



DETERMINO QUE INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS Nº 11.947/2009, SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI Nº 14.133/2021, SUAS ALTERAÇÕES PARA:

CHAMADA PÚBLICA VISANDO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, A SEREM ADQUIRIDAS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES FAMILIARES.

**PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 22/2024/PMN
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 22/2024

DATA DE ABERTURA: 03/06/2024

RETIRADA DO EDITAL: Sítio eletrônico do Município de Navegantes: <https://navegantes.sc.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Públicas (www.gov.br/pncp/pt-br)

ENTREGA DOS DOCUMENTOS ATÉ: 29/05/2024 ÀS 17h30min

DATA E HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: DIA 03/06/2024, 14h (Horário de Brasília).

LOCAL: **SALA DE LICITAÇÃO, ANEXO AO PAÇO MUNICIPAL, na Rua João Emílio, nº100, Centro, nesta cidade**

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS: Departamento de Compras e Licitações, CEP 88.370-446, **das 13h às 19h**, ou através do e-mail: alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitacao@navegantes.sc.gov.br,

REGÊNCIA: Lei nº 11.947/2009, Decreto nº9.064/2017, Resoluções do FNDE nº 006/2020, nº 021/2021 e Resolução GGPAA nº3/2022 e subsidiariamente pela Lei nº 14.133/2021

SECRETARIA SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação

O **MUNICÍPIO DE NAVEGANTES**, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às 14h do dia 03/06/2024, serão abertas as propostas de vendas referentes a esta **CHAMADA PÚBLICA, modalidade compra institucional, dispensado processo licitatório**, para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de **maio de 2024 a dezembro de 2024**.

A **CHAMADA PÚBLICA** terá sessão presencial que acontecerá na Sala de Licitações, anexa ao Paço Municipal, sito Rua João Emílio, nº100, Centro, nesta cidade.

1. OBJETO

O presente edital de **Chamada Pública** tem por objeto aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, nos termos do §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções do FNDE, a serem adquiridas diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações Familiares, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Qtde	Unid	Especificação	Preço Unit.	Preço Total
01	2.000	UND	ALFACE ROXA Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface.	R\$ 3,25	R\$ 6.500,00

			<p>Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
02	2.000	UND	<p><u>ALFACE VERDE</u> Descrição do produto: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface.</p> <p>Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$ 3,10	R\$ 6.200,00
03	8.000	PCT	<p><u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>	R\$ 30,01	R\$ 240.080,00
04	5.000	KG	<p><u>BETERRABA</u> Descrição do produto: Beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris L.</i>) para consumo fresco, tipo</p>	R\$ 6,89	R\$ 34.450,00

			<p>média.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
05	5.000	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</p> <p>Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto</p>	R\$ 44,23	R\$ 221.150,00

			<p>(nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p>		
06	9.000	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho moído. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada para retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em</p>	R\$ 38,27	R\$ 344.430,00

		<p>condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE</p>	
--	--	--	--

			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)		
07	1.500	UND	CEBOLINHA Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$ 4,56	R\$ 6.840,00
08	3.000	KG	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$ 5,36	R\$ 16.080,00
09	2.000	UND	SALSINHA Descrição do produto: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$ 4,75	R\$ 9.500,00
10	90	Kg	BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR Descrição do produto: Produzido com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. O produto não deverá conter em seus ingredientes: açúcar, mel, adoçantes e aditivos químicos, livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Na entrega cada unidade deverá conter peso entre 500g à 1Kg. cotação em kg Embalagem Primária: Em material atóxico, plástico, íntegro e não	R\$ 43,75	R\$ 3.937,50

			<p>violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada.</p> <p>Validade mínima de 6 (seis) meses.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>		
11	50	Kg	<p>GELÉIA SEM ADIÇÃO AÇÚCAR:</p> <p>Descrição do produto: Geleia de fruta sem alteração na cor, sabor ou odor. O produto não deverá conter em seus ingredientes: AÇÚCAR, MEL, ADOÇANTES, ADITIVOS QUÍMICOS, LACTOSE E GLÚTEN. Embalagem Primária: Acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo. A embalagem deverá conter a informação nutricional do produto. Classificação minimamente processado. Peso entre 500 g a 700g</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada</p> <p>Validade mínima de 6 (seis) meses.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>	R\$ 33,33	R\$ 1.666,50
12	4.000	LITRO	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA ORGÂNICO</p> <p>Descrição do objeto: suco natural de uva integral orgânico, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA.</p> <p>Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para até 3 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua</p>	R\$ 24,76	R\$ 99.040,00

		<p>natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA)</p>		
TOTAL GERAL: R\$ 977.494,00				

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 06/2020).

