber.

2.11. RESPONSABILIDADE DE RECEBIMENTO

2.11.1 O recebimento dos gêneros alimentícios nas unidades escolares será realizado pelo Diretor Escolar ou servidor formalmente designado, que deverá conferir os produtos entregues, especialmente quanto às quantidades, especificações, condições de conservação e conformidade com o Termo de Recebimento, observada a Instrução Normativa Municipal nº 001/2019, de 10 de junho de 2019, no que couber.

2.12. FISCALIZAÇÃO DAS ENTREGAS

2.12.1. A fiscalização das entregas será realizada pelos fiscais de contrato formalmente designados, com apoio das nutricionistas responsáveis pela alimentação escolar, mediante acompanhamento dos fornecimentos, visitas técnicas às unidades escolares e verificação do cumprimento das condições contratadas.

2.12.2. Constatada irregularidade, os fiscais e as nutricionistas poderão solicitar a substituição dos produtos em desconformidade, realizar avaliações técnicas ou sensoriais, inclusive para comparação com as amostras aprovadas, quando aplicável, e solicitar a atuação da Vigilância Sanitária competente diante de situações que representem risco à saúde dos estudantes.

2.12.3. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem ônus adicional para a Administração, observados os prazos e procedimentos estabelecidos no Termo de Referência, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

2.13 – DOS ENDEREÇOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

2.13.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme relação de endereços conforme segue:

2.13.2.1 ENDEREÇOS DOS CEM – CENTROS DE EDUCAÇÃO MUNICIPAL (ESCOLAS)

C.E.M. SÃO SEBASTIÃO: Rua Walter Schaly, Bairro São Sebastião. 3 km
E.B.M. SANTO ANTÔNIO: Rua Hermes da Fonseca, Bairro Santo Antônio. 2km
C.E.M. ARNOLDO FREY: Vila Fuji, Pomifrai.7,8 km (interior)
E.M. CARLOS GOMES: Dez de Novembro. 6 km
C.E.M.SÃO CRISTOVÃO: São Cristovão. 3 km
C.E.M. FAXINAL DOS CARVALHOS: Faxinal dos Carvalhos. 17 km (interior)
C.E.M. DONA ZENAIDE PEREIRA DA COSTA: Rua 1º de janeiro, Bairro Salete. 1 km (funcionando na escola Padre Biagio)
E.M.JOSÉ DE ANCHIETA: Rua João Paulo I, Bairro Jardim América. 1,5 km
C.E.M. ANTÔNIO P. BURDA: AV. Pedro Gianello, nº 1421, Bairro São Miguel. 4,4 km
E.M.E.F.PROFESSOR EURICO PINZ: Rua Arcindo Hass, Bairro São Miguel. 4,5 km
C.E.M. MACIEIRA: Rua Mutzu, Macieira. 8,5 km
E.E.F.BAIRRO DAS NAÇÕES: AV. Carlos Maister, Bairro Nações. 3 km

E.E.B.M. Pe. BIAGIO SIMONETTI: R.Prof. Maria Salete de Oliveira, n°59, Centro. 1 km (EJA – Educ. de Jovens e Adultos)
C.E.M. SÃO MIGUEL: Rua Guido Brandt, Bairro São Miguel. 3,5 km (EJA-Educ. Jovens e Adultos)
C.E.M.PROF. JUVILIANO MANOEL PEDROSO, Av.: Guilherme Pinz, Bairro São Miguel II. 3,7 km
CEM 24 DE JUNHO, Faxinal dos Domingues,22 km (interior)

2.13.2.2. ENDEREÇOS CEI – CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.
C.E.I. SÃO JOSÉ:Av.Adalberto Shimit Burda, Bairro São José. 1,5 km (funcionando no CEI São José)
C.E.I. ANTÔNIO PORTO BURDA: Av. Arthur Kamphorst, Bairro São Miguel. 4,4 km
C.E.I. LIBERATA: Bairro Liberata. 8,4 km
C.E.I. SANTO ANTONIO: Rua Hermes da Fonseca, Bairro Santo Antônio. 2 km
C.E.I. ESTRELINHA: Rua Reino Unido, Bairro Nações. 3,5 km
C.E.I. SÃO SEBASTIÃO: Rua Walter Schaly, Bairro São Sebastião. 3 km
C.E.I. BELA VISTA: Av. Paraná, Bairro Bela Vista.1 km
C.E.M. AMÁBILE DE CARLI BRANDALISE: Av.Guilherme Pinz Bairro São Miguel fase II (N.Sra Aparecida). 3,8 km
C.E.I. DONA ZENAIDE M. PEREIRA DA COSTA: Rua: 25 de Agosto, Bairro Salete. 1 km
C.E.I. MACIEIRA: Rua Fuji, 1069, Bairro Macieira. 9 km
C.E.I. FAXINAL DOS CARVALHOS: Faxinal dos Carvalhos – 17 km (interior)
C.E.I. SÃO CRISTÓVÃO: Bairro São Cristóvão. 3 Km (estrada geral)
E.M. CARLOS GOMES: Dez de Novembro. 6 km
C.E.I LAU MELLO: Lau Mello. 37 km (interior)
CEI ARNOLDO FREY, Vila Fuji, Pomifrai. 7,8 km (interior)
2.13.2. A Secretaria Municipal de Educação poderá atualizar os locais de entrega em razão de alterações na organização ou funcionamento das unidades escolares, mediante comunicação prévia à CONTRATADA, desde que observados os limites e as condições do objeto contratado.

2.13.3. As distâncias indicadas na relação de endereços possuem caráter referencial, considerando como ponto de partida a Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Adalberto Schmidt Burda, s/n, Bairro São José, Fraiburgo/SC, podendo apresentar pequenas variações decorrentes dos trajetos efetivamente utilizados.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:
3.1 – Constituem obrigações da CONTRATADA:
a) Fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, quantidades, preços e demais condições estabelecidas neste Contrato, no Edital de Chamada Pública, no Termo de Referência e no Projeto de Venda selecionado;
b) Realizar as entregas diretamente nas unidades escolares indicadas pela Secretaria Municipal de Educação, observando os prazos, cronogramas e condições estabelecidos na Cláusula Segunda deste Contrato;
c) Garantir a qualidade, a integridade e as condições adequadas de conservação, acondicionamento, transporte e validade dos produtos fornecidos, em conformidade com a legislação sanitária aplicável;
d) Arcar com os custos decorrentes de eventuais equívocos na entrega ou no dimensionamento dos quantitativos ofertados em seu Projeto de Venda, inclusive quanto às despesas necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas;
e) Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação da

Administração, os gêneros alimentícios recusados por desconformidade de qualidade, quantidade, embalagem, identificação, validade ou demais especificações contratadas, sem ônus adicional para o Município;
f) Observar e controlar os limites individuais de comercialização estabelecidos no art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução nº 17/2026, respeitado o limite de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por agricultor familiar, identificado pelo CAF Pessoa Física, por ano civil e por Entidade Executora (EEx), conforme as responsabilidades atribuídas a cada modalidade de fornecedor;
g) Encaminhar ao endereço eletrônico educacao.compras@fraiburgo.sc.gov.br o arquivo XML da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), acompanhado do respectivo documento fiscal, quando aplicável;
h) Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação, qualificação e regularidade exigíveis, inclusive sanitárias, compatíveis com as obrigações assumidas, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei Federal nº 14.133/2021;
i) Assegurar a origem dos gêneros alimentícios fornecidos, em conformidade com as regras de produção própria da agricultura familiar, mantendo a documentação necessária à identificação dos agricultores produtores e à rastreabilidade dos produtos, quando exigível;
j) Comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento, a qualidade dos produtos ou o cumprimento dos prazos estabelecidos, apresentando as justificativas pertinentes, sem prejuízo de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR TOTAL E DO PAGAMENTO

4.1. O valor total do presente Contrato é de R$ _____ (_____), correspondente aos itens, quantitativos e preços estabelecidos na Cláusula Primeira.
4.2. O pagamento será efetuado em favor da CONTRATADA, mediante depósito em conta bancária de sua titularidade, após a efetiva entrega e o recebimento dos gêneros alimentícios, devidamente atestados pelo servidor responsável, mediante apresentação do documento fiscal correspondente e do arquivo XML, quando aplicável.

4.3. Os documentos fiscais deverão ser emitidos com o CPF ou CNPJ correspondente ao fornecedor contratado, observadas as particularidades dos fornecedores individuais, grupos informais e grupos formais, bem como as disposições específicas do PNAE relativas à emissão de documentos fiscais em nome de mulheres integrantes da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), quando aplicáveis.

4.4. O pagamento será mensal, até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente a efetiva entrega dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, Nota de Produtor Rural ou outro documento fiscal legalmente admitido, acompanhados do arquivo XML, quando aplicável, e após a conferência e o ateste do fornecimento pela Administração.

4.5. O pagamento observará os prazos estabelecidos neste Contrato e a programação financeira dos recursos destinados ao PNAE, inclusive os repasses do FNDE, sendo vedado atraso injustificado. A existência de obrigações decorrentes de inadimplemento contratual ou de penalidades regularmente aplicadas poderá ensejar as medidas administrativas e legais cabíveis, inclusive compensação de valores, quando admitida, sem prejuízo do pagamento dos fornecimentos regularmente recebidos e liquidados.

4.6. Não será exigida a reapresentação de documentos fiscais, trabalhistas ou de habilitação como condição automática para o pagamento de cada parcela, sem prejuízo do dever da CONTRATADA

de manter as condições de habilitação e regularidade exigíveis durante a execução contratual e das verificações legalmente cabíveis pela Administração.

4.7. Os documentos fiscais emitidos para fins de pagamento deverão conter, quando utilizados recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a identificação "Recursos do FNDE/PNAE", observadas as orientações da Administração quanto ao preenchimento.

4.8. Os preços dos gêneros alimentícios contratados deverão corresponder aos valores unitários fixados pela Administração no Edital de Chamada Pública, vedada a adoção de preços distintos para o mesmo item entre fornecedores, observadas as disposições da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução nº 17/2026.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. O pagamento será realizado conforme cronograma financeiro do Município, observando-se os repasses mensais oriundos do FNDE/PNAE, sendo vedado atraso injustificado nos pagamentos ao agricultor familiar.

5.2 – As despesas decorrentes deste Contrato correrão à conta de dotações próprias dos orçamentos do exercício de 2027 com classificação orçamentária a ser definida.

Órgão	07.00 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES
Unidade	001 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES
Ação	2014
Funcional	0012.0306.0004 – Alimentação Escolar
Compl. Elemento	3.3.90.30.07 – Gêneros alimentícios
Dotação	62 – FNDE – PNAE

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. Os preços contratados permanecerão fixos e irreajustáveis durante a vigência originalmente prevista, de janeiro a julho de 2027, ressalvado o direito ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses legalmente previstas.

6.2. Nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, poderá ser restabelecido o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato quando comprovada a ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, que inviabilizem a execução nas condições originalmente pactuadas, observada a repartição de riscos estabelecida no contrato.

6.3. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser formalizado pela CONTRATADA, devidamente fundamentado e acompanhado de documentos que comprovem a ocorrência do fato superveniente, sua repercussão nos custos e o efetivo desequilíbrio da relação entre os encargos assumidos e a remuneração contratada.

6.4. O requerimento deverá conter, no mínimo:

a) Identificação da CONTRATADA, do contrato e dos itens afetados;

b) Descrição e fundamentação dos fatos que motivaram o pedido;

c) Demonstração do desequilíbrio, mediante planilhas de custos, notas fiscais, pesquisas de preços ou outros documentos comprobatórios, preferencialmente contemporâneos à contratação e ao fato alegado;

d) Indicação dos valores originalmente contratados, dos valores pretendidos e da respectiva memória de cálculo.

6.5. O pedido será submetido à análise técnica e administrativa dos setores competentes, que avaliarão a documentação apresentada, o nexo de causalidade e a efetiva repercussão econômica dos fatos alegados, cabendo à autoridade competente decidir fundamentadamente sobre seu deferimento ou indeferimento, observadas as disposições legais aplicáveis.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1.Pela inexecução total ou parcial do contrato, atraso injustificado no fornecimento ou descumprimento das demais obrigações contratuais, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, observadas as disposições dos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, as seguintes sanções:

a) Advertência, nos casos de inexecução parcial que não justifiquem penalidade mais grave;

b) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, observadas a natureza e a gravidade da infração, a proporcionalidade e as demais condições previstas na legislação aplicável;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município de Fraiburgo, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nas hipóteses previstas em lei;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nas hipóteses legalmente previstas.

7.2. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa prevista na alínea "b", observadas as disposições do art. 156, § 7º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.3. A aplicação das sanções dependerá da apuração dos fatos em procedimento administrativo próprio, assegurados o contraditório e a ampla defesa, com prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa nas hipóteses previstas nos arts. 157 e 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 1.100/2024.

7.4. A aplicação das penalidades não afasta a obrigação da CONTRATADA de reparar integralmente os danos causados à Administração, nem impede a adoção das medidas necessárias à extinção contratual, quando cabíveis, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA OITAVA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

8.1. O presente Contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente em caso de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, mediante decisão fundamentada da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observadas as formas de extinção previstas no art. 138 da referida Lei.

8.2. Constituirá motivo para a extinção contratual o atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios por período superior a 10 (dez) dias consecutivos, ou a ocorrência de atrasos injustificados em mais de 02 (duas) entregas, ainda que não consecutivas, mediante apuração administrativa, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis previstas neste Contrato.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA E DO PRAZO

9.1. O prazo de vigência do presente Contrato será contado a partir da data de sua última assinatura, com término em 31 de julho de 2027, observadas as condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública e no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução do presente Contrato será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pelo CONTRATANTE, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto

Municipal nº 805/2023, com apoio técnico das nutricionistas responsáveis pela alimentação escolar.

10.2. Compete à fiscalização verificar o cumprimento das obrigações contratuais, especialmente quanto às quantidades, à qualidade, aos prazos de entrega, às condições sanitárias e à conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, registrando as irregularidades constatadas e adotando as providências administrativas cabíveis.

10.3. A fiscalização poderá determinar a correção de irregularidades e a substituição de produtos em desconformidade, observadas as condições e os prazos previstos neste Contrato e no Termo de Referência.

10.4. A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade dos produtos, pela regularidade do fornecimento e pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO

11.1. O presente Contrato fica vinculado ao Processo Administrativo Licitatório nº ____/2026 – PMF, à Inexigibilidade de Licitação nº ____/2026 – PMF e ao Edital de Chamada Pública nº ____/2026 – PMF, bem como ao Termo de Referência, ao Projeto de Venda selecionado e aos demais documentos que integram o respectivo processo, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

12.1. Os quantitativos de gêneros alimentícios não solicitados pela Administração durante a vigência contratual não gerarão obrigação de aquisição ou direito à indenização à CONTRATADA, sendo cancelados ao término do contrato, com a consequente anulação dos saldos de empenho não utilizados, observadas as disposições legais e orçamentárias aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Fraiburgo, Estado de Santa Catarina, para dirimir eventuais controvérsias decorrentes da execução do presente Contrato que não possam ser solucionadas administrativamente, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acordadas, as partes declaram conhecer e aceitar integralmente as condições estabelecidas neste Contrato, comprometendo-se a cumpri-las fielmente, bem como as disposições legais e regulamentares aplicáveis, formalizando o presente instrumento por meio de assinatura eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.063/2020, da Lei Federal nº 14.129/2021 e do Decreto Municipal nº 176/2021.

Fraiburgo(SC)..... de ..... de 2026.

Município de Fraiburgo
Vera Lucia Ribeiro de Matos
Secretária de Educação, Cultura e Esportes
Contratante

Contratada

Documento original eletrônico assinado digitalmente com amparo na Lei Federal nº 14.063/2020; Lei Federal nº 14.129/2021 e Decreto Municipal nº 0176/2021, de 05/07/2021.

ANEXO II

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – AGRICULTURA FAMILIAR Nº 0014/2026 – PMF

MODELO DE PROJETO DE VENDA MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº0014/2026						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço	4. Município/UF					
5. E-mail	6. DDD/Fone				7. CEP	
8. Nº 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 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		
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:		

ANEXO III

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 0014/2026							
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. CAF	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ				3. Município
4. Endereço							5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Qtdade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6.Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	

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

ANEXO IV

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 0014/2026					
IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF			5.CEP
6. Nº da 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	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ			Município
Endereço					Fone
Nome do Representante Legal				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:			

ANEXO V

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – AGRICULTURA FAMILIAR Nº 0014/2026 – PMF

MODELO DE PROJETO DE DECLARAÇÃO

PARA GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (FORNECEDORES INDIVIDUAIS);

O (A)_____, portador do RG nº_____ e CPF nº_____, residente (rua, bairro, cidade, estado), DECLARA que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionados no projeto de venda (no caso de fornecedor individual), OU são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (no caso de grupos informais de agricultores).

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____,_____de_____de 2026.

Obs.: esta declaração no caso de grupo de agricultores deverá constar o nome de todos os agricultores e assinatura de todos os participantes do grupo.

ANEXO VI

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – AGRICULTURA FAMILIAR Nº 0014/2026 – PMF

MODELO DE PROJETO DE DECLARAÇÃO

PARA GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS (cooperativas e Associações);

A Cooperativa/Pessoa Jurídica_____, portadora do CNPJ nº_____, localizada na Rua_____ (rua, bairro, cidade, estado), DECLARA que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____,_____de_____de 2026.

_____

(assinatura do Representante Legal e carimbo do CNPJ).

ANEXO VII

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – AGRICULTURA FAMILIAR Nº 0014/2026 – PMF

MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR

Referência: CHAMAMENTO PÚBLICO EDITAL Nº 0000/2026

A (nome da Cooperativa ou Associação) pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº_____ _____, com sede na Rua.....nº.....Bairro....., CEP....., na cidade de .....estado....., neste ato representada por seu representante legal, Sr.(a)..... (nacionalidade), portador do Registro Geral nº , Inscrito no CPF sob nº....., residente na Rua....., Bairro.....CEP....., na cidade de ....., Estado do....., DECLARA, que se responsabiliza pelo cumprimento do Art 38 Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, do MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, que limita o valor individual de venda do agricultor Familiar em no máximo R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF/ano.

_____

(LOCAL, DATA, NOME e ASSINATURA)