



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo SGPe 141751/2024

ÓRGÃO SOLICITANTE

Diretoria de Ensino - Órgão da Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e conforme especificação dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, para as escolas da Coordenadoria Regional de Educação da Grande Florianópolis, com entregas durante o ano letivo de 2025.

1.1. Especificações e quantidades

1.1 Público Alvo : Estudantes matriculados em unidades escolares da Rede Estadual de Ensino.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - QUANTITATIVOS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
01	Arroz integral tipo 1	Kg	7.472	8,50	R\$ 63.512,00
02	Arroz parbolizado tipo 1	Kg	41.513	6,90	R\$ 286.439,70
03	Biscoito caseiro	Kg	11.466	35,00	R\$ 401.310,00
04	Doce de fruta sem adição de açúcar	Kg	621	41,93	R\$ 26.040,60
05	Farinha de mandioca	Kg	2.703	9,25	R\$ 25.002,75
06	Farinha de milho	Kg	2.580	7,86	R\$ 20.286,17
07	Feijão preto tipo 1	Kg	16.133	13,50	R\$ 217.795,50
08	Leite integral UHT	Litro	58.550	6,62	R\$ 387.308,25
09	Massa alimentícia tipo espaguete com ovos	Kg	7.856	17,66	R\$ 138.736,96
10	Mel de abelhas	Kg	944	35,87	R\$ 33.856,56
11	Suco de uva integral Lt	Litro	23.497	20,48	R\$ 481.101,08
12	Abacaxi Unidade	Uni.	1.300	8,00	R\$ 10.400,00



13	Abóbora - Cabotiá	Kg	1.017	5,87	R\$ 5.969,79
14	Abóbora - Paulista	Kg	1.017	5,61	R\$ 5.708,76
15	Abobrinha	Kg	332	6,00	R\$ 1.992,00
16	Acelga	Uni.	3.691	6,50	R\$ 23.991,50
17	Aipim descascado e congelado	Kg	308	10,00	R\$ 3.080,00
18	Alface lisa/crespa	Uni.	21.558	4,00	R\$ 86.232,00
19	Alho in natura	Kg	1.221	38,00	R\$ 46.398,00
20	Banana prata / branca	Kg	16.654	6,25	R\$ 104.087,50
21	Batata doce	Kg	466	5,80	R\$ 2.702,80
22	Batata inglesa	Kg	3.145	7,00	R\$ 22.015,00
23	Beterraba	Kg	2.542	6,56	R\$ 16.678,34
24	Brócolis	Uni.	419	7,25	R\$ 3.037,75
25	Carne suína pernil sem osso - em cubos/iscas	Kg	7.200	30,61	R\$ 220.416,00
26	Cebola	Kg	6.506	7,05	R\$ 45.834,77
27	Cenoura	Kg	4.203	6,90	R\$ 29.000,70
28	Chicória	Uni.	12.443	5,75	R\$ 71.547,25
29	Couve-flor	Uni.	419	7,21	R\$ 3.021,51
30	Couve-manteiga	Uni.	1.706	4,25	R\$ 7.250,50
31	Filé de tilápia congelado	Kg	3.178	51,56	R\$ 163.849,74
32	Laranja	Kg	9.653	6,15	R\$ 59.365,95
33	Maçã	Kg	22.308	12,78	R\$ 285.096,24
34	Melancia	Kg	1.755	4,50	R\$ 7.897,50
35	Morango	Kg	1.570	33,00	R\$ 51.810,00



36	Ovos de galinha in natura	Dúzia	6.808	11,95	R\$ 81.355,60
37	Pão fatiado integral	Kg	5.680	25,50	R\$ 144.840,00
38	Repolho branco	Uni.	846	5,86	R\$ 4.957,56
39	Repolho roxo	Uni.	846	6,42	R\$ 5.434,14
40	Tangerina/pocã/bergamota	Kg	9.192	6,91	R\$ 63.516,72
				Total	R\$ 3.658.877,19

* Os produtos deverão ser preferencialmente agroecológicos ou orgânicos

** Para produtos agroecológicos ou orgânicos, o fornecedor poderá acrescentar aos preços desses produtos até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos na chamada pública (Art. 31 da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020).

Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios Conforme Anexo I

1.2. Da natureza do objeto

- (x) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto n.º 2.355, de 16 de dezembro de 2022.
- (x) Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria de Estado da Educação (SED) suscita a presente demanda de aquisição de gêneros alimentícios tendo em vista que a alimentação escolar deve estar pautada na normatização e notas técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, especialmente na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

O PNAE tem por objetivos fornecer aos estudantes alimentação que atenda suas necessidades nutricionais durante o período de permanência na escola, com nutrientes adequados à faixa etária escolar, contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis e proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar. Os cardápios da alimentação escolar devem ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina conta com unidades escolares que atendem diferentes matrizes de ensino em atenção ao currículo da educação básica e profissional, na forma parcial e integral, no qual geram uma demanda diferenciada de atendimento com alimentação escolar. Ainda, a Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina atende a especificidades culturais de comunidades indígenas e/ou quilombolas e estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, os quais devem receber alimentação escolar no período de escolarização e no contraturno, quando em Atendimento Educacional Especializado.



Ainda, a Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 dispõe que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30%, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

Dessa forma, considerando a legislação vigente e visando o fornecimento de alimentos adequados em quantidade e qualidade para garantia do acesso regular e permanente de refeições que atendam ao número de estudantes, às características alimentares regionais (cultura, hábitos, questões sociais, entre outras) e às especificidades relacionadas às necessidades alimentares especiais, torna-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios que devem ser adquiridos pela Secretaria de Estado da Educação.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

- ☐ Sim – Tipo menor preço por LOTES
- ☒ Não – Chamada Pública por preço global

3.1.1. Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços

- ☐ quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência;
- ☐ quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;
- ☐ quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

3.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014):

- ☐ Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
- ☐ Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
- ☐ Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível (com cota para ME/EPP).
- ☐ Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível, porém não sendo aplicável tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte por não ser mais vantajoso para a administração pública.

Justificativa:

A chamada pública, no âmbito do PNAE, é definida como um procedimento administrativo formal e simplificado, especificamente destinado à compra de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações.



3.2.1. Percentual para aplicação do Art. 48 da Lei Complementar n.º 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014): Não se aplica.

3.3. Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

- ☐ Vistoria obrigatória
- ☐ Vistoria facultativa
- ☒ Não será exigida vistoria.

3.4. Será admitida a participação de consórcios?

- ☒ Não
- ☐ Sim

Justificativa: Conforme Resolução 6 de 08 de maio de 2020, que determina a participação apenas das Cooperativas compostas de Agricultores Familiares.

3.5. Será admitida a participação de cooperativas?

- ☐ Não
- ☒ Sim

3.6. Será admitida a subcontratação?

- ☒ Não
- ☐ Sim

3.7. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

- ☒ Não
- ☐ Sim

3.8 - Parâmetros Gerais da Chamada Pública

3.8.1 Será permitida a participação de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais da Agricultura Familiar, para comercializar sua produção agrícola, que possuem DAP - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (válida), ou CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (válida), física ou jurídica, de acordo com o Capítulo V da Resolução



6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.8.2 Não serão admitidas a participação de:

- a) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Central de Fornecedores do Estado de Santa Catarina – SEA, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
- b) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que tenham sido declarados inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.
- d) Declarada inidônea por ato do Poder Público;
- e) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que estejam proibidas de contratar com o Poder Público, em razão de sanções impostas.
- f) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que estejam sofrendo sanção restritiva de direito, decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, V, da Lei 9.605/98.

3.8.3 O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do participante. 4.1 Será permitida a participação de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais da Agricultura Familiar, para comercializar sua produção agrícola, que possuem DAP - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (válida), ou CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (válida), física ou jurídica, de acordo com o Capítulo V da Resolução 6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.8.4 Não serão admitidas a participação de:

- a) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Central de Fornecedores do Estado de Santa Catarina – SEA, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
- b) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que tenham sido declarados inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.
- d) Declarada inidônea por ato do Poder Público;
- e) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que estejam proibidas de contratar com o Poder Público, em razão de sanções impostas.
- f) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que estejam sofrendo sanção restritiva de direito, decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, V, da Lei 9.605/98.

O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do participante.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):



() Não

(x) Sim

4.1.1 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Extrato da DAP- Declaração de Aptidão ao PRONAF física ou CAF- Cadastro da Agricultura Familiar Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - Projeto de Venda de Gênero Alimentício da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

VI - Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;

VII - Declaração em atendimento à Lei 8.213/1991;

VIII - Declaração para fins do atendimento ao disposto no ART.68 VI, da Lei 14133/21 - NLLC

4.1.2 HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - Projeto de Venda de Gênero Alimentício da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;

VII - Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;

VIII- Declaração em atendimento à Lei 8.213/1991;

IX - Declaração para fins do atendimento ao disposto no ART.68 VI, da Lei 14133/21 - NLLC



4.1.3 HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II- Extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III- Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV- Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V- Projeto de Venda de Gênero Alimentício da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;
- VI- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- IX - Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;
- X - Declaração em atendimento à Lei 8.213/1991;
- XI - Declaração para fins do atendimento ao disposto no ART.68 VI, da Lei 14133/21 – NLLC

4.1.4 Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor na data limite de apresentação dos mesmos para a chamada pública, e durante todo o período do processo de chamada pública, esses documentos poderão ser solicitados, devendo estar válidos, sendo eles indispensáveis ao funcionamento das atividades do fornecedor individual, assim como, dos grupos formais e informais.

4.1.5 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

4.1.6 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome do fornecedor da agricultura familiar que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ ou CPF e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

4.1.7 O fornecedor da agricultura familiar que entender estar desobrigado de apresentar qualquer documento de habilitação deverá demonstrar esta situação, juntando o respectivo comprovante.

4.1.8 Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte da Equipe Técnica.

4.1.9 Em atenção à Lei nº 14.660/2023, que alterou o caput do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e incluiu, no mesmo artigo, o §3º, a aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o caput deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

4.1.10 HABILITAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

4.1.11 O Projeto de Venda deverá ser apresentado em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme Anexo I deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras,



contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:

- a) Identificação do número da chamada pública;
- b) Nome do agricultor individual;
- c) Nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;
- d) Nome da entidade articuladora do grupo informal, quando for o caso;
- e) Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade de medida, quantidade, preço unitário e valor total conforme Edital da Chamada Pública);
- f) Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos (rastreabilidade);
- g) Característica do fornecedor proponente e assinatura.

4.1.12 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução 6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.1.13 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e número da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal e o CNPJ e DAP/CAF Jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.1.14 Os projetos de venda deverão conter os mesmos preços apresentados na Chamada Pública. Caso o proponente, apresente no projeto de vendas, produtos agroecológicos ou orgânicos, poderá acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais apresentados na Chamada Pública (Art. 31 da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020).

4.1.15 Os gêneros alimentícios, quando for o caso, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

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

4.1.17 Quando apresentarem em seu projeto de venda produtos agroecológicos/orgânicos deverão apresentar anexo ao Projeto de Venda, cópia do Certificado de Produtor Orgânico, fornecido por empresas certificadoras, Sistemas Participativos de Garantia ou por Organização de Controle Social (OCS), credenciadas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), além da lista com o nome dos produtores.

4.1.18 O produtor primário de gêneros alimentícios deve possuir cadastro no programa e-Origem, pelo site da CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina), atendendo aos critérios estabelecidos pelo programa e possuir rastreabilidade dos produtos vegetais, *in natura* e minimamente processados fornecidos, destinados ao consumo humano.

4.1.19 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores



familiares inscritos na DAP/CAF Jurídica x R\$ 40.000,00.

4.1.20 Os agricultores familiares, detentores de DAP/CAF Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

4.1.21 Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, a contratante abrirá prazo de até 05 dias úteis a partir da convocação para a regularização da documentação conforme art. 36, § 4 da Resolução nº 6/2020 FNDE.

4.1.22 O(s) projeto(s) de venda poderá(ão) ser apresentado(s) de forma parcial, de acordo com a capacidade de entrega, detalhando as Coordenadorias Regionais.

4.1.23 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução 6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.1.24 - SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

4.1.24.1 Os Projetos de Venda serão selecionados de acordo com a metodologia estabelecida no Art. 35 da Resolução MEC/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

“Art. 35 Para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do Estado e grupo de projetos do País.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP/CAF Física, o município indicado na mesma.

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

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

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

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

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

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

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



b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s).

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica;

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

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º

Ainda, a Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 dispõe que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30%, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

4.1.25 Serão considerados locais os fornecedores cujo maior número de DAPs/CAFs estejam dentro de um dos municípios pertencentes às Coordenadorias Regionais estabelecidas no Objeto desta Chamada Pública.

- Documentos devem estar de acordo com os Anexos III, IV, V, VI, VIII, IX e X.

4.2. Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

() Não

(x) Sim

Se sim:

Prazo para apresentação: 10 dias úteis após a convocação de entrega.

Quantidade de amostras: Uma amostra para cada item do Pregão.

Unidade técnica responsável pela análise das amostras: Equipe Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria Regional da Grande Florianópolis e equipe da SED.



Prazo para Devolução: O prazo estabelecido para a devolução das amostras é de 7 dias após a emissão do parecer da Equipe Técnica e SED.

Consequências do Não Cumprimento do Prazo: Se as amostras não forem retiradas dentro do prazo estabelecido, a contratante tem o direito de decidir o que fazer com essas amostras. Isso sugere que, após o prazo, a contratante pode dispor das amostras de acordo com seu critério, o que pode incluir retenção, descarte ou outra ação.

Local de entrega das amostras:

Coordenadoria Regional da Grande Florianópolis - Rua Cândido Ramos, nº 404, Bairro Capoeiras,
Florianópolis - CEP:88.090-800, no horário das 13h às 18h, e-mail:
agrifamiliar.grandeflorianopolis@sed.sc.gov.br

Condições e critérios de avaliação e julgamento da amostra e/ou da demonstração dos serviços:

Item	Código	Critério de avaliação das amostras/protótipos
TODOS	TODOS	Atendimento às exigências constantes neste Termo de Referência e no Edital do Pregão Eletrônico. Conforme Anexo II.

4.3. Será exigida prova de conceito?

(x) Não

() Sim

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

(x) Não

() Sim

4.6 Será exigida garantia de proposta?

(x) Não

() Sim

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

5.1. Habilitação Jurídica



- (x) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- () Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- () Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- () Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal (SLU) ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada (EIRELI): inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- () Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- () Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- () Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- (x) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.
- (x) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- (x) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS (CEI), que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- () Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista



- (x) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- (x) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- (x) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- () Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- () Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- () Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de Declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

5.3. Qualificação econômico-financeira

- () Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- () Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- () Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).



Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de até **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação.

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

5.4. Qualificação técnica

JUSTIFICATIVA PARA NÃO EXIGÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Não será exigido atestado de qualificação técnica, pois trata-se de objeto que não demandará da contratada especialidade técnica muito específica e ou serviços de alta complexidade. Desta forma objetivando assegurar o maior número de participantes no processo licitatório, a fim de garantir a obtenção da proposta mais vantajosa, ratifico o posicionamento pela não exigência do documento em questão.

Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- (x) A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- () A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual (DRSCI), para cada um dos cooperados indicados;
- () A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- (x) O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- () A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- (x) Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
 - a) ata de fundação;
 - b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução

6.1.1 O recebimento será efetuado pelo servidor responsável após a confirmação da verificação da



quantidade/qualidade/adequação do objeto. Os entregadores deverão aguardar a conferência da quantidade/qualidade/adequação do objeto a ser entregue. Após a confirmação do objeto carga/entrega do fornecedor deverá ser assinado e datado, pelo servidor responsável, atestando o recebimento.

6.1.2 Se o gênero alimentício entregue não estiver na qualidade, na quantidade ou na validade exigidas nas especificações deste Projeto Básico, não será recebido, sendo devolvido ao fornecedor, devendo o produto ser substituído no prazo máximo de 3 (três) dias úteis quando alimento menos perecível, e em até 24 horas quando alimentos mais perecíveis.

6.1.3 O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deverá ser realizado em veículos adequados, bom estado de conservação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção de acordo com o Decreto Estadual n. 31455/87 e alterações posteriores, normativas de vigilância sanitária vigente, providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal(is).

6.1.4 Os alimentos devem ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

6.1.5 Os alimentos devem ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.

6.1.6 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

6.1.7 Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

6.1.8 O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura. Refrigeração: de 0 a 7 °C (ao redor de 4 °C), com tolerância de até 7 °C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite. Congelamento: até -8 °C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

6.1.9 É obrigatório efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: carnes e lácteos), especificados na(s) nota(s) fiscal (is), solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.

6.1.10 A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú devidamente higienizado, estando cada caminhão equipado com uma balança compatível para conferência e pesagem dos alimentos, aferida de acordo com as normas do INMETRO. Excetua-se dessa obrigatoriedade a entrega de leite UHT.

6.1.11 Os produtos deverão ser pesados em superfície plana, visível e na presença do servidor responsável pelo recebimento.

6.1.12 Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.



6.1.13 No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.

6.1.14 Os fornecedores devem entregar as mercadorias com carrinho próprio (para fazer o transporte do veículo até o almoxarifado).

6.1.15 Os funcionários deverão estar uniformizados e calçar sapatos fechados conforme legislação vigente.

6.1.16 A embalagem é o recipiente/pacote/envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos, sendo: embalagem primária aquela que está em contato direto com os alimentos; embalagem secundária aquela destinada a conter a(s) embalagem (ns) primária(s); embalagem terciária aquela destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias. As embalagens devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. Devem, ainda, ser compatíveis com o prazo de validade.

6.1.17 É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento. Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento são consideradas defeituosas críticas e em desacordo.

6.1.18 A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

6.1.19 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

6.2. Local, horário e endereço de entrega

Os gêneros alimentícios mais perecíveis deverão ser entregues diretamente nas escolas, semanalmente, e os gêneros alimentícios menos perecíveis, assim como, os alimentos congelados, deverão ser entregues no almoxarifado da empresa terceirizada, mensalmente, conforme lista de endereços constantes no Anexo VII.

6.3. Bens perecíveis

() Não

(x) Sim

6.4. Garantia de execução do contrato

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes do Arts 96 a 102 da Lei nº 14.133/21, em valor correspondente a 0 % do valor total do contrato?



(X) Não

() Sim

6.5. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica

() Garantia e/ou assistência técnica

7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

7.1. Da contratada

Obriga-se a empresa vencedora:

- a) Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade dos produtos, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- b) Manter, durante todo o Contrato, todas as condições de habilitação exigidas na chamada pública;
- c) Dar garantia pelos produtos fornecidos nos termos do Código de Defesa do Consumidor;
- d) Garantir a qualidade do(s) produto(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;
- e) Custear, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a qualidade do produto fornecido, sem qualquer ônus adicional à contratante;
- f) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto da chamada pública;
- g) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- h) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do contrato;
- i) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento dos produtos objeto da chamada pública.

7.2. Da contratante

- a) Prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- b) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de seus representantes;
- c) Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- d) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato.
- e) Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido na Chamada Pública



8. DO CONTRATO

8.1. INSTRUMENTO CONTRATUAL

(x) Somente por assinatura de contrato

(Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
)

() Autorização de Fornecimento

8.2. VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 1 (um) ano a partir da assinatura do mesmo.

8.3. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor:

Nome: Lilian Sandin Boeing
Cargo: Coordenadora Regional de Educação
Matrícula: 294.889-3-01
E-mail: florianopolis@sed.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Kênia Andresa Scardueli
Cargo: Integrado da Alimentação
Matrícula: 373.469-2-01
E-mail: alimentacaoterc@sed.sc.gov.br

8.4 As contratações serão formalizadas por meio de Contratos Administrativos conforme a Lei 14.133 de 01/04/2021 e observando-se as condições estabelecidas na Chamada Pública e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independentemente de sua transcrição.

8.5 A Secretaria de Estado da Educação - SED convocará o PROPONENTE vencedor para assinar o contrato e, para tanto:

8.6 Enviará o contrato para a PROPONENTE, através de email devendo ser assinado e devolvido em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas na Chamada Pública. Caso o PROPONENTE não assine o instrumento contratual, o CONTRATANTE convocará a próxima proponente classificada para fazê-lo.

8.7 A partir da contratação e com base no Projeto de Venda, a contratada deverá iniciar as entregas, no prazo de até 15 dias corridos, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

8.8 Após firmado contrato, as desistências parciais ou totais estarão passíveis de sanção, caracterizando descumprimento contratual.

8.9 Os valores dos contratos são estimados, podendo sofrer alterações durante a execução, em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas, em razão da abertura ou eventual fechamento de escolas, ingresso ou saída de alunos, ampliação ou redução do número de refeições, qualidade e aceitabilidade dos gêneros entregues, alteração do



calendário escolar, entre outros, incluindo-se motivos de força maior.

8.10 Conforme Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

8.11 Os valores contratados, por serem estimados, não necessariamente serão executados em sua totalidade. No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a contratada será previamente comunicada.

8.12 O contrato poderá ser rescindido pela Administração conforme o art. 137 e 138 da Lei 14.133 de 01/04/2021.

8.13 REVISÃO CONTRATUAL, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

8.13.1 O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

8.13.2 No interesse da Administração, o valor da contratação poderá sofrer acréscimo ou supressão de até 25% (vinte e cinco por cento), desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$40.000,00 por DAP/CAF ano/entidade executora.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1 Prazos

Prazo de troca de bens rejeitados: **24 horas**

Prazo de recebimento definitivo do objeto: **15 dias, corridos, ponto a ponto a partir da assinatura do contrato**

Prazo de liquidação do documento fiscal: **30 dias úteis**

Prazo de pagamento: **30 dias corridos após emissão da Nota Fiscal**

9.2 - DO PAGAMENTO

9.2.1 Será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura da qual deverá constar o número desta chamada pública e do contrato, de acordo com o preço unitário contratado, mediante apresentação dos documentos fiscais dos gêneros alimentícios.

9.2.2 Será realizado por intermédio do Banco do Brasil, em até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento, contados da data da entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada, com a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) ou contribuinte que possuir a Certidão específica previdenciária e a Certidão conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;
- b) Certidão de Regularidade Fiscal Relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – CRF/FGTS;
- c) Certidão Negativa de Débitos Estadual de Santa Catarina e do Estado sede da Empresa;



d) Certidão Negativa de Débitos Municipal do município sede da empresa;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.2.3 A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível neste caso atualização financeira dos valores, por inadimplemento. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

9.2.4 O pagamento da fatura será susado se verificada execução defeituosa do Contrato enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

9.2.5 A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

9.2.6 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”** (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020), e também o número do Contrato.

9.2.7 De acordo com o Decreto Estadual nº 1.209 de 11 de março de 2021, ficam *“Enquanto vigorar o Convênio ICMS 143/10, de 24 de setembro de 2010, do CONFAZ, fica concedida isenção do ICMS devido na saída de gêneros alimentícios para alimentação escolar promovida por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural ou por suas organizações, para serem utilizados por estabelecimentos das redes de ensino das Secretarias Estadual ou Municipal de ensino ou por escolas de educação básica pertencentes às respectivas redes de ensino, decorrente do Programa de Aquisição de Alimentos - Atendimento da Alimentação Escolar, instituído pela Lei federal nº 10.696, de 2 de julho de 2003, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.”*, de maneira que os fornecedores com sede em Santa Catarina estão isentas de tal imposto.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão à conta da dotação:

Órgão/Unidade Orçamentária	Subação	Natureza	Fonte
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	368/10206	339030 e 339039	Fonte
			1.552.124.000
			1.552.324.000

Cód. 02755-3-001 – Grupo/classe: 1901

11. DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo estimado será de **R\$ 3.658.877,19** (três milhões, seiscentos e cinquenta e oito mil e oitocentos e setenta e sete reais e dezenove centavos).

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

12.1 ETAPAS DA CHAMADA PÚBLICA

O processo terá as seguintes etapas:

Habilitação do fornecedor; Habilitação dos Projetos de Venda; Seleção dos Projetos de Venda;

Habilitação de amostras (para produtos processados e de origem animal); Contratação.



12.2 A chamada pública, no âmbito do PNAE, é definida como um procedimento administrativo formal e simplificado, especificamente destinado à compra de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações.

12.3 CRÉDITOS DE SUSTENTABILIDADE

As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

- Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica;
- Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam;
- O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

13. INDICAÇÃO RESPONSÁVEL NO ÓRGÃO PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS

Dependendo do teor da impugnação haverá um setor/servidor responsável pelos esclarecimentos e informações necessárias.

Marisa Basei
Gerente de Administração Escolar / GEADE

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Alimento	Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem	Caracterização do produto	Rotulagem	Embalagem
ARROZ INTEGRAL	"Arroz integral"	Arroz beneficiado. Tipo: Integral. Classe: Longo fino. Qualidade: Tipo 1. Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Isento de	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.



		sujidades e materiais estranhos.	ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 8 meses a partir da data de entrega do produto.
ARROZ PARBOILIZA DO TIPO I	“Arroz parboilizado”	Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Parboilizado; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz parboilizado (<i>Oryza sativa</i>) é o arroz que foi submetido ao processo de parboilização; Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 8 meses a partir da data de entrega do produto.



BISCOITO CASEIRO	“Biscoito caseiro”	Produto produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que o caracterize e demais ingredientes desde que permitidos pela legislação e sejam declarados no rótulo. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Deve ter textura lisa e crocante, sabor e aroma característicos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão de até 15 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	Doce de “nome da fruta” sem açúcar” ou Doce de “nome da fruta” sem adição de açúcar” ou “Doce de	Produto resultante do processamento adequado da polpa da fruta (banana, uva ou morango) a fim de que se torne pasta de	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e	O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1 kg, reembalados em



	“nome da fruta” 100% fruta”	fruta. Não deve ser acrescido de água, ajustadores de pH, corantes, conservantes, açúcares de qualquer natureza, adoçantes, edulcorantes e similares. Poderá ser acrescido de pectina de fruta.	número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	caixas de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
FARINHA DE MANDIOCA	“Farinha de mandioca”	Produto obtido das raízes provenientes de plantas da espécie <i>Manihot esculenta</i>, submetidas a moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de farinhas. Grupo: seca. Classe: fina. Tipo: 1.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do



		Acidez: baixa. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Não deve conter glúten.	fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
FARINHA DE MILHO	“Farinha de milho fina” ou “fubá mimoso” ou “fubá mimoso fino”	Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.) desgerminado ou não. Não deve ser pré-cozida. Tipo: 1. Classe: fina. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão	O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva



			regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
FEIJÃO PRETO TIPO 1	"Feijão preto"	Feijão preto é o grão proveniente das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> L. e <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp. Tipo: 1. Classe: preto. Grupo: 1 comum. O produto deve estar isento de detritos, matéria terrosa, parasitas, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de matérias estranhas e grãos ou outras sementes de outras espécies.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.



			informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 5 meses a partir da data de entrega do produto.
LEITE UHT INTEGRAL	"Leite UHT integral"	Produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Entende-se por leite UHT (<i>Ultra High Temperature</i>), o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130º C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32º C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) contendo 1 litro; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 12 unidades. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que



		deve ter teor de gordura mínimo de 3% e Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE).		não permita o perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega do produto.
MASSA ALIMENTÍCI A TIPO ESPAGUETE COM OVOS	“Massa alimentícia com ovos” ou “Macarrão com ovos”	Massa alimentícia ou macarrão com ovos (seca) é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, sêmola ou semolina e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo espaguete. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico de até 1 kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.



				Prazo de validade mínimo: 11 meses da data de entrega do produto.
MEL DE ABELHAS	“Mel” ou “Mel de abelhas”	Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. Deve apresentar-se na consistência de líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado e sem caramelização. Não deve possuir espuma superficial (indício de fermentação). A extração e processamento do produto é feita através de processos tecnológicos adequados e certificados pelos órgãos oficiais. O	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, número de registro no órgão regulamentador, instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1 kg, reembalados em caixas de papelão reforçado de até 10 kg, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 11 meses da data de entrega do produto.



		produto definido não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias de qualquer natureza que alterem a sua composição original.		
SUCO DE UVA INTEGRAL	“Suco de uva integral” ou “Suco de uva integral sem açúcar” ou “Suco de uva integral sem adição de açúcar”	Suco de uva integral, pasteurizado, não fermentado, sem adição de açúcar, não fermentado. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não poderá conter água, corantes de qualquer natureza, conservantes e aromatizantes. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 1 a 2 litros, do modelo cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, ou garrafas PET próprias para embalagens de alimentos de acordo com a legislação vigente, ou garrafa de vidro esterilizado, reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível ou em caixa de papelão, contendo até 15 unidades. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou



				deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 8 meses a partir da data de entrega do produto
--	--	--	--	--

Alimento	Caracterização do produto	Nome científico	Descrição /classificação	Rotulagem	Embalagem
ABACAXI	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	<i>Ananas comosus (L.) Merril</i>	Produto “in natura”. Classificação: Grupo: Polpa branca (pérola). Subgrupo: Pintado ou colorido. Classe: 3 (gráúdo, tipo "A" pesando de 1500g até 1800g). Categoria: 1	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



	Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.				
ABÓBORA JAPONESA (CABOTIÁ)	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Cucurbita</i> spp.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio (peso mínimo 1000 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



ABÓBORA PAULISTA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.	<i>Cucurbita moschata</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio (peso mínimo 700 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ABOBRINHA TIPO ITALIANA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são.	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Deverão ser de	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de



	Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		porte médio (mínimo 20 cm de comprimento).		qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ACELGA	Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde na parte externa e branco-creme na parte interna, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e estar com a cabeça fechada não	<i>Brassica rapa pekinensis</i> (Lour.) Hanelt	Produto “in natura” Categoria: de primeira Deverão ser de tamanho médio (mínimo 500 g)	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e



	apresentando folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	--	--	--	--	--



AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO E CONGELADO	O produto deverá estar cru, descascado e congelado, cortado em pedaços de tamanho médio, apresentando miolo de cor uniforme, sem estrias e ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão ser congelados a temperatura mínima de -8 °C. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Aipim cru descascado e congelado. Categoria: de primeira.	No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Deve atender à legislação vigente.	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
ALFACE	Deverão ser de boa qualidade, apresentar	<i>Lactuca sativa L.</i>	Produto "in natura"	Isento	Deverão ser acondicionados em



	coloração verde, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e sem folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração ou decomposição, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		Categoria: de primeira. Grupo: Americana, lisa e crespa. Subgrupo: verde. Tamanho médio (mínimo 200 g).		caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ALHO	Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem	<i>Allium sativum L.</i>	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Grupo: Branco ou roxo. Classe: Classe 5 ou 6. Tipo: Extra. Bulbo de tamanho	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do



	fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		médio ou grande (mínimo 40 g).		produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
BANANA PRATA/BRANCA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes (amarelo), polpa íntegra e firme, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão	<i>Musa ssp</i>	Produto “in natura”. Grupo: Prata/branca Classe: categoria I entre 16 e 32 cm pesando no mínimo 100g/unidade.	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



	apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
BATATA DOCE	Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração	<i>Ipomoea batatas (L.) Lam.</i>	Produto “in natura” Grupo: Batata doce brazlândia roxa. Peso: 300 a 500 gramas/unidad e.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado



	negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
BATATA INGLESA	Deverão ser de boa qualidade, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Produto “in natura” Variedade: Monalisa ou Asterix. Oblongo a Redondo. Tamanho médio/grande (diâmetro equatorial 43 a 70 mm; peso médio 150g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



	poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
BRÓCOLIS	Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>itálica</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: cabeça única. Peso médio (mínimo 500 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



	preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
BETERRABA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, de coloração vermelha intensa, compactas e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Beta vulgaris L.</i>	Produto “<i>in natura</i>” Categoria: de primeira. Tamanho médio/grande (diâmetro transversal mínimo de 50 mm; peso médio 200g)	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



CARNE SUÍNA - LOMBO EM ISCAS OU CUBOS	Lombo suíno sem osso e sem pele, cortado em iscas ou cubos de aproximadamente 2 cm. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido ou ultra-rápido e mantida a temperatura não maior do que -12 °C durante o armazenamento. Não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, com teor de gordura máximo de 5%. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	-	Corte: Lombo suíno em iscas ou cubos	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
--	---	---	--------------------------------------	---	--



				na norma brasileira de rotulagem vigente.	
CEBOLA	Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, formato uniforme, compactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Allium cepa L.</i>	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Grupo: 1 (redondo, oblongo ou periforme). Subgrupo: Branca e/ou Amarela. Classe: Classe 3 (diâmetro equatorial 60 a 70 mm; peso médio de 100 a 150g)	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
CENOURA	Deverão ser de boa qualidade, sem ramas, frescas, com coloração e formato uniforme, não poderão apresentar coloração esverdeada. Deverão ser	<i>Daucus carota L.</i>	Descrição: Produto “in natura” Categoria: de primeira.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria



	procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		Grupo: Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda. Classe: 14; comprimento: 14 a 18 cm e diâmetro: 2,5cm		estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
CHICÓRIA	Deverão ser de ótima qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e	<i>Chicorium endivia L.</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: lisa ou crespa. Tamanho médio (mínimo 300 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado



	doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				(reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
COUVE-FLOR	Deverão ser de boa qualidade, ter coloração branca a branco-creme, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, sem traços de descoloração ou decomposição, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato.	<i>Brassica oleracea</i> <i>var.</i> <i>botrytis</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Tamanho médio (mínimo 500 g).	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



	Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
COUVE-MANT EIGA	Deverão ser de ótima qualidade, tenras e firmes, ter coloração verde. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica olerace L.</i> var. <i>acephala</i> D.C.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: lisa. Tamanho médio (mínimo 200 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
FILÉ DE TILÁPIA	Carne de peixe (tilápia), preparada do corte denominado filé tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido separados individualmente, com	-	Corte: Filé - corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça.	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada



	matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para ser congelado novamente. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.			nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
LARANJA	Deverão ser de boa qualidade, frescas,	Citrus sinesis L.	Produto “in natura”.	O rótulo deve estar afixado,	Deverão ser acondicionados em



	apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	Osbeck.	Categoria: de primeira. Grupo: Pera/ Rio Coroa ou Valência. Classe: Classe 2 a 4. Categoria: Especial. Peso mínimo 120 g/unidade	inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.	caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	--	---------	---	--	--



MAÇÃ FUJI OU GALA	Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou	<i>Malus</i> sp.	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Grupo: Fuji e/ou Gala. Tamanho mínimo de 120 g.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
------------------------------	---	------------------	---	--------	---



	agroecológica.				
MELANCIA	A melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; Deve apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. A melancia não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.	<i>Citrullus lanatus</i>	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Classe: Magnoliopsida. Peso mínimo 2 kg.	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MORANGO	Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem	<i>Fragaria x ananassa</i>	Produto “in	O rótulo deve estar	Deverão ser acondicionadas em



	desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Duch</i>	natura”. Variedades: Ilac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos). Calibre: 3. Categoria: extra.	afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.	caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
OVOS DE	Ovo de galinha in	-	Caracterizaçã	Deve	Embalagem



GALINHA	natura é o alimento proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.		o do produto: 1)Categoria “A”(Branco/vermelhos) 2)Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; 3)Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel; 4)Gema visível a ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; 5)Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; Cicatrícula com desenvolvimento	apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma	primária: Bandejas de papelão. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 20 dias a partir da data de entrega do produto.
----------------	--	--	--	--	---



			nto imperceptível. Peso = Tipo Grande; com peso Unitário Mínimo = 55g;	brasileira de rotulagem vigente. Nota: Os ovos não podem ser processados como: pasteurizado s, em pó desidratado, entre outros. E devem se enquadrar na classificação de “ovos frescos” de acordo com legislações específicas. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecim entos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	
--	--	--	---	---	--



PÃO FATIADO INTEGRAL	Pão é o alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá pesar 25 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.	-	Produto preparado com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal e fermento. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Poderá conter outras substâncias alimentícias que o caracterize, desde que permitidas pela legislação e sejam declaradas no rótulo, tais como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.
-----------------------------	--	---	---	--	---



PINHÃO COZIDO, DESCASCADO E CONGELADO	O produto deverá estar cozido, descascado e congelado. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpos, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão ser congelados a temperatura mínima de -8 °C. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Araucaria angustifolia</i>	Pinhão cozido, descascado e congelado. Categoria: de primeira.	No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e número de Deve atender à legislação vigente. Obrigatório:	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 6 meses da data de entrega do produto.
--	---	-----------------------------------	--	--	--



				O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	
REPOLHO VERDE	Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica oleracea</i> L.var. capitata	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: Cor - Verde; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Peso mínimo de 1 kg).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
REPOLHO ROXO	Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho	<i>Brassica oleracea</i> L.var.	Produto “in natura”	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas



	e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	capitata	Categoria: de primeira. Grupo: Cor - Roxo; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Peso mínimo de 1 kg).		vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	---	----------	--	--	--



TANGERINA/POCÂ/BERGAMOTA	Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, peso mínimo 80g/unidade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica. Deverão ser	<i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus unshiu</i> Marcovich, <i>Citrus deliciosa</i> Tenore, <i>Citrus reticulata</i> Blanco ou <i>Citrus Sinensis</i> Osbeck.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot. Teor de Sólidos Solúveis (Brix): mínimo 9º. Diâmetro equatorial entre 65 e 70 mm. Grupo de coloração: C2 e/ou C3. Peso mínimo de 100g/unidade.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
---------------------------------	--	---	---	---------------	--



	preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.				
--	--	--	--	--	--

ANEXO II

**RELATÓRIO DE ANÁLISES DAS AMOSTRAS DA CHAMADA PÚBLICA Nº XXXX
Art. 41, da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº06/2020**



RELATÓRIO DE ANÁLISES DAS AMOSTRAS			
ANÁLISE DE ROTULAGEM			
EMPRESA PROPONENTE:			
PRODUTO:			
MARCA:			
FABRICANTE:			
ITENS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
1-PRESENÇA DE ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL	()	()	()
2-NOME DO PRODUTOR/INDÚSTRIA	()	()	()
3-ENDEREÇO DO PRODUTOR/INDÚSTRIA	()	()	()
4-APRESENTOU SIF OU SIE - (PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL)	()	()	()
5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - (PARA PRODUTO PROCESSADO)	()	()	()
6-DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	()	()	()
7-IDENTIFICAÇÃO DE CONTÉM OU NÃO CONTÉM GLUTÉN	()	()	()
8-INGREDIENTES – (PARA PRODUTO PROCESSADO)	()	()	()
09-PESO BRUTO E PESO LÍQUIDO	()	()	()

() Aprovado

() Reprovado motivo:

Nome e assinatura do(a) Nutricionista ou Técnico responsável pela análise

Anexo do relatório de amostras– registro fotográfico

ITEM ... – Produto

Foto da Frente



ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Educação
Diretoria de Ensino
Gerência de Administração Escolar

Foto do Verso

Foto da Lateral



ANEXO III

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 Nº				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
GRUPO FORMAL				
1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF		
5- Email		6. DDD/Fone		7. CEP
8- Nº DAP Jurídica	9.Banco	10.Agência Corrente	11.Conta Nº da Conta	
12.Nº de Associados	13.Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14.Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16.CPF		17.DDD/Fone



18.Endereço				19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2.CNPJ			3.Município/UF	
4. Endereço						5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7.CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS							
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*		5.Cronograma de Entrega dos produtos	
				4.1.Unitário	4.2.Total		
1							
2							
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:		

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente		2. CPF
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)	7. Fone	
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone



II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
	1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						



1. Nome da Entidade		2.CNPJ			3.Município	
4. Endereço					5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF		
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor



						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
Total do projeto						
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos



					Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:					Fone/E-mail:	
	Assinatura do Representante do Grupo Informal				CPF:	
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal				Assinatura	



Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--			
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR			
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL			
1. Nome do Proponente		2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF		5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência		11.Nº da Conta Corrente
II- Relação dos Produtos			



	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
OBS	* Preço publicado no Edital n 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 IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS –

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº ____/2023)

Eu, _____, CPF nº _____ DAP física nº _____ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº ____/2023)

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

Local, ____/____/____

Assinatura

ANEXO V

MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA OS PRODUTOS PROCESSADOS E DE ORIGEM ANIMAL:



FICHA TÉCNICA		
Nº Chamada Pública:		
PRODUTO		
NOME/DENOMINAÇÃO		
MARCA	Produtos de origem animal-nº de registro(SIM-SIP-SIF)	
	nº de registro	
COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO		
RAZÃO SOCIAL		Nº/CNPJ-
ENDEREÇO		NÚMERO
BAIRRO		CEP
CIDADE		ESTADO
FABRICANTE/BENEFICIADORA DO PRODUTO		
RAZÃO SOCIAL		Nº/CNPJ
ENDEREÇO		NÚMERO
BAIRRO		CEP
CIDADE		ESTADO
CONTATO		
NOME		
FONE	FAX	E-MAIL
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		
INGREDIENTES		
Aditivos alimentares (conservantes,corantes,etc)		



COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G			
PROTEÍNAS(g)		Valor Calórico Total(Kcal)	
CARBOIDRATOS(g)		Prazo de Validade	
GORDURAS(g)		GORDURA SATURADA(g)	SÓDIO(mg)
EMBALAGENS DO PRODUTO			
PRIMÁRIA		SECUNDÁRIA	
TIPO	PESO LÍQUIDO	TIPO	PESO LÍQUIDO
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO			
NOME			
PROFISSÃO		CARGO	
CONSELHO REGIONAL		Nº DE INSCRIÇÃO:	
ASSINATURA			

ANEXO VI

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

1. Atesto que a **Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina**, CNPJ **82951328/0001 – 58**, representada por, _____, CPF _____ recebeu em _____/_____/____ ou durante o período de ____/_____/____ a ____/_____/____, do fornecedor _____ dos produtos abaixo relacionados referente à Nota Fiscal



Local de Entrega:(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$

_____ (_____).

2. Produto	3 . Quantidade	4 . Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CEAE.

_____, _____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Fornecedor/Representante do Grupo formal/informal

ANEXO VII

RELAÇÃO DE ESCOLAS/ENDEREÇOS PARA AS ENTREGAS MAIS PERECÍVEIS

Município	Unidade Escolar	Logradouro	Nº	Bairro	CEP
ÁGUAS MORNAS	EEB CEL ANTONIO LEHMKUHL-5355	AV CEL ANTONIO LEHMKUHL	579	CENTRO	88150000



ÁGUAS MORNAS	EEB CONSELHEIRO MANOEL PHILIPPI-5150	RUA PREFEITO GERMANO JOSÉ STEINBACH		VARGEM GRANDE	88150000
ANGELINA	EEB NORBERTO TEODORO DE MELO-4863	ESTRADA GERAL BARRA CLARA	388	BARRA CLARA	88465000
ANGELINA	EEB NOSSA SENHORA-4979	RUA SÃO FRANCISCO DE ASSIS	1315	CENTRO	88460000
ANITÁPOLIS	EEB ALTINO FLORES-5657	RUA PAULICO COELHO	23	CENTRO	88475000
ANTÔNIO CARLOS	EEB ALTAMIRO GUIMARÃES-2895	RUA DANIEL PETRY	678	CENTRO	88180000
BIGUAÇU	EEB CONEGO RODOLFO MACHADO-2461	BR 101 - KM 185		TIJUQUINHAS	88160991
BIGUAÇU	EEB JOAQUIM JOÃO CARDOSO-2267	RUA LUIZ DALMOLIN		PRADO	88160014
BIGUAÇU	EEB PREF AVELINO MULLER-2720	RUA ALBERTO MULLER	259	VENDAVAL	88164086
BIGUAÇU	EEB PROF ALEXANDRE SERGIO GODINHO-2852	R NATALICIO VIEIRA		JARDIM CARANDAI	88161594
BIGUAÇU	EEB PROF ELOISA MARIA PRAZERES DE FARIA-2860	R 17 DE MAIO	349	PRAIA JOÃO ROSA	88160318
BIGUAÇU	EEB PROF EMERITA DUARTE S E SOUZA-2275	RUA JOÃO ZEFERINO DE SOUZA		FUNDOS	88161368
BIGUAÇU	EEB PROF JOSÉ BRASILÍCIO-2739	RUA CORONEL TEIXEIRA DE OLIVEIRA	69	CENTRO	88160130
BIGUAÇU	EEB PROF MARIA DE LOURDES SCHERER-2283	RUA 13 DE MAIO	2680	SAUDADE	88165184
BIGUAÇU	EEB PROFA TANIA MARA F E SILVA LOCKS-2445	R DR HOMERO DE MIRANDA GOMES	3239	JARDIM MARCOS ANTONIO	88160768
BIGUAÇU	EEF AREIAS DE CIMA-2321	RUA GERAL	201	AREIAS DE CIMA	88168740
BIGUAÇU	EEF SANTO	RUA ANTÔNIO JOSÉ	1	CACHOEIRA	88168610



	ANTÔNIO-2330	GARCIA			
BIGUAÇU	EEF TEOFILO TEODORO REGIS-2259	RUA GERAL SOROCABA DO SUL		SOROCABA	88170992
BIGUAÇU	EEM PROF MARIA DA GLORIA V DE FARIA-2453	RUA JOÃO BORN	255	CENTRO	88160074
BIGUAÇU	UD DE BIGUAÇU-153494	RUA 17 DE MAIO	349	RIO CAVEIRAS	88160318
FLORIANÓPOLIS	CEDUP DR JORGE LACERDA-700029	RUA GENERAL BITTENCOURT	234	CENTRO	88020100
FLORIANÓPOLIS	CEJA DE FLORIANÓPOLIS-70 0053	RUA GENERAL BITTENCOURT	234	CENTRO	88020100
FLORIANÓPOLIS	EEB ADERBAL RAMOS DA SILVA-2070	RUA CORONEL PEDRO DEMORO	1998	ESTREITO	88075300
FLORIANÓPOLIS	EEB AMERICA DUTRA MACHADO-102660	JOAQUIM NABUCO	2875	MONTE CRISTO	88090060
FLORIANÓPOLIS	EEB DAYSE WERNER SALLES-1813	PASCOAL SIMONE	80	COQUEIROS	88080350
FLORIANÓPOLIS	EEB DE MUQUEM-1082	RUA MANOEL PETRONILHO DA SILVEIRA	1	SÃO JOÃO DO RIO VERMELHO	88060100
FLORIANÓPOLIS	EEB DOM JAIME DE BARROS CÂMARA-1406	RODOVIA BALDICERO FILOMENO	7821	RIBEIRÃO DA ILHA	88064002
FLORIANÓPOLIS	EEB DR PAULO FONTES-108839	RUA PROF OSNI BARBATO	168	SANTO ANTÔNIO DE LISBOA	88050450
FLORIANÓPOLIS	EEB EDITH GAMA RAMOS-1783	RUA DIB CHEREM	2773	CAPOEIRAS	88090000
FLORIANÓPOLIS	EEB GETÚLIO VARGAS-1414	RUA JOÃO MOTTA ESPEZIM	499	SACO DOS LIMÕES	88045400
FLORIANÓPOLIS	EEB HILDA TEODORO VIEIRA-744	R LAURO LINHARES	560	TRINDADE	88036000
FLORIANÓPOLIS	EEB ILDEFONSO LINHARES-1350	RUA VEREADOR OSVALDO	206	CARIANOS	88047700



		BITTENCOURT			
FLORIANÓPOLIS	EEB INTENDENTE JOSE FERNANDES-949	RODOVIA JOAO GUALBERTO SOARES	324	INGLESES	88058300
FLORIANÓPOLIS	EEB IRINEU BORNHAUSEN-2054	RUA VEREADOR BATISTA PEREIRA	306	ESTREITO	88075600
FLORIANÓPOLIS	EEB JACÓ ANDERLE-102490	FRANCISCO FAUSTO MARTINS	717	VARGEM GRANDE	88052810
FLORIANÓPOLIS	EEB JANUÁRIA TEIXEIRA DA ROCHA-1325	RUA DA CAPELA	1234	CAMPECHE	88063400
FLORIANÓPOLIS	EEB JORNALISTA JAIR CALLADO-1830	PROFESSORA ANTONIETA DE BARROS	581	ESTREITO	88070700
FLORIANÓPOLIS	EEB JOSÉ BOITEUX-2062	RUA MARECHAL CÂMARA	182	ESTREITO	88070240
FLORIANÓPOLIS	EEB JUREMA CAVALLAZZI-1457	PROFESSOR ANIBAL NUNES PIRES		JOSE MENDES	88021015
FLORIANÓPOLIS	EEB LEONOR DE BARROS-698	RUA PASTOR WILLIAN RICHARD SCHISLER FILHO	801	ITACORUBI	88034100
FLORIANÓPOLIS	EEB PE ANCHIETA-701	RUA RUI BARBOSA	525	AGRONÔMICA	88025300
FLORIANÓPOLIS	EEB PERO VAZ DE CAMINHA-1791	RUA IRMÃ BONAVITA	954	CAPOEIRAS	88090150
FLORIANÓPOLIS	EEB PORTO DO RIO TAVARES-1341	RODOVIA SC 405	356	FAZENDA DO RIO TAVARES	88063700
FLORIANÓPOLIS	EEB PRES ROOSEVELT-1767	RUA PASCOAL SIMONE	80	COQUEIROS	88080350
FLORIANÓPOLIS	EEB PROF ANIBAL NUNES PIRES-1759	RUA IRMÃ BONAVITA	240	CAPOEIRAS	88090150
FLORIANÓPOLIS	EEB PROF HENRIQUE STODIECK-221	RUA ESTEVES JUNIOR	65	CENTRO	88015130
FLORIANÓPOLIS	EEB PROF LAURA LIMA-1120	RUA DO LOURO	143	MONTE VERDE	88032530
FLORIANÓPOLIS	EEB ROSA TORRES DE MIRANDA-2119	R MELVIN JONES	389	JARDIM ATLÂNTICO	88095400



FLORIANÓPOLIS	EEB ROSINHA CAMPOS-1805	RUA JOAQUIM FERNANDES DE OLIVEIRA	428	ABRAÃO	88085170
FLORIANÓPOLIS	EEB SIMAO JOSE HESS-710	AVENIDA MADRE BENVENUTA	463	TRINDADE	88036500
FLORIANÓPOLIS	EEB TENENTE ALMACHIO-1287	AV. SANTOS DUMONT - BASE AÉREA	25	TAPERA	88049000
FLORIANÓPOLIS	EEF BALDICERO FILOMENO-1295	SERVIDÃO PEDRO MANOEL DA SILVEIRA	230	TAPERA	88049520
FLORIANÓPOLIS	EEF GEN JOSÉ VIEIRA DA ROSA-1317	ROD SC 406	107	MORRO DAS PEDRAS	88066000
FLORIANÓPOLIS	EEF JULIO DA COSTA NEVES-1503	CAMINHO DOS ESTUDANTES	100	COSTEIRA DO PIRAJUBAÉ	88047366
FLORIANÓPOLIS	EEF SEVERO HONORATO DA COSTA-1309	RUA ABELARDO OTACÍLIO GOMES	115	PANTANO DO SUL	88067100
FLORIANÓPOLIS	EEM HENRIQUE VERAS-102482	R JOÃO PACHECO DA COSTA	249	LAGOA DA CONCEIÇÃO	88062040
FLORIANÓPOLIS	EEM PREF ACACIO GARIBALDI SAO THIAGO-116300	R ALTAMIRO BARCELOS DUTRA	1195	BARRA DA LAGOA	88062560
FLORIANÓPOLIS	EEM VER OSCAR MANOEL DA CONCEIÇÃO-151297	RODOVIA SC 405		RIO TAVARES	88063700
FLORIANÓPOLIS	INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO-19	AV MAURO RAMOS	275	CENTRO	88020301
FLORIANÓPOLIS	UD QUILOMBOLA MORRO DA QUEIMADA-158968	RUA PROF ANIBAL NUNES PIRES		JOSÉ MENDES	88021015
GOVERNADOR CELSO RAMOS	EEB DR ADERBAL RAMOS DA SILVA-2674	AV GANCHOS	1050	GANCHOS DO MEIO	88190000
GOVERNADOR CELSO RAMOS	EEB PROF MARIA AMALIA CARDOSO-2682	RUA GERINO B DOS SANTOS	54	FAZENDA DA ARMACAO	88190000



PALHOÇA	EEB DOM JAIME DE BARROS CÂMARA-4219	RUA JOSÉ COSME PAMPLONA	1447	BELA VISTA	88132700
PALHOÇA	EEB GOV IVO SILVEIRA-4502	AV. BARÃO DO RIO BRANCO		CENTRO	88130100
PALHOÇA	EEB GOV PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS-111660	RUA NASCENTE DO SOL		PONTE DO IMARUIM	88130570
PALHOÇA	EEB HENRIQUE ESTEFANO KOERICH-4359	RUA 31 DE MARÇO		PONTE DO IMARUIM	88130350
PALHOÇA	EEB IRMA MARIA TERESA-4510	AV ANICETO ZACCHI	298	PONTE DO IMARUIM	88130300
PALHOÇA	EEB JOAO SILVEIRA-4200	AV BOM JESUS DE NAZARÉ	1014	ARIRIU	88135100
PALHOÇA	EEB JOSÉ MARIA CARDOSO DA VEIGA-4537	R NOSSA SRA. DO ROSÁRIO	448	ENSEADA DE BRITO	88138800
PALHOÇA	EEB PE VICENTE F CORDEIRO-4332	R ADERBAL RAMOS DA SILVA	579	PINHEIRA	88139351
PALHOÇA	EEB PROF BENONIVIO JOAO MARTINS-4049	RUA MONSENHOR ROBERTO LANDELL MOURA		BREJARU I	88133490
PALHOÇA	EEB PROF CLAUDETE MARIA H DOMINGOS-4340	AVENIDA ELZA LUCCHI		JARDIM EUCALIPTUS	88130600
PALHOÇA	EEB PROF MARIA DO CARMO DE SOUZA-4383	R. MARIA LEOPOLDINA DA SILVA	390	PACHECOS	88135099
PALHOÇA	EEB PROF NICOLINA TANCREDO-4227	RUA CESAR RENE WAGNER	137	ALTO ARIRIU	88135720
PALHOÇA	EEB PROF URSULINA DE SENNA CASTRO-4030	R GERMANO SPRICIGO		CAMINHO NOVO	88132400
PALHOÇA	EEB PROFESSOR ÂNGELO CASCAES TANCREDO-158747	RUA JOSÉ JOÃO BARCELOS	1455	BELA VISTA	88132770



PALHOÇA	EEB SEN RENATO RAMOS DA SILVA-4545	RUA JOSÉ LUIZ MARTINS	447	BARRA DO ARIRIÚ	88134300
PALHOÇA	EEB VICENTE SILVEIRA-4057	R PREF REINOLDO ALVES	1263	PASSA VINTE	88132001
PALHOÇA	EEF PROF MARIA CLEMENTINA DE S LOPES-4022	RUA PAULO JOSE DE SOUZA	431	SÃO SEBASTIÃO	88136250
PALHOÇA	EEF VENCESLAU BUENO-4553	RUA CEL. BERNARDINO MACHADO	188	CENTRO	88130220
PALHOÇA	UD DE PALHOÇA-153524	RUA JOAO PEREIRA DOS SANTOS	205	PONTE DO IMARUIM	88130475
RANCHO QUEIMADO	EEB MARILDA LENIA ARAUJO-5797	RUA JACOB GUILHERME BUNN	170	CENTRO	88470000
RANCHO QUEIMADO	EEB ROBERTO SCHUTZ-5800	RUA EXPEDICIONÁRIO ADOLFO WERLICH	120	TAQUARAS	88470000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB ANISIO V DE FREITAS-6173	R JOAO JACINTO MACHADO	478	SUL DO RIO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB NEREU RAMOS-6181	RUA PROFESSOR SILVEIRA DE MATOS	56	CENTRO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB PROF SILVEIRA DE MATOS-6165	R SÃO SEBASTIÃO	4192	SUL DO RIO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB PROF ZULMA BECKER-6190	R LEOPOLDO BROERING	3267	CENTRO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	UD DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ-15897 6	RUA FREI JACÓ HOFFLERS	351	CENTRO	88140000
SÃO BONIFÁCIO	EEB SAO TARCISIO-5134	AV VINTE E NOVE DE DEZEMBRO		CENTRO	88485000
SÃO JOSÉ	CEJA DE SAO JOSE-704342	RUA JOAQUIM VAZ	1314	PRAIA COMPRIDA	88102650
SÃO JOSÉ	EEB ALDO CAMARA DA SILVA-3751	ALFREDO JOSÉ DO AMORIM		NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO	88110660
SÃO JOSÉ	EEB BELA VISTA-102652	AVENIDA BRASÍLIA		BELA VISTA II	88110050



SÃO JOSÉ	EEB CECÍLIA ROSA LOPES-3883	ALAN KARDEC	284	FORQUILHINHAS	88106758
SÃO JOSÉ	EEB FRANCISCO TOLENTINO-3271	RUA XAVIER CÂMARA		CENTRO	88103015
SÃO JOSÉ	EEB JOSE MATIAS ZIMMERMANN-330 1	RUA JOSÉ MATIAS ZIMMERMANN	68	SERTAO DO MARUIM	88122200
SÃO JOSÉ	EEB NS DA CONCEIÇÃO-3727	RUA JOÃO GRUMICHE	805	ROCADO	88108100
SÃO JOSÉ	EEB PRES JUSCELINO KUBITSCHKE-3832	R JACOB SENS		AREIAS	88113285
SÃO JOSÉ	EEB PROF AMÉRICO VESPÚCIO PRATES-3859	R JOSÉ VICTOR DA ROSA	770	BARREIROS	88117400
SÃO JOSÉ	EEB PROF JOAQUIM SANTIAGO-3514	RUA ZITA ALTHOFF KOERICH	1744	COLONIA SANTANA	88123100
SÃO JOSÉ	EEB PROF LAÉRCIO CALDEIRA DE ANDRADA-3549	AV BRIGADEIRO SILVA PAES	561	CAMPINAS	88101250
SÃO JOSÉ	EEB PROF MARIA DO CARMO LOPES-3840	RUA CAXAMBU S/N		SERRARIA	88115600
SÃO JOSÉ	EEB PROF MARIA JOSE B VIEIRA-3522	R JOAQUIM VAZ	1413	PRAIA COMPRIDA	88102650
SÃO JOSÉ	EEB PROF OSWALDO RODRIGUES CABRAL-3867	RUA SÃO JOSÉ	173	BELA VISTA I	88110304
SÃO JOSÉ	EEB PROFA LAURITA DUTRA DE SOUZA-3743	RUA GRALHA AZUL		PICADAS DO SUL	88106100
SÃO JOSÉ	EEB VALDETE LUCI MARTINS PORTO-3786	RUA ANTÔNIO JOVITA DUARTE	7038	FORQUILHAS	88107100
SÃO JOSÉ	EEB WANDERLEY JUNIOR-3816	RUA OTTO JÚLIO MALINA	438	IPIRANGA	88111500
SÃO JOSÉ	EEF CRISTO REI-103063	R ALCEU AMOROSO LIMA		REAL PARQUE	88113490



SÃO JOSÉ	EEF DR HOMERO DE MIRANDA GOMES-3700	RUA OTTO JÚLIO MALINA		BAIRRO IPIRANGA	88111500
SÃO JOSÉ	EEF PROF MARCILIA DE OLIVEIRA-3719	R FRANCISCO DE ASSIS		FORQUILHINHAS	88106600
SÃO JOSÉ	EEF SÃO MIGUEL-103004	RUA MANOEL BANDEIRA		AREIAS	88113825
SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA	EEB GAMA ROSA-3280	R JOÃO LEOPOLDO REITZ	74	CENTRO	88125000

ENDEREÇO PARA AS ENTREGAS DOS PRODUTOS MENOS PERECÍVEIS

Rua Leopoldina Marcelino 2013, Forquilha, São José, SC, CEP-88106-700

ANEXO VIII

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2024

DECLARAÇÃO SOBRE PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

Para atendimento ao disposto no item XXXX do Edital de Chamada Pública n.º XXX/2024, promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa, estabelecida na Rua, nº, Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências previstas nos incisos I a IV do subitem 23.1 deste Edital.

Local e data,

NOME, CARGO E ASSINATURA

DO REPRESENTANTE DA EMPRESA



ANEXO IX

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2024

DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO À LEI 8.213/1991

Para atendimento ao disposto no subitem XXXX, do Edital de Chamada Pública n.º XXX/2024, promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa, estabelecida na Rua, nº....., Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

Local e data,

NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

ANEXO X

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA FINS DO ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART.68 VI, DA LEI 14133/21 -NLLC

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 VI, da LEI 14133/21, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().



ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Educação
Diretoria de Ensino
Gerência de Administração Escolar

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura.
Razão Social da empresa



Assinaturas do documento



Código para verificação: **XL213Y9C**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MARISA BASEI (CPF: 829.XXX.619-XX) em 02/12/2024 às 16:48:23

Emitido por: "SGP-e", emitido em 19/03/2019 - 16:27:03 e válido até 19/03/2119 - 16:27:03.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAxNTE3NTFfMTUxODEwXzlwMjRfWEwyMTNZOUM=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SED 00151751/2024** e o código **XL213Y9C** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.