2. FONTE DE RECURSO

2.1 A despesa decorrente da presente chamada pública está estimada em R\$ 999.045,90 (novecentos e noventa e nove mil, quarenta e cinco reais e noventa centavos) e correrão à conta da dotação orçamentária conforme tabela abaixo:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.136	5043	98/2024	-Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.136	5043	99/2024	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Infantil e creches

3 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de: Fornecedores Individuais; Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF.
- II- Extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF do agricultor familiar participante.
- III- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante.
- IV- Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
- V- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF.
- II- Extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF do agricultor familiar participante.
- III- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes.
- IV- Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
- VI- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores



familiares relacionados no projeto de venda.

3.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II Extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física emitido nos últimos 60 (sessenta) dias, ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF do agricultor familiar participante.
- III Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.
- IV Cópias do estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal.
- VI Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados.
- VII – Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4- ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1 No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, anexos II, III e IV.

4.2 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. O resultado da seleção será publicado 30 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias o (s) selecionado (s) será (ão) convocado (s) para assinatura do (s) contrato (s).

4.3. Deve constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar: o nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP/CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.4. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

4.5 O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº06/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE;

4.6 DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

4.6.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar (Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais) interessados em participar da Chamada Pública deverão entregar os envelopes 1 e 2 contendo a documentação de Habilitação e Projeto de Venda, até às **17h30min** do dia 29/05/2024, no Departamento de Compras e Licitação, Anexo ao Paço Municipal, sito à Rua João Emílio, nº100, Centro, nesta cidade;

4.6.2 Os envelopes devem estar lacrados e conter na parte externa a seguinte identificação:

CHAMADA PÚBLICA Nº 22/2024/PMN

MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

ENVELOPE Nº01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (FORNECEDOR INDIVIDUAL/GRUPO FORMAL/INFORMAL)

Nº DO CPF/CNPJ

CHAMADA PÚBLICA Nº 22/2024/PMN

MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

ENVELOPE Nº02 – PROJETO DE VENDA

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (FORNECEDOR INDIVIDUAL/GRUPO FORMAL/INFORMAL)

Nº DO CPF/CNPJ

5 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1 Para seleção, **os projetos de venda habilitadas** serão divididos em:

- I- grupo de projetos de fornecedores locais;
- II- grupo de projetos do território rural;
- III- grupo de projetos do estado; e
- IV- grupo de propostas do País.

5.2 **Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:**

- I- O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II- O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III- O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- V- O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

I- Os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;

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

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

c) A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o inciso I, do subitem 5.3, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido

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

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

a) No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no subitem 5.3, inciso III, supramencionado, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF;

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos indicados no item 5, de acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1, 5.2.e 5.3.

5.5 Região imediata e intermediária do município de Navegantes/SC, segundo dados do IBGE:

Cód. IBGE	UF	Nome do Município	Nome da Região Intermediária	Nome do Município da Região Intermediária	Nome da Região Imediata	Nome do Município da Região Imediata
				Timbó		
				Rodeio		
				Rio dos Cedros		
				Pomerode		
				Indaial		
				Ilhota		
				Gaspar		
				Doutor Pedrinho		
				Blumenau		
				Benedito Novo		
				Ascurra		
				Apiúna		
				Tijucas		Tijucas
				Porto Belo		Porto Belo
				Balneário Piçarras		Balneário Piçarras

6 DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 O (s) fornecedor (es) classificado (s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **Secretaria Municipal de Educação, com sede à Rua José Juvenal Mafra, nº430, Centro, até 03 (três) dias** após a publicação da Ata juntamente com o protocolo prévio em 02 (duas) vias de todos os produtos entregues.

6.2 As amostras apresentadas deverão ser iguais aos produtos que serão entregues posteriormente, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação;

6.3 O resultado da análise será publicado em **até 03 (três) dias** após o prazo da apresentação das amostras;

6.4 Os produtos deverão ser apresentados da seguinte forma:

Item N.º	Produto	Apresentação as amostras
01	Alface Roxa	01 Unidade
02	Alface Verde	01 Unidade
03	Arroz Parboilizado	01 Pacote com 05 quilos
04	Beterraba	01 quilo
05	Carne Bovina – Patinho Iscas	01 Pacote com 01 quilo
06	Carne Bovina – <u>Patinho Iscas*</u>	01 Pacote com 01 quilo
07	Cebolinha	01 Maço
08	Repolho Verde	01 quilo
09	Salsinha	01 Maço
10	Biscoito caseiro	01 Pacote com 1 quilo
11	Geleia	01 Pote com 01 quilo
12	Suco	01 Unidade

6.5 **Caso o grupo não apresente as amostras, será desclassificado.**

6.6 Caberá a **Equipe de Nutrição** a avaliação das amostras, verificando as amostras apresentadas e emitir parecer a respeito, e, sendo aprovadas, encaminhará à Comissão ou Agente de Contratação para juntada ao processo e ratificação pela aprovação. Não o sendo, far-se-á o mesmo procedimento, com sugestão para sua reprovação e desqualificação.

6.7. As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no



momento desta Chamada Pública, sendo que poderá ser acompanhada pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.

6.8 . As amostras dos fornecedores classificados em primeiro lugar deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor).

6.9 . Quando necessário, as amostras serão submetidas à processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

6.10 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

6.11 . **Para os itens 05 e 06** as empresas licitantes deverão apresentar junto com as amostras, ficha técnica contendo tabela de informação nutricional assinada pelo responsável técnico com registro no CRMV, certificado de inspeção do estabelecimento produtor.

7 DOS ESCLARECIMENTOS e IMPUGNAÇÕES

7.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente instrumento, no prazo de 03 (três) dias úteis antes da data inicial para habilitação dos fornecedores;

7.2 As impugnações aos termos deste Edital poderão ser interpostas por interessados mediante petição dirigida ao (a) Agente de Contratação, a ser enviada para o e-mail: alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitacao@navegantes.sc.gov.br, ou protocolizadas no Departamento de Compras e Licitações, localizado na Rua João Emílio, nº100, Centro, anexo ao Paço Municipal.

7.3 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até **3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura da habilitação dos fornecedores.

7.4 A (o) Agente de Contração e/ou comissão não se responsabilizará por impugnações endereçadas por outras formas ou outros endereços eletrônicos.

8 DOS RECURSOS

8.1 Dos atos da Administração decorrentes deste edital caberá recurso no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da data publicação da Ata de julgamento, nos termos do art. 165 da Lei nº14.133/2021.

8.2 Interposto eventual Recurso, os demais interessados poderão apresentar contrarrazões em até **03 (três) dias úteis**, contados da publicação do recurso.

8.3 As razões e contrarrazões recursais deverão ser encaminhadas para os seguintes endereços eletrônicos: alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitacao@navegantes.sc.gov.br, ou no Departamento de Compras e Licitações, com endereço na Rua João Emílio, nº100, Centro, Anexo ao Paço Municipal.



8.4 O recurso será dirigido ao (a) agente de contratação, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

8.5 Após análise e manifestação da Autoridade Competente sobre os recursos, o processo poderá ser submetido à análise da Procuradoria-Geral do Município.

8.6 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente e homologará a CHAMADA PÚBLICA.;

8.7 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.8 Não caberá recurso administrativo contra a decisão final da Autoridade Competente

9 DA HOMOLOGAÇÃO E DA ASSINATURA DO CONTRATO

9.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração convocará o representante legal do proponente vencedor para, no prazo de **05 (cinco) dias**, após a convocação, assinar o contrato, sob pena de decair o direito à contratação, nos termos do Art.90, da Lei nº14.133/2024 e sem prejuízo das sanções previstas no art.156 da mesma lei.

9.1.1 O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

9.2 O Contrato será encaminhado via sistema "ECM" para a devida assinatura. Importante destacar que a eficácia do contrato iniciará após sua publicação no "PNCP", conforme art. 94 da Lei nº 14.133/2021/2021.

9.3 O (s) representante (s) legal (is) do (s) vencedor (s) receberá (ão) um e-mail no endereço cadastrado, informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

9.4 - É de responsabilidade exclusiva do fornecedor/vencedor a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

9.5 Caso o fornecedor convocado não assinar o contrato, a Administração poderá convocar as participantes remanescentes na ordem de classificação das Propostas de Venda, para assinatura do mesmo; ou então, revogará a Chamada Pública, sem prejuízo da aplicação de penalidade.

10 LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

10.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetuada nas escolas municipais, creches e no Almojarifado Central da Secretaria Municipal da Educação, conforme tabela abaixo.

10.1.1 O horário de funcionamento do **Almojarifado Central** da Secretaria Municipal da Educação é das **7h às 11h e das 13h às 16h, e o das Unidades de Ensino Fundamental: 7h às 11h e das 13h30min às 17h.**

Nº	Escola/Centro Educacional/ Almojarifado Central	Endereços
	Almojarifado Central	Rua: Erna Gaya, nº 765 – Centro
01	Escola Municipal Profª Elsir Bernadete Gaya Muller	Rua: Vicente Honorato Coelho nº 500 - Bairro Centro
02	Escola Municipal Profª Neusa Maria Rebello Vieira	Rua: José Alcebiades Laurentino nº350 - Bairro Centro
03	Escola Municipal Profa. Eni Erna Gaya	Rua: Deputado Nilton Kucker nº 583 - Bairro Centro
04	C.E.M. Profa. Maria de Lourdes Antunes	Rua: Prefeito José Juvenal Mafra nº 2181 - Bairro Centro
05	C.E.M Profª Maria Regina Gazaniga da Costa	Rua: Ricardo Mafra, nº 251 - Bairro Centro
06	Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo	Rua: Laudelino Firmino de Novaes nº 398 - Bairro Meia Praia
07	Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo - Extensão	Rua: Promotor Hélio Rosa nº 33 - Bairro Meia Praia
08	Escola Municipal Profª Ilka Muller de Mello	Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá
09	C.E.M. Profª Leonora Schmitz	Rua: Henrique Julião s/nº - Bairro Gravatá
10	Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti	Rua José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos
11	Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar	BR 470 Km 03
12	Escola Municipal Profª Izilda Reiser Mafra	Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande
13	Escola Municipal Profª Idília Machado Ferreira	Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras
14	Escola Municipal Profª Maria Tereza Leal	Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados
15	Escola Municipal Profª Maria Hostim da Costa	Rua Hercilio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas
16	C.E.M Profª Giovana Soares da Cunha	Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo
17	Escola Municipal Profa. Maria Ivone Muller dos Santos	Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo
18	Escola Municipal Profa. Badia de Faria	Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão
19	CAIC – Centro Educacional Profa. Maria de Lourdes Couto Cabral	Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

Escolas de Ensino Infantil e Creches: 7h às 11h e 13h30 às 17h

20	C.M.E.I. Prof ^o Robson Francisco Lopes	Rua: José Flávio Soares - Bairro: Nossa Senhora das Graças
21	C.M.E.I. Prof ^a Maria da Silva Santos	Rua: Manoel Gaya Neto nº 77 - Bairro São Pedro
22	C.M.E.I – Prof ^a Alciréia Conceição Couto	Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro
23	C.M.E.I Prof ^a Julieta Pereira Muller	Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro
24	C.M.E.I Recanto dos Baixinhos	Rua: Áurea Vitalino Vieira nº 169 - Bairro Centro
25	C.M.E.I. Prof ^a Bernadete Sedrez	Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro
26	C.E.M Prof ^a Clarinda Maria Gaya	Av.Nereu Liberato s/n - Bairro Centro
27	C.M.E.I – Prof ^a Alessandra Zilda da Silva	Av. Prefeito José Juvenal Mafra, s/nº - Bairro Centro
28	C.M.E.I Prof ^a Adélia de Souza Fernandes	Rua: Estevão Pivatto nº 585 – Bairro Centro
29	C.M.E.I. Prof ^a Maria Carlota Vieira	Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia
30	C.M.E.I Prof ^a Silvete Couto de Miranda	Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia
31	C.M.E.I Prof ^a Rosana de Fátima Gaya Barreto	Rua: R. Panamá, n.º 264 - Gravatá - Bairro Gravatá
32	C.M.E.I. Prof ^a Regina Marly da Silva	Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá
33	C.M.E.I. Prof ^a Maria das Neves Emílio	Rua: Jose Bornhausen nº 210 - Bairro São Domingos
34	C.M.E.I. Portal do Saber	Rua: Ranghetti nº 204 - Bairro São Domingos II
35	Pré Escola Municipal Prof ^a Nazir Rodrigues Rebello	Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I
36	C.M.E.I Prof. ^a Laci Ana Borba	Rua: Prefeito João José Fagundes n.º 41 - Bairro Nossa Senhora das Graças
37	C.M.E.I Prof ^a Solange Pasquali	Rua: João Gazaniga nº 118 - Bairro Machados
38	C.M.E.I – Prof. ^a Natalina Sabel do Amaral	Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados
39	C.M.E.I. Prof. ^a Maria dos Navegantes Ramos	Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande

40	C.M.E.I Profª Isabel Flores Pagani	Rua: Onório Bortolato - Bairro Pedreiras
41	C.M.E.I Profª Kátia Regina Gazaniga de Souza	Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados
42	C.M.E.I Profº José dos Passos Lemos	Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados
43	Escola Municipal Profª Vergina Guedes Lemos	Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvadinhos
44	C.M.E.I Profª Nerozilda Pinheiro Ferreira	Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas
45	CEBEM – Profª Didymea Lazzares de Oliveira	Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo
46	C.M.E.I Profª Marlene de Souza Couto	Rua: Arlindo Leal Neves - Bairro São Paulo
47	C.M.E.I – Bruce Craston Kay	Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo
48	CAIC – Centro Educacional Profª Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)	Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

10.2 A quantidade de gêneros alimentícios a serem entregues e as datas para as entregas constam no cronograma da Secretaria Municipal da Educação, abaixo relacionado.

Enviaremos o cronograma anual assim que a chamada pública tiver data para acontecer



11 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1 A gestão do contrato será realizada pela Secretaria Municipal da Educação, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

12 PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em **30 (trinta) dias**, após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou empreendedores familiares rurais, mediante a apresentação da Nota Fiscal e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria Municipal de Educação, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo fornecedor, sem justificativa aceita pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

- a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência dos de execução, até o limite de 10 (dez) dias úteis, caracterizando inexecução parcial;
- b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;
- c) Advertência;
- d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO DE NAVEGANTES pelo prazo de até 03 (três) anos;
- e) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei Federal n.º 14.133/2021.

13.2 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização do fornecedor vencedor por eventuais perdas e danos causados à Administração ou a terceiros.

13.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES;

13.4 O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente com o MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, em favor do fornecedor vencedor, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, à diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.



13.5 O contrato poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes sites: do município: <https://navegantes.sc.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Públicas (www.gov.br/pncp/pt-br), no Diário Oficial dos Municípios - DOM - <https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>.

14.2 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e anexos, deverá ser dirigido ao e-mail: alexandre.coelho@navegantes.sc.gov.br; e/ ou adm.licitacao@navegantes.sc.gov.br

14.3 Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da participante, e preferencialmente, com número do CNPJ e respectivo endereço. Se a participante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e caso a participante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, sendo dispensados aqueles que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

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

14.4.1 Produto de origem animal, a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

14.4.2 Produtos de origem vegetal processo e/ou minimamente processados, o Alvará Sanitário;

14.4.3 Os produtos orgânicos ou agroecológicos, devidamente com **certificados** atualizados terão o valor estabelecido conforme Lei nº12.512/2011 (Resolução nº26/2013, art.29, §2º);

14.4.4 Sucos, o **Certificado De Registro no MAPA** – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

14.4.5 Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos, higienizados (sem substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, entre outros), sem danos físicos ou mecânicos;

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

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos na DAP/CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF jurídica x R\$ 40.000,00.



- 15 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes ANEXOS:
- ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;
 - ANEXO II – MODELO DE PROJETO DE VENDA- GRUPOS FORMAIS
 - ANEXO III-MODELO DE PROJETO DE VENDA – GRUPOS INFORMAIS
 - ANEXO IV-MODELO PROJETO DE VENDAS – FORNECEDORES INDIVIDUAIS
 - ANEXO V-MINUTA DO CONTRATO

PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES – SC SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº 22/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural **conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.**

Ao **Município de Navegantes – SC**, pessoa jurídica de direito público, com sede à **Rua João Emílio, nº100**, inscrita no CNPJ sob n.º **83.102.855/0001-50**, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **Libardoni Lauro Claudino Fronza**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de **Maio de 2024 a dezembro de 2024.**

1- OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a **CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC. CONFORME ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ABAIXO:**

Item	Qtde	Unid	Especificação	Preço Unit.	Preço Total
01	2.000	UND	ALFACE ROXA Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão,	R\$ 3,25	R\$ 6.500,00

			<p>descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
02	2.000	UND	<p>ALFACE VERDE Descrição do produto: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$ 3,10	R\$ 6.200,00
03	8.000	PCT	<p>ARROZ PARBOILIZADO Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>	R\$ 30,01	R\$ 240.080,00
04	5.000	KG	<p>BETERRABA Descrição do produto: Beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris L.</i>) para consumo fresco, tipo</p>	R\$ 6,89	R\$ 34.450,00

			<p>média.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
05	5.000	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</p> <p>Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve</p>	R\$ 44,23	R\$ 221.150,00

			<p>constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ____/____ ou SIE / CIDASC sob nº ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p>		
06	9.000	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho moído. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da</p>	R\$ 38,27	R\$ 344.430,00

		<p>espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p>		
--	--	---	--	--

			Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)		
07	1.500	UND	CEBOLINHA Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$ 4,56	R\$ 6.840,00
08	3.000	KG	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$ 5,36	R\$ 16.080,00
09	2.000	UND	SALSINHA Descrição do produto: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. (APRESENTAR AMