

ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE SANGÃO/SC

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS**

O **MUNICÍPIO DE SANGÃO/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rodovia SC 443, Km 02, Centro, CEP 88717-000, Sangão/SC, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 95.780.458/0001-17, através da Secretaria Municipal de Educação, e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE torna público para quem possa interessar que realizará, de acordo com as disposições deste edital e nos termos da Lei 14.133/2021 e todas as suas alterações, Decreto Municipal nº. 013 de 13 de fevereiro de 2025, Decreto Municipal nº. 011 de 05 de fevereiro de 2025, o processo de chamamento de grupos formais de agricultura familiar e de empreendedores familiares rurais, contituídos em cooperativas, associações e fornecedores individuais detentores de dap/caf física não organizados em grupos; grupos informais de agricultores familiares detentores de dap/caf física organizados em grupo; grupos formais detentores de dap/caf jurídica, visando a aquisição de gêneros alimentícios de agricultura familiar para atender os alunos matriculados na rede municipal de ensino de Sangão/SC, em conformidade com o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme termo de referência, Anexo I deste edital.

Os interessados (grupos formais, informais e individuais) deverão apresentar o envelope contendo a documentação de habilitação e o Projeto de Venda até o dia 12/03/2025 às 09h30, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Sangão – SC, situada no endereço, Rodovia SC 443, Km 02, Centro, CEP 88717-000, Sangão/SC, sendo que a seleção e julgamento dos mesmos serão realizados na mesma data.

**1. DO OBJETO**

- 1.1.** A presente chamada pública tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, destinados à alimentação escolar no Município de Sangão/SC, para o ano letivo de 2025, conforme Lei Federal nº. 11.947 de 2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE., conforme especificações do Anexo I.

**2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

- 2.1.** Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
- 2.2.** A aquisição de que trata este edital poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria;

**3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 3.1.** Poderão participar da presente chamada pública, os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais de Agricultores Familiares e os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações.
- 3.2.** Conforme o art. 39 da Resolução/FNDE/CD nº 06/2020, 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;
- 3.3.** Poderão participar deste certame as interessadas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos.

**4. DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO**

- 4.1.** A habilitação e o projeto de venda deverão ser condicionados e apresentados em envelope devidamente lacrado, e

preferencialmente, rubricado no fecho, contendo em seu exterior as seguintes informações:

CHAMADA PÚBLICA Nº. 001/2025/PMS

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANGÃO

PROJETO DE VENDA E HABILITAÇÃO

NOME/RAZÃO SOCIAL E Nº. DO CPF/CNPJ DO PROPONENTE;

**4.2.** O envelope deverá conter os seguintes documentos originais ou cópias autenticadas:

**4.2.1. NO CASO DE FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

**4.2.1.1. O FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)** deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

- 4.2.1.1.1.** Projeto de venda de gêneros alimentícios com assinatura do responsável, conforme modelos (Anexo VI deste edital);
- 4.2.1.1.2.** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 4.2.1.1.3.** Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- 4.2.1.1.4.** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- 4.2.1.1.5.** Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal;
- 4.2.1.1.6.** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme modelo constante do **Anexo II**.

**4.2.2. NO CASO DE GRUPO INFORMAL**

**4.2.2.1. O GRUPO INFORMAL** deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

- 4.2.2.1.1.** Projeto de venda de gêneros alimentícios com assinatura do responsável, conforme modelos (Anexo VI deste edital);
- 4.2.2.1.2.** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, de cada integrante do grupo;
- 4.2.2.1.3.** Extrato da DAP Física ou CAF do agricultor familiar participante, de cada integrante do grupo, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- 4.2.2.1.4.** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- 4.2.2.1.5.** Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal, para cada participante;
- 4.2.2.1.6.** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme modelo constante do Anexo III.

**4.2.3. NO CASO DE GRUPO FORMAL DETENTOR DE DAP OU CAF JURÍDICA**

**4.2.3.1. O GRUPO FORMAL** deverá apresentar os documentos abaixo relacionados;

- 4.2.3.1.1.** Projeto de venda de gêneros alimentícios com assinatura do responsável, conforme modelos (Anexo VI deste edital);
- 4.2.3.1.2.** Cópia do Estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- 4.2.3.1.3.** Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- 4.2.3.1.4.** Extrato da DAP Jurídica ou CAF para Associações e Cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- 4.2.3.1.5.** 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;

- 4.2.3.1.6.** Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);
- 4.2.3.1.7.** Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Estadual;
- 4.2.3.1.8.** Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal;
- 4.2.3.1.9.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 4.2.3.1.10.** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- 4.2.3.1.11.** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo constante do Anexo IV;
- 4.2.3.1.12.** 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 V.

## **5. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

- 5.1.** Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.
- 5.2.** Cada grupo de fornecedores (individual, formal ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.
- 5.3.** A Comissão de Contratação deverá realizar a análise da documentação apresentada pelos fornecedores individuais, grupos formais e grupos informais, que poderão fornecer os produtos previstos no Anexo I.
- 5.4.** A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.
- 5.5.** O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial dos Município de SC – DOM SC, em até 05 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes.
- 5.6.** Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:
  - 5.6.1.** Grupo de projetos de fornecedores locais;
  - 5.6.2.** Grupo de grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
  - 5.6.3.** Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
  - 5.6.4.** Grupo de projetos do estado;
  - 5.6.5.** Grupo de projetos do país;
- 5.7.** Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
  - 5.7.1.** O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
  - 5.7.2.** 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;
  - 5.7.3.** O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
  - 5.7.4.** O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do país.
- 5.8.** Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
  - 5.8.1.** Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
  - 5.8.2.** 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;

**5.8.3.** Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP ou CAF jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP ou CAF).

**5.8.3.1.** 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 ou CAF jurídica.

**5.8.3.2.** 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 03 (três) organizações finalistas.

**5.9.** A critério da Comissão de Contratação poderá ser concedido abertura de prazo para regularização dos documentos ausentes ou em desconformidade com as exigências do edital (Art. 36, § 4º da Resolução/FNDE nº 06 de 08/05/20 alterada pela Resolução/FNDE nº 20 de 02/12/20).

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

**6.1.** No prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados após o encerramento do julgamento da habilitação e projetos de venda, 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, Esporte, Cultura e Turismo, localizada na Rodovia SC 443, Km 02, Centro, CEP 88717-000, Sangão/SC, das 07h30min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, os quais deverão ser submetidas a testes necessários.

**6.2.** O resultado da análise será publicado após o prazo da apresentação das amostras.

**6.3.** Caso o credenciado não atenda à convocação, será automaticamente descredenciado do presente Chamamento Público.

## **7. DO CREDENCIAMENTO E CONTRATAÇÃO**

**7.1.** Serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a apresentação da documentação exigida no **item 4** e que tenham suas amostras aprovadas, além de atenderem a todas exigências deste Edital.

**7.2.** O Credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, caso haja interesse da Administração Municipal, nos termos da legislação atinente à matéria.

**7.3.** O credenciado será convocado para assinatura do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme modelo constante do **Anexo VI** deste Edital.

**7.4.** Caso o credenciado não atenda à convocação, será automaticamente descredenciado do presente Chamamento Público.

## **8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**8.1.** As despesas oriundas deste contrato correrão por conta de dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Turismo de Sangão/SC, para o exercício de 2025 nas classificações abaixo:

56 – Manutenção da Creche R\$ 69.485,00

58 – Manutenção do Pré Escolar R\$ 55.000,00

98 – Manutenção do Ensino Fundamental R\$ 49.000,00

**8.2.** Caso a vigência do contrato ultrapasse o exercício financeiro, as despesas do exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias indicadas em termo aditivo ou apostilamento.

## **9. DO PAGAMENTO**

- 9.1. O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através da Tesouraria da Prefeitura Municipal de Sangão/SC, mediante apresentação de documento fiscal, constante de aceite definitivo, correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- 9.2. O valor fixado para a remuneração de cada item poderá ser reajustado monetariamente, por apostilamento, através índices oficiais de correção (INPC ou outro que vier a substituir) e/ou através de pesquisa mercadológica, quando então será atualizada a Tabela de Valores do Anexo I – Termo de Referência.

## 10. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

- 10.1. Os produtos deverão ser entregues frescos diretamente nas escolas da rede municipal de ensino, nos endereços fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, mediante expedição de autorização, assinado pela secretária municipal de educação, em 02 (dois) dias, nas quantidades estabelecidas pela nutricionista, responsável pelo PNAE.
- 10.2. 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.
- 10.3. 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.

## 11. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS

- 11.1. Este Edital só poderá ser impugnado em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento da documentação e propostas/projeto de venda.
- 11.2. Após a publicação na Imprensa Oficial do Município, do julgamento referente ao credenciamento, o interessado poderá interpor recurso no prazo máximo de 03 (três) dias úteis. O recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 03 (três) dias úteis.
- 11.3. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. As razões de impugnação, recursos e contra razões deverão ser entregues no departamento de compras e licitações do município de Sangão/SC ou via e-mail: [licitacao@sangao.sc.gov.br](mailto:licitacao@sangao.sc.gov.br).

## 12. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, nos termos do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:
  - a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
  - b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - c) Dar causa à inexecução total do contrato;
  - d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
  - e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
  - f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
  - g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
  - h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
  - i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

- 12.2.** Observados o contraditório e a ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão aplicadas pela Autoridade Máxima do Município.
- 12.3.** A aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

### **13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 13.1.** Poderá a Administração revogar o presente credenciamento, por conveniência administrativa ou interesse público devidamente justificado, sem que caiba ao interessado direito à indenização, salvo em caso de dano efetivo disso resultante e na forma da lei.
- 13.2.** 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.
- 13.3.** É facultada à Comissão de Contratação, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 13.4.** O interessado no credenciamento intimado para prestar qualquer esclarecimento adicional deverá fazê-lo no prazo determinado pela Comissão de Contratação, sob pena de descredenciamento.
- 13.5.** 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.
- 13.6.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Comissão de Contratação ou pela autoridade a ela superior.
- 13.7.** A participação do interessado neste credenciamento implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 13.8.** A homologação do resultado deste procedimento de seleção não implicará em direito à contratação.
- 13.9.** O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Jaguaruna.

- 13.10.** Integram este Chamamento Público, dele fazendo parte como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Declaração de produção própria dos gêneros alimentícios a serem entregues, no caso de agricultor individual;

Anexo III – 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 IV – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, no caso de grupo formal;

Anexo V – 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 VI – Projeto de Venda Gêneros Alimentícios;

Anexo VII – Minuta Contratual;

Anexo VIII – Termo de designação da Comissão de Contratação;



Sangão/SC, 17 de fevereiro de 2025.

**CASTILHO SILVANO VIEIRA**  
Prefeito Municipal

Rodovia SC 443, Km 02, Centro, Sangão/SC  
licitacao@sangao.sc.gov.br  
(48) 3656-3500

**ANEXO I**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

- 1.1. A presente chamada pública tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, destinados à alimentação escolar no Município de Sangão/SC, para o ano letivo de 2025, conforme Lei Federal nº. 11.947 de 2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE., conforme especificações do Anexo I.
- 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do dia da divulgação do edital, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1. O Município possui aproximadamente 1050 alunos matriculados na rede municipal de ensino (educação infantil e do ensino fundamental), sendo uma das responsabilidades do Poder Público o fornecimento da alimentação (alimentação escolar). Assim, mostra-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelece a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 3.1. **GARANTIA:** 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.
- 3.2. **VALIDADE:** 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.
- 3.3. **ENTREGA:** A entrega deverá ser realizada semanalmente ou de acordo com o pedido efetuado pela SMEEC, sendo que deverá ser feita em até 2 (dois) dias úteis após a entrega do pedido, com tolerância de 1 (um) dia para totalizar as entregas. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min.
  - a) Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação, e deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
  - b) Todos os credenciados deverão apresentar o alvará sanitário quando obrigatório;
  - c) Os gastos com embalagem e deslocamento para entrega das mercadorias são responsabilidades do contratado;
  - d) A contratada compromete-se a cumprir todas as normas e regulamentações aplicáveis, incluindo aquelas relacionadas à segurança alimentar, saúde e meio ambiente, observando a legislação específica pertinente à prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios;
  - e) É fundamental que a contratada respeite rigorosamente os prazos estabelecidos para a entrega dos gêneros alimentícios, evitando atrasos que possam comprometer o fornecimento das refeições aos alunos;
  - f) A credenciada será responsável por fornecer relatórios detalhados sobre as entregas realizadas, incluindo a lista



- de alimentos entregues e sua conformidade com as especificações contratuais. A documentação relativa ao contrato deverá estar organizada e disponível para auditoria ou inspeção, quando necessário;
- g) Cabe à contratada fornecer todos os materiais e a mão de obra necessários para garantir a boa execução das entregas, assim como os equipamentos de segurança exigidos pela legislação vigente, assumindo todas as obrigações trabalhistas e encargos decorrentes;
  - h) A credenciada deverá observar todas as obrigações complementares necessárias para assegurar a adequada execução do fornecimento, conforme descrito no contrato e em seus anexos;
  - i) A credenciada será responsabilizada por quebras, avarias, furtos ou inutilização de qualquer bem público ou privado causados pelo uso inadequado de materiais, devendo providenciar o ressarcimento total pelos danos;
  - j) A contratada deve garantir o cumprimento das leis ambientais vigentes durante o processo de fornecimento e entrega dos produtos;
  - k) A credenciada deverá comunicar à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer situação que impossibilite o cumprimento do prazo de entrega, apresentando justificativa adequada.
  - l) Sempre que solicitado, a empresa deverá apresentar documentos que comprovem a procedência e a conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, de acordo com as normas do PNAE e as exigências do contrato.

#### 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 4.1. A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para o PNAE no município de Sangão foi fundamentada na quantidade de alunos matriculados para o ano letivo de 2025 e através de uma análise cuidadosa das necessidades nutricionais específicas das instituições educacionais, bem como, as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>Abacate - Características técnicas:</b> 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\$ 10,70	R\$ 2.140,00
2	<b>Abacaxi Pérola – Características técnicas:</b> 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.	un.	400	R\$ 9,97	R\$ 3.988,00
3	<b>Abóbora Paulista ou Moranga Cabotia – Características técnicas:</b> 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 rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em	kg	550	R\$ 5,17	R\$ 2.843,50



	sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
4	<b>Abobrinha Verde - Características Técnicas:</b> Tamanho médio, uniformes, sem defeitos, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	300	R\$ 5,56	R\$ 1.668,00
5	<b>Açafrão da Terra – Características Técnicas:</b> 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 <b>mínimo 25 gramas</b> . Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	un.	70	R\$ 6,70	R\$ 469,00
6	<b>Aipim sem casca congelado – Características técnicas:</b> 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 <b>1kg</b> . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	450	R\$ 9,06	R\$ 4.077,00
7	<b>Alface Crespa (maço) – Características técnicas:</b> 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	280	R\$ 4,86	R\$ 1.360,80
8	<b>Alho in natura - Características técnicas:</b> 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	60	R\$ 34,67	R\$ 2.080,20
9	<b>Banana Branca ou Prata – Características técnicas:</b> 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 amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens	kg	5000	R\$ 5,76	R\$ 28.800,00



	específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
10	<b>Batata Doce – Características técnicas:</b> 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	200	R\$ 6,18	R\$ 1.236,00
11	<b>Batata Inglesa – Características técnicas:</b> 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	400	R\$ 7,95	R\$ 3.180,00
12	<b>Beterraba – Características técnicas:</b> 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	400	R\$ 6,05	R\$ 2.420,00
13	<b>Brócolis – Características técnicas:</b> 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.	un.	300	R\$ 6,92	R\$ 2.076,00
14	<b>Cebola de Cabeça – Características técnicas:</b> 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.	kg	750	R\$ 7,03	R\$ 5.272,50



15	<b>Cenoura – Características técnicas:</b> 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.	kg	600	R\$ 7,20	R\$ 4.320,00
16	<b>Chuchu – Características técnicas:</b> 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	kg	400	R\$ 5,63	R\$ 2.252,00
17	<b>Couve Flor – Características técnicas:</b> 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.	un.	120	R\$ 6,66	R\$ 799,20
18	<b>Couve Folha – Características técnicas:</b> 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 específicas para tal finalidade, separados por <b>macos de 300g cada</b> , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	maço	50	R\$ 4,56	R\$ 228,00
19	<b>Farinha de Mandioca – Características Técnicas:</b> 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 <b>1kg</b> . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	60	R\$ 8,02	R\$ 481,20
20	<b>Feijão Preto tipo 1 – Características técnicas:</b> 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,	kg	500	R\$ 10,73	R\$ 5.365,00



	fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de <u>1kg</u> . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.				
21	<b>Feijão Vermelho tipo 1 – Características técnicas:</b> Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe vermelho 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 <u>1kg</u> . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	kg	500	R\$ 12,86	R\$ 6.430,00
22	<b>Filé de Tilápia Congelado - Características Técnicas:</b> 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 <u>500g</u> . 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.	un.	150	R\$ 30,67	R\$ 4.600,50
23	<b>Goiaba - Características técnicas:</b> Grupo I, de tamanho médio pesando entre 150 e 190 gramas. 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. 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.	kg	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
24	<b>Laranja - Características técnicas:</b> Grupo I, de tamanho médio pesando entre 80 e 150 gramas. 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. 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.	kg	3100	R\$ 6,22	R\$ 19.282,00
25	<b>Limão – Características técnicas:</b> Deve ser de espécie genuína e sã. Fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor 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,	kg	20	R\$ 6,73	R\$ 134,60



	insetos, parasitos, sujidades ou umidade externa anormal. 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.				
26	<b>Maçã Fuji – Características técnicas:</b> Maçã vermelha classe 2, tamanho médio, pesando entre 50 e 70 gramas a unidade, fresca, integra 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 intacta e limpa e sem a presença de sujidades. 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.	kg	2500	R\$ 9,86	R\$ 24.650,00
27	<b>Maracujá - Características técnicas:</b> Fruta in natura, tipo maracujá, de espécie redonda, fresca, integra 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 intacta e limpa 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.	kg	120	R\$ 7,58	R\$ 909,60
28	<b>Melancia – Características técnicas:</b> Deve apresentar características bem definidas e bem 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. 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\$ 4,50	R\$ 1.800,00
29	<b>Milho Verde em Espiga - Características técnicas:</b> 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. 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.	un.	400	R\$ 2,26	R\$ 904,00
30	<b>Molho de Tomate Orgânico - Características Técnicas:</b> Molho de tomate cultivado sem agrotóxicos, não deve conter corantes, conservantes e açúcares.	kg	60	R\$ 33,50	R\$ 2.010,00



	Produto sem glúten. Ingredientes: tomate, cebola e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado com peso líquido de <b>1kg</b> . Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.				
31	<b>Morango Congelado - Características técnicas:</b> 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 <b>1kg</b> .	kg	50	R\$ 23,63	R\$ 1.181,50
32	<b>Ovos de Galinha com inspeção sanitária- Características técnicas:</b> 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.	dúzia	750	R\$ 10,80	R\$ 8.100,00
33	<b>Pepino cru - Características Técnicas:</b> Pepino fresco, com casca íntegra, sem imperfeições e de 1ª qualidade. Tamanho e Coloração: Uniformes. Entrega: semanal ou quinzenal. O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	220	R\$ 6,98	R\$ 1.535,60
34	<b>Pitaya - Características Técnicas:</b> 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	100	R\$ 9,91	R\$ 991,00
35	<b>Polpa de Acerola congelada - Características técnicas:</b> Polpa de acerola congelada - composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosas; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e são; 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 <b>1kg</b> . 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	50	R\$ 22,00	R\$ 1.100,00
36	<b>Polpa de Maracujá congelada - Características técnicas:</b> composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosas; apresentação na	kg	80	R\$ 23,91	R\$ 1.912,80



	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 <b>1kg</b> . 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.				
37	<b>Repolho Verde – Características técnicas:</b> Repolho verde 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.	un.	180	R\$ 5,68	R\$ 1.022,40
38	<b>Repolho Roxo – Características técnicas:</b> Repolho roxo liso, fresco, de primeira de qualidade, apresentando-se grande, firme, intacto, sem danos físicos e mecânico 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.	un.	130	R\$ 6,06	R\$ 787,80
39	<b>Suco Integral de Uva Tinto - Características técnicas:</b> 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 <b>1 litro</b> . 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. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	litro	250	R\$ 19,48	R\$ 4.870,00
40	<b>Tempero Verde – Características técnicas:</b> 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 <b>maços de 200g cada</b> , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	maço	800	R\$ 4,44	R\$ 3.552,00
41	<b>Tomate Orgânico – Características técnicas:</b> Tomates cultivados sem agrotóxicos, tamanho e coloração uniforme. Isento de parte amassada, batida, de machas e bolares. Deve ser íntegro e apresentar as	kg	400	R\$ 11,87	R\$ 4.748,00





	características de qualidade bem formadas, com sabor próprios, livre de pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). 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.				
42	<b>Tomate Paron – Características técnicas:</b> Deve ser inteiro e apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração e sabor próprios, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). 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	840	R\$ 8,27	R\$ 6.946,80
		<b>TOTAL:</b>		<b>R\$ 173.485,00</b>	

## 5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. O valor total da contratação será de R\$ 173.485,00 (cento e setenta e três mil, quatrocentos e oitenta e cinco reais).
- 5.2. A estimativa do valor da contratação foi realizada através da média aritmética. Para esse processo, a Secretaria solicitante elaborou uma cesta de preços com base em uma pesquisa de mercado envolvendo quatro fornecedores. Com os dados obtidos, foram calculados os valores médios aritméticos, os quais serviram como referência para a definição dos valores unitários máximos aceitáveis. Considerando que a Lei nº 11.947/09, em seu art.2º inciso V, determina que os municípios adquiram preferencialmente produtos cultivados localmente, estimulando o desenvolvimento da agricultura familiar e a economia, a escolha dos itens deste processo licitatório basearam-se nos produtos produzidos localmente. Entretanto, algumas cooperativas regionais não produzem/fornecem alguns destes alimentos, motivo pelo qual alguns itens possuem apenas dois orçamentos. Sendo assim, essa abordagem garante uma tomada de decisão fundamentada e alinhada aos princípios da administração pública, assegurando a economicidade e a eficiência na contratação.

## 6. EXECUÇÃO CONTRATUAL:

- 6.1. Os contratos de credenciamento terão vigência a partir de sua assinatura pelo período de 12 (doze) meses, contados da data de publicação.
- 6.2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma que a Secretaria Municipal de Educação irá disponibilizar aos Fornecedores que restarem cadastrados, com as quantidades e locais de entrega.
- 6.2.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o produtor ou cooperado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 7 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 6.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 45 dias do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 6.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo/em anexo:  
a) Entregas semanais conforme a necessidade da Secretaria de Educação.
- 6.5. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 7 dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.6. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.7. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 7 dias, contados do recebimento provisório, após a

verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

## **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

### **7.1. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

- 7.1.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.1.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 7.1.3.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 7.1.4.** O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 7.1.5.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.
- 7.1.6.** O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 7.1.7.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade;
- 7.1.8.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.
- 7.1.9.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.
- 7.1.10.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 7.1.11.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.
- 7.1.12.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim;
- 7.1.13.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.1.14.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

## **8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO E REAJUSTE**

- 8.1.** O pagamento será efetuado mensalmente em até 30 (trinta) dias após a emissão da NFE.
- 8.2.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.
- 8.3.** O Pagamento será procedido através de depósito em conta corrente cujo contratado é titular, mediante a apresentação de Nota Fiscal, em via original, devidamente preenchida, não podendo conter emendas, rasuras, acréscimo ou entrelinhas.
- 8.4.** A nota fiscal deverá ser emitida pelo proponente contratado, não sendo aceitas notas em nome de cônjuges ou outros familiares.
- 8.5.** Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

- 8.6.** O valor pago anualmente a cada agricultor não poderá exceder a R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).
- 8.7.** Dos reajustes.
- 8.7.1.** Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, que desequilbrem a relação econômico financeira do preço registrado, e a fim de restabelecer as condições efetivas da proposta inicialmente registrada, o preço poderá ser revisto.
- I - a comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;
- II - reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, a Administração formalmente revisará o preço a fim de readequar as condições efetivas da proposta inicialmente registrada.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

- 9.1.** Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:
- 9.1.1.** Grupo de projetos de fornecedores locais;
- 9.1.2.** Grupo de grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
- 9.1.3.** Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
- 9.1.4.** Grupo de projetos do estado;
- 9.1.5.** Grupo de projetos do país;
- 9.2.** Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 9.2.1.** O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- 9.2.2.** 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;
- 9.2.3.** O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- 9.2.4.** O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do país.
- 9.3.** Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 9.3.1.** Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- 9.3.2.** 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;
- 9.3.3.** Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP ou CAF jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP ou CAF).
- 9.3.3.1.** 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 ou CAF jurídica.
- 9.3.3.2.** 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 03 (três) organizações finalistas.

## **10. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:**

- 10.1.** Considerando tratar-se da aquisição de uma variedade de gêneros alimentícios verificou-se que a melhor solução baseia-se na divisão por item conforme a demanda, não por lote, objetivando, a minimização dos gastos públicos sem comprometimento dos padrões de qualidade e em observância ao princípio da economicidade.

**11. RESULTADOS PRETENDIDOS:**

- 11.1.** Pretende-se contratar fornecedores locais ou regionais pelo preço máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no termo de referência, visando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Sangão e garantir a segurança e a conservação dos alimentos.

Sangão/SC, 17 de fevereiro de 2025.

---

Gislaine de Souza

Secretária de Educação, Esporte, Cultura e Turismo  
Matrícula: 3079



MUNICÍPIO DE  
**SANGÃO**

**ANEXO II**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS**

**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 4.2.1.1.6.** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2025/PMS**, 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 2025.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº \_\_\_\_\_ SSP/ \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_

Rodovia SC 443, Km 02, Centro, Sangão/SC  
licitacao@sangao.sc.gov.br  
(48) 3656-3500

ANEXO III

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS

**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 4.2.2.1.6.** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2025/PMS**, 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 2025.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº \_\_\_\_\_ SSP/ \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_



MUNICÍPIO DE  
**SANGÃO**

**ANEXO IV**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS**

**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 4.2.3.1.11** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2025/PMS**, 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 2025.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº \_\_\_\_\_ SSP/\_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_

Rodovia SC 443, Km 02, Centro, Sangão/SC  
licitacao@sangao.sc.gov.br  
(48) 3656-3500



ANEXO V

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS

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 4.2.3.1.12.** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 001/2025/PMS**, 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 2025.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº \_\_\_\_\_ SSP/\_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_





ANEXO VI

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS

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 001/2025/PMS					
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>A – Grupo Formal</b>					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	3. Nº da DAP ou CAF 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>B – Grupo Informal</b>					
1. Nome do Proponente					
2. Endereço:		3. Município	4. CEP:		
5. Nome da Entidade Articuladora	6. CPF:		7. DDD/Fone:		
8. E-mail:					
<b>C – Agricultor individual</b>					
9. Nome do Agricultor					
10. Endereço:		11. Município	12. CEP:		
13. Nome do Agricultor	14. CPF:		15. DDD/Fone:		
16. E-mail:					
<b>C – FORNECEDORES PARTICIPANTES (APENAS GRUPO INFORMAL)</b>					
	1. Nome	2. CPF	3. DAP ou CAF	4. Banco e nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente
1					



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 ou CAF					Total agricultor	
2	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	
3	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	
4	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	
5	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	
6	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	
7	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	
8	Nome						
	CPF						
	Nº DAP ou CAF					Total agricultor	



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

ANEXO VII

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS

MINUTA CONTRATUAL

O **MUNICÍPIO DE SANGÃO/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rodovia SC 443, Km 02, Centro, CEP 88717-000, Sangão/SC, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 95.780.458/0001-17, neste ato representados pelo Prefeito Municipal, Sr. Castilho Silvano Vieira, doravante denominado de CREDENCIANTE, e xxxxxxxxxxxx, pessoa jurídica de direito privado / pessoa física, inscrita no CNPJ/CPF sob o nº xxxxxxxxxxxx, com sede/residência à Rua xxxxx, nº xxxxxx, Bairro xxxxx, Cidade – SC, CEP xxxxx, doravante denominado de CREDENCIADO, neste ato representada por xxxxxxxx, nacionalidade, profissão, portador da CI/RG nº xxxxx SSP/xxxx, inscrito no CPF/MF sob o nº xxxxx, acordam proceder ao presente contrato, nos termos do Processo Licitatório nº XX/2025, Inexigibilidade nº XXX/2025, Edital de Chamada Publica nº 001/2025/PMS, atendendo as condições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas

**Cláusula Primeira – Do Objeto**

1.1. Pelo presente instrumento, fica Credenciado \_\_\_\_\_, para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, destinados à alimentação escolar no Município de Sangão/SC, para o ano letivo de 2025, de acordo com as prerrogativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. Descrição dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNIT.	VALOR. TOTAL
1					
2					
3					
VALOR TOTAL:					

1.3. A lavratura do presente instrumento decorre do Processo de Licitação nº XXX/2025, Inexigibilidade nº XXX/2025, Edital de Chamada Publica nº 001/2025.

**Cláusula Segunda - Do Suporte Legal:**

2.1. O presente contrato será regido pela Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº. 013 de 13 de fevereiro de 2025, Lei Federal nº. 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº. 06 de 08 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº. 20 de 02 de dezembro de 2020, demais resoluções do FNDE relativas ao PNAE, INC ANVISA-MAPA nº. 02 de 07 de fevereiro de 2018 e INC ANVISA-MAPA nº. 01 de 15 de abril de 2019. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

**Cláusula Terceira - Das 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 ou CAF 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

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

#### **Cláusula Sexta - Do Prazo e Condições de Entrega**

- 6.1.** Os itens deverão ser fornecidos e entregues, parceladamente, de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre através de requisições e/ou ordens de fornecimento previamente emitidas pelo órgão competente, dentro de 02 (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 nº 001/2025/PMS.
- 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 se fosse ele o produtor.
- 6.1.6.** O contratado deverá fornecer produtos frescos, lacrados adequadamente, produzidos 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 02 (dois) dias úteis após a entrega do pedido, com tolerância de 01 (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 07h30min 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).
- 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 contratação.

**Cláusula oitava - Da Dotação Orçamentária:**

**8.1.** As despesas oriundas deste contrato correrão por conta de dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Cultura e Turismo de Sangão/SC, para o exercício de 2025 na classificação abaixo:

- 56 – Manutenção da Creche R\$ 69.485,00
- 58 – Manutenção do Pré Escolar R\$ 55.000,00
- 98 – Manutenção do Ensino Fundamental R\$ 49.000,00

**8.2.** Caso a vigência do contrato ultrapasse o exercício financeiro, as despesas do exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias indicadas em termo aditivo ou apostilamento.

**8.3.** O valor global deste contrato é de: R\$ XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

**Cláusula Nona - Da Forma e Condições de Pagamento**

**9.1.** O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao da entrega e recebimento definitivo, 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, item 6.1.2., e posterior 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.

**9.6.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência ou, ainda, o não cumprimento das obrigações contidas na Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012 e suas alterações posteriores, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**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 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, Esporte, Cultura e Turismo, 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 nº 001/2025/PMS, pela Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores, pela Lei Federal nº 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 nº 14.133, de 01 de abril de 2021 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;

**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, por até 12 meses, 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.

**19.2.** 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 de xxxxxxxxx de 2025.

XXXXXXXXXX  
CONTRATANTE

XXXXXXXXXX  
CONTRATADO(A)

**Testemunhas:**

Nome:  
CPF:

Nome:  
CPF:



**ANEXO VIII**  
**TERMO DE DESIGNAÇÃO DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMS**

Pelo presente termo, em conformidade com o artigo 7º da Lei Federal nº 14.133/2021, designo para atuarem como comissão de contratação na condução do processo auxiliar de licitação em tela os servidores mencionados no Decreto Municipal nº 011/2025.

Sangão/SC, 17 de fevereiro de 2025.

---

**Castilho Silvano Vieira**  
Prefeito Municipal

Este edital e seus anexos se encontram devidamente examinados e aprovados por esta assessoria jurídica.

---

**Raphael Bianchini da Silva**  
OAB/SC 16638