



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 001/2022

O MUNICÍPIO DE SANGÃO/SC, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rod. SC 443, KM 02, CEP 88717-000, SANGÃO/SC, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 95.780.458/0001-17, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Castilho Silvano Vieira, inscrito no CPF/MF sob o n.º 750.404.259-53, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013, RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 02 DE ABRIL DE 2015, RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 e RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021, e no que couber subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e respectivas alterações posteriores, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando **Chamada Pública** para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ou suas organizações, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, para os alunos da Rede Municipal de Ensino do MUNICÍPIO DE SANGÃO – SC.

a) Os interessados deverão protocolar seus **ENVELOPES DOCUMENTAÇÃO/PROJETO DE VENDA** até às **09h00min do dia 17/02/2022**, no edifício sede da Municipalidade, sito a Rod. SC 443, KM 02, CEP 88717-000, SANGÃO/SC.

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MEDIDA	QTD.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	Abacate - Características técnicas: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprio da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	200	R\$ 6,50	R\$ 1.300,00
02	Abacaxi Pérola – Características técnicas: Deve ser do tipo pérola, grande, doce e de característica alongada de cor verde escuro. Apresentando-se firme sem a presença de manchas, partes amolecidas e líquido na base. Isento de enfermidades, insetos, larvas e bolores. As folhas da coroa devem estar bem aderidas. Deve também apresentar peso médio entre 1,2 a 1,5 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	1200	R\$ 5,00	R\$ 6.000,00
03	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotiá – Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem	KG	900	R\$ 4,05	R\$ 3.645,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
04	Açafrão da Terra – Características Técnicas: Cúrcuma moída, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto, cor e cheiro próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em embalagem resistente transparente, com peso líquido de no mínimo 25 gramas . Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	UNI	250	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00
05	Aipim sem casca congelado – Características técnicas: Deve ter tamanho médio, sem casca, pesando de 200 a 400 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar congelado, embalado em sacos resistentes transparente de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	600	R\$ 5,70	R\$ 3.420,00
06	Alface Crespa (maço) – Características técnicas: Deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	MAÇO	800	R\$ 2,15	R\$ 1.720,00
07	Alho in natura - Características técnicas: Cabeça de alho com casca. Deve apresentar grau máximo de evolução no tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	90	R\$ 25,30	R\$ 2.277,00
08	Banana Branca ou Prata – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas, ou seja, dever estar fresca, Íntegra, firme, com coloração, sabor e aroma próprios da espécie. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para	KG	5500	R\$ 4,10	R\$ 22.550,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
09	Batata Doce – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	400	R\$ 3,70	R\$ 1.480,00
10	Batata Inglesa – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 200 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	800	R\$ 4,55	R\$ 3.640,00
11	Beterraba – Características técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	800	R\$ 3,80	R\$ 3.040,00
12	Brócolis – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 16 a 21 cm, pesando entre 350 gramas a 600g a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (verde e sem manchas claras e escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	500	R\$ 4,20	R\$ 2.100,00
13	Cebola de Cabeça – Características técnicas:	KG	1200	R\$ 4,55	R\$ 5.460,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	<p>Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal e com o peso entre 100 e 200 gramas, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>				
14	<p>Cenoura – Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	1000	R\$ 3,90	R\$ 3.900,00
15	<p>Chuchu – Características técnicas: Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	600	R\$ 3,55	R\$ 2.130,00
16	<p>Couve Flor – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	UNI	150	R\$ 4,45	R\$ 667,50
17	<p>Couve Folha – Características técnicas: Deve ser do tipo couve manteiga, apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: O produto deve estar em embalagens</p>	MAÇO	250	R\$ 2,90	R\$ 725,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	específicas para tal finalidade, separados por maços de 300g cada , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
18	Farinha de Mandioca – Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe Branca - tipo 1. Não deve apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	300	R\$ 6,40	R\$ 1.920,00
19	Farinha de Milho – Características Técnicas: Produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, com peso de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	150	R\$ 6,30	R\$ 945,00
20	Feijão Preto tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe preto e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	KG	1200	R\$ 9,00	R\$ 10.800,00
21	Filé de Pescada Congelado - Características Técnicas: O produto deve-se apresentar-se íntegro, sem pele e sem espinhas, congelado, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Devem ser de aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da sua espécie. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabores próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 500g . Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência do filé. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.	UNI	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00
22	Laranja - Características técnicas: Grupo I, de tamanho médio pesando entre 80 e 150 gramas.	KG	6000	R\$ 4,05	R\$ 24.300,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	<p>Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>				
23	<p>Limão – Características técnicas: Deve ser de espécie genuína e sã. Fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isentos de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, insetos, parasitos, sujidades ou umidade externa anormal.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	50	R\$ 4,30	R\$ 215,00
24	<p>Maçã Fuji – Características técnicas: Maçã vermelha classe 2, tamanho médio, pesando entre 50 e 70 gramas a unidade, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa íntegra e limpa e sem a presença de sujidades.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	4500	R\$ 7,65	R\$ 34.425,00
25	<p>Maracujá - Características técnicas: Fruta in natura, tipo maracujá, de espécie redonda, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa íntegra e limpa e sem a presença de sujidades.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	KG	400	R\$ 6,45	R\$ 2.580,00
26	<p>Melancia – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem</p>	KG	600	R\$ 2,80	R\$ 1.680,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	<p>formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>				
27	<p>Milho Verde em Espiga - Características técnicas: Milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo. Livre de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	UNI	1200	R\$ 2,10	R\$ 2.520,00
28	<p>Molho de Tomate Orgânico - Características Técnicas: Molho de tomate cultivado sem agrotóxicos, não deve conter corantes, conservantes e açúcares. Produto sem glúten. Ingredientes: tomate, cebola e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.</p>	KG	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00
29	<p>Morango Congelado - Características técnicas: Morango congelado, sendo fruta madura e são, características bem definidas e formadas. O morango deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg.</p>	KG	150	R\$ 16,20	R\$ 2.430,00
30	<p>Ovos de Galinha com inspeção sanitária- Características técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente, formato característico e peso de no máximo 55 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja, contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.</p>	DUZ	2500	R\$ 8,50	R\$ 21.250,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

31	Pitaya - Características Técnicas: Pitaya primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	400	R\$ 8,10	R\$ 3.240,00
32	Polpa de Acerola congelada – Características técnicas: Polpa de acerola congelada - composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	KG	80	R\$ 19,50	R\$ 1.560,00
33	Polpa de Maracujá congelada – Características técnicas: composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, etiquetado com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	KG	90	R\$ 19,50	R\$ 1.755,00
34	Repolho Verde – Características técnicas: Liso, fresco, de primeira de qualidade, apresentando-se grande, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte e isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UNI	320	R\$ 3,50	R\$ 1.120,00
35	Suco Integral de Uva Branco - Características técnicas: Suco concentrado de uva branca sem	LT	400	R\$ 19,50	R\$ 7.800,00



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

	<p>corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas brancas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>				
36	<p>Suco Integral de Uva Tinto - Características técnicas: Suco concentrado de uva tinto sem corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas tintas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	LT	600	R\$ 19,50	R\$ 11.700,00
37	<p>Tempero Verde – Características técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 200g cada, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	MAÇO	800	R\$ 3,05	R\$ 2.440,00
TOTAL				222.859,50	

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Serão admitidos a participarem deste Edital de chamada pública todos os Agricultores Familiares e Empreendedor familiar rural ou organizações, que atendam o disposto na resolução/ CD/ FNDE n° 26, de 17/06/2013 e Lei Federal n° 11.947, de 16/06/2009.
- 2.2. Apresentar os documentos de habilitação e da proposta, em envelopes distintos que passamos a chamar de ENVELOPE N° 1, ou envelope da "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" e o ENVELOPE N° 2, ou envelope



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

da "PROJETO DE VENDA", no local, data e horário indicados neste Edital;

- 2.3. Toda documentação de habilitação e projeto de venda deverá ser apresentada à época pertinente, preferencialmente, rubricada e ordenada na forma deste Edital, em folhas numeradas sequencialmente e presas entre si.

3. **ENVELOPE 001 – DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

3.1. **NO CASO DE FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

3.1.1. Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº **001 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

3.1.1.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

3.1.1.2. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

3.1.1.3. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

3.1.1.4. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal;

3.1.1.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme modelo constante do **Anexo I**.

3.2. **NO CASO DE GRUPO INFORMAL**

3.2.1. Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº **001 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

3.2.1.1 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, de cada integrante do grupo;

3.2.1.2 Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, de cada integrante do grupo, emitido nos últimos 60 dias;

3.2.1.3 Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

3.2.1.4 Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal, para cada participante;

3.2.1.5 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme modelo constante do **Anexo II**.

3.3. **NO CASO DE GRUPO FORMAL DETENTOR DE DAP JURÍDICA**

3.3.1. Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº **001 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

3.3.1.1. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

3.3.1.2. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;

3.3.1.3. Extrato da DAP Jurídica para Associações e Cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

3.3.1.4. Prova de regularidade perante a **Seguridade Social – INSS, Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, mediante certidão emitida expedida pela **RFB – Receita Federal do Brasil do Estado** onde for sediado o grupo formal;

3.3.1.5. Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);

3.3.1.6. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Estadual;

3.3.1.7. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal;

3.3.1.8. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

3.3.1.9. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

3.3.1.10. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo constante do **Anexo III**;

3.3.1.11. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme modelo constante do **Anexo IV**.



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

4. ENVELOPE 002 – DO PROJETO DE VENDA

- 4.1.** Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do fornecedor individual ou do grupo informal ou da associação/cooperativa, datada, assinada por seu representante legal;
- 4.2.** Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme especificações e condições do **Anexo V**;
- 4.2.1.** 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 Familiar /ano/entidade executora, e obedecerá as seguintes regras:
- 4.2.1.1.** 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 Familiar/ano/EEEx;
- 4.2.1.2.** Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
- 4.2.1.2.1.** Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.
- 4.3.** Preço unitário de cada item (algarismo).

5. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 5.1.** A Comissão Permanente de Licitações, em até 05 (cinco) dias após o término do prazo para a apresentação de todos os documentos relacionados neste edital, procederá ao julgamento da qualificação técnica dos interessados.
- 5.2.** Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:
- 5.2.1.** Grupo de projetos de fornecedores locais;
- 5.2.2.** Grupo de grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
- 5.2.3.** Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
- 5.2.4.** Grupo de projetos do estado;
- 5.2.5.** Grupo de projetos do país
- 5.3.** Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 5.3.1.** O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- 5.3.2.** 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;
- 5.3.3.** O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- 5.3.4.** O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
- 5.4.** Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 5.4.1.** Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- 5.4.2.** Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- 5.4.3.** Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP).
- 5.4.3.1.** 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 Jurídica.



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

5.4.3.2. 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 3 organizações finalistas

6. DO CREDENCIAMENTO E CONTRATAÇÃO

- 6.1. Serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a apresentação da documentação exigida no **Item 3** e que tenham suas amostras aprovadas, além de atenderem a todas exigências deste edital.
- 6.2. No prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados após o encerramento das fases de habilitação e julgamento das propostas, que será comunicada por meio de publicação na imprensa oficial do município, deverão os selecionados proceder, se solicitado for, à entrega das amostras dos respectivos produtos na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rod. SC 443, KM 02, CEP 88717-000, SANGÃO-SC, das **08h00min** às **12h00min**, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, os quais deverão ser submetidas a testes necessários.
- 6.3. A vigência do credenciamento será contado da data da publicação dos nomes dos credenciados até **31/12/2022**, podendo a sua duração ser prorrogada nos termos art. 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 6.4. O credenciado será convocado para assinatura do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme modelo **Anexo VI** deste edital.
- 6.5. Caso o credenciado não atenda à convocação, será automaticamente descredenciado do presente Chamamento Público.

7. DO PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será realizado em até 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da entrega e recebimento definitivo, por meio de ordem **bancária**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

- 8.1. Os produtos deverão ser entregues frescos diretamente nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, nos Endereços Fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação, mediante expedição de autorização, assinado pela Secretária Municipal de Educação, em 2 (dois) dias, nas quantidades estabelecidas pela Nutricionista, responsável pelo PNAE.
- 8.2. Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade: Quando a validade for superior a 30 (trinta) dias validade mínima de 60% (sessenta por cento) a partir da data de produção. Quando a validade for igual ou inferior a 30 (trinta) dias, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) a partir da data de produção. A Administração poderá, em extrema excepcionalidade, admitir a entrega de produto com validade inferior, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, sem custos, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade.
- 8.3. O contratado deverá fornecer produtos fresco, lacrados adequadamente, produzido de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS

- 9.1. Não serão acolhidas as impugnações e/ou recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou identificado no processo para responder pelo interessado.
- 9.2. Este edital só poderá ser impugnado em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o início do recebimento da documentação e propostas.
- 9.3. Após a publicação na Imprensa Oficial do Município, do julgamento referente ao credenciamento, o interessado poderá interpor recurso no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. O recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 9.4. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.5. As razões de impugnação, recursos e contra razões deverão ser entregues no protocolo Central do Município de SANGÃO/SC ou via e-mail: licitacao@sangao.sc.gov.br

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1. Poderá a Administração revogar o presente credenciamento, por conveniência administrativa ou interesse público



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

devidamente justificado, sem que caiba ao interessado direito à indenização, salvo em caso de dano efetivo disso resultante e na forma da lei.

- 10.2.** O interessado no credenciamento é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do credenciamento e da execução do contrato.
- 10.3.** É facultada à Comissão Permanente de Licitação, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 10.4.** O interessado no credenciamento intimado para prestar qualquer esclarecimento adicional deverá fazê-lo no prazo determinado pela Comissão Permanente de Licitação, sob pena de descredenciamento.
- 10.5.** As decisões referentes a este processo serão comunicadas aos interessados no credenciamento por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento e mediante publicação na imprensa oficial do município.
- 10.6.** Os casos não previstos neste edital serão decididos pela Comissão Permanente de Licitação ou pela autoridade a ela superior.
- 10.7.** A participação do interessado neste credenciamento implica em aceitação de todos os termos deste edital.
- 10.8.** A homologação do resultado deste procedimento de seleção não implicará em direito à contratação.
- 10.9.** O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Araranguá.
- 10.10.** Integram este Chamamento Público, dele fazendo parte como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:
 - Anexo I – Declaração de produção própria dos gêneros alimentícios a serem entregues, no caso de agricultor individual;
 - Anexo II – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, no caso de grupo informal;
 - Anexo III – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, no caso de grupo formal;
 - Anexo IV – Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, no caso de grupo formal;
 - Anexo V – Projeto de Venda Gêneros Alimentícios;
 - Anexo V – Minuta Contratual.

SANGÃO/SC, em 02 fevereiro de de 2022.

CASTILHO SILVANO VIEIRA
Prefeito Municipal



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Prezados Senhores,

Eu _____, agricultor(a), brasileiro(a), casado(a), inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____ e portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, com residência na _____.

DECLARO, para fins do disposto no **ITEM 3.1.1.5** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº XXX/2022**, que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme exigido art. 27, § 1º, V da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2022.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)
RG nº _____ SSP/ _____ e CPF nº _____



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ANEXO II

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Prezados Senhores,

Eu _____, agricultor(a), brasileiro(a), casado(a), inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____ e portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, com residência na _____, representante do grupo informal

DECLARO, para fins do disposto no **ITEM 3.2.1.5** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº XXX/2022**, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme exigido art. 27, § 2º, V da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2022.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/ _____ e CPF nº _____ - _____



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ANEXO III

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Prezados Senhores,

A associação/cooperativa _____,
inscrita no CNPJ sob o nº _____/_____, por intermédio de seu representante legal:
Sr(a): _____, portador(a) da Carteira de
Identidade nº _____,
e do CPF nº _____;

DECLARA, para fins do disposto no **ITEM 3.4.1.10 do Edital de CHAMADA PÚBLICA nº XXX/2022**, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme exigido no art. 27, § 3º, VI da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2022.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ANEXO IV

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

DECLARAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO LIMITE DE VENDA

Prezados Senhores,

A associação/cooperativa _____,
inscrita no CNPJ sob o nº _____ / _____ - _____, por intermédio de seu representante legal:
Sr(a): _____, portador(a) da Carteira de
Identidade nº _____,
e do CPF nº _____;

DECLARA, para fins do disposto no **ITEM 3.4.1.11** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº XXX/2022**, que nos responsabilizamos pelo controle do atendimento do limite individual de venda de nossos cooperados/associados, conforme exigido no art. 27, § 3º, VII da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2022.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/ _____ e CPF nº _____ - _____



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ANEXO V

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

MODELO PROJETO DE VENDA



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Projeto para atendimento da chamada pública nº XXX/2022					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
A – Grupo Formal					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	3. Nº da DAP Jurídica		
4. Endereço		5. Município	6. CEP		
7. Nome do representante legal		8. CPF	9. DDD/Fone		
10. Banco	11. Nº da Agência		12. Nº da Conta Corrente		
B – Grupo Informal					
1. Nome do Proponente					
2. Endereço:		3. Município	4. CEP:		
5. Nome da Entidade Articuladora	6. CPF:		7. DDD/Fone:		
8. E-mail:					
C – Agricultor individual					
9. Nome do Agricultor					
10. Endereço:		11. Município	12. CEP:		
13. Nome do Agricultor	14. CPF:		15. DDD/Fone:		
16. E-mail:					
C – FORNECEDORES PARTICIPANTES (APENAS GRUPO INFORMAL)					
	1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Banco e nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente
1					



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

II – 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 Familiar	2. Produto	3. Und.	4. Qtd.	5. Preço/Und.	6. Valor Total	
1	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
2	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
3	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
4	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
5	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
6	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
7	Nome						
	CPF						
	Nº DAP					Total agricultor	
	Nome						



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

8	CPF							
	Nº DAP						Total agricultor	
9	Nome							
	CPF							
	Nº DAP						Total agricultor	
10	Nome							
	CPF							
	Nº DAP						Total agricultor	
Total do projeto								
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO								
	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto			
				Total do projeto:				
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS								
V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)								
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.								
A – Grupo Formal								
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal				Fone/E-mail:			
					CPF:			
B - Grupo Informal								
Local	Data	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal			Assinatura			



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

ANEXO VI

CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

MINUTA CONTRATUAL

**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SANGÃO
CONTRATO Nº XXX/2022**

Cláusula Primeira - Preâmbulo

- 1.1. CONTRATANTE:** O **MUNICÍPIO DE SANGÃO**, com sede na Rod. SC 443, KM 02, CEP 88717-000, SANGÃO-SC, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o Nº 95.780.458/0001-17, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Castilho Silvano Vieira, inscrito no CPF/MF sob o nº 750.404.259-53, residente e domiciliado no SANGÃO – SC, ora denominado **CONTRATANTE**.
- 1.2. CONTRATADA:** (nome do agricultor/grupo informal/grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e n.º CPF), doravante denominado(a) **CONTRATADO(a)**, fundamentados nas disposições na Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores e no que couber subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº XXX/2022, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

Cláusula Segunda – Do Objeto:

- 2.1.** É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal, de acordo com a chamada pública nº **XXX/2022**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.
- 2.2.** Descrição do objeto:

ITEM		UND	QTD	V. MÉDIO	V. TOTAL
1					
2					
3					
Total					

Cláusula Terceira – Das Responsabilidades:

- 3.1.** O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

Cláusula Quarta – Dos Limites Individuais:

- 4.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Cláusula Quinta – Da Informação Dos Dados Ao Ministério Do Desenvolvimento Agrário - MDA

- 5.1.** OS **CONTRATADOS FORNECEDORES** ou as **ENTIDADES ARTICULADORAS** deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

Cláusula Sexta - Do Prazo e Condições de Entrega

- 6.1.** Os materiais e/ou produtos materiais deverão ser fornecidos e entregues, **parceladamente**, de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Educação, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre através de requisições e/ou ordens de fornecimento previamente emitidas pelo órgão competente, **imediatamente, ou seja, dentro de 2 (dois) dias** após a retirada e/ou recebimento das mesmas, em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de uso.
- 6.1.1.** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º XXX/2022.
- 6.1.2.** O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.
- 6.1.3.** O fornecedor dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues danificados ou não compatíveis com as especificações do Termo. Na substituição de itens defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.
- 6.1.4.** Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade: Quando a validade for superior a 30 (trinta) dias validade mínima de 60% (sessenta por cento) a partir da data de produção. Quando a validade for igual ou inferior a 30 (trinta) dias, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) a partir da data de produção. A Administração poderá, em extrema excepcionalidade, admitir a entrega de produto com validade inferior, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, sem custos, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade.
- 6.1.5.** O contratado deverá produzir o produto, não sendo permitido em hipótese alguma a compra de produtos de terceiros para a entrega, como fosse ele o produtor.
- 6.1.6.** O contratado deverá fornecer produtos fresco, lacrados adequadamente, produzido de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.
- 6.1.7.** Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação, e deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- 6.1.8.** A entrega deverá ser realizada semanalmente, em até 2 (dois) dias úteis após a entrega do pedido, com tolerância de 1 (um) dia para totalizar as entregas.
- 6.1.9.** A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade escolar indicada pela Nutricionista Responsável Técnica, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min.
- 6.1.10.** Os gastos com embalagem e deslocamento para entrega das mercadorias são responsabilidades do contratado

Cláusula Sétima – Dos Valores:

- 7.1. Grupo Formal:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).
- 7.2. Grupo Informal:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor_(descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando_(valor total do projeto de venda).
- 7.3. Agricultor Individual:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor_(descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando_(valor total do projeto de venda).



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

- 7.4. Os valores acima mencionados na estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Cláusula oitava - Da Dotação Orçamentária:

- 8.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Recurso Federal

Manutenção da Alimentação Escolar do Ensino Fundamental:

3.3.90.30.00.00.00.00.01.73.000000

Manutenção da Alimentação Escolar do Pré-Escolar:

3.3.90.30.00.00.00.00.01.73.000000

Manutenção da Alimentação Escolar da Creche:

3.3.90.30.00.00.00.00.01.73.000000

- 8.2. O valor global deste contrato é de: R\$ XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

Cláusula Nona – Da Forma e Condições de Pagamento

- 9.1. O pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, na tesouraria do CONTRATANTE, mediante apresentação das Notas Fiscais/ Faturas acompanhadas das respectivas comprovações de fornecimento dos produtos, atestadas pelo Setor Responsável, e em conformidade ao discriminado na proposta apresentada pela CONTRATADA.
- 9.2. O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal na cidade de SANGÃO -SC, postergando-se, em caso negativo, para o 1º (primeiro) dia útil subsequente.
- 9.3. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.
- 9.4. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 9.5. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

Cláusula Décima – Da Inadimplência:

- 10.1. Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei Federal nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

Cláusula Décima Primeira - Dos Comprovantes Fiscais de Venda

- 11.1. O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.
- 11.2. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

Cláusula Décima Segunda - Da Execução

- 12.1. Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 12.2. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

esta responsabilidade à fiscalização.

Cláusula Décima Terceira - Da Alteração Contratual

13.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

13.1.1. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

13.1.2. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

13.1.3. Fiscalizar a execução do contrato;

13.1.4. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

13.1.5. Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

Cláusula Décima Quarta - Das Penalidades

14.1. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Cláusula Décima Quinta - Da Fiscalização

15.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

Cláusula Décima Sexta - Da Legislação

16.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º XXX/2022, pela Resolução/CD/FNDE n.º 26, de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores, pela Lei Federal n.º 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo, subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.

Cláusula Décima Sétima - Da Rescisão

17.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

17.1.1. O presente contrato poderá ser rescindido por qualquer uma das partes contratantes, mediante Aviso Prévio, e desde que seja feito com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

17.1.2. O presente Instrumento considerar-se-á rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação, quer judicial ou extrajudicial, uma vez verificada a ocorrência de uma dos seguintes eventos:

a) Falência ou pedido de concordata da CONTRATADA;

b) A dissolução da sociedade ou falecimento do CONTRATADO, se for firma individual ou pessoa física;

c) A insolvência da CONTRATADA, caracterizada pelo protesto de títulos;

d) o não cumprimento de qualquer das Cláusulas do presente contrato, desde que não tomadas as devidas providências dentro de 30 (trinta) dias, a contar do envio, pela CONTRATANTE, da notificação de tal evento;

e) A subcontratação, do objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

17.1.3. A rescisão contratual, nos casos acima especificados acarretará a CONTRATADA;

a) Responsabilidade financeira pelos prejuízos causados a CONTRATANTE;

b) Retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até a apuração dos prejuízos causados a CONTRATANTE, a seus servidores ou a terceiros;



Estado de Santa Catarina
Município de Sangão

Cláusula Décima Oitava - Da Vigência do Contrato

18.1. O período de vigência do contrato a ser assinado com a proponente vencedora será contado a partir da data de sua assinatura, até **31/12/2022**, ou até terminar as quantidades previstas, o que ocorrer primeiro, podendo ser prorrogado caso haja interesse das partes, mediante termo aditivo, na forma e prazo estabelecidos na lei vigente.

Cláusula Décima Nona - Do Foro

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

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

SANGÃO - SC, xx xx xxxxxxxx de 2022.

Castilho Silvano Vieira
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretaria de Administração e Finanças
CPF:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Controle Interno
CPF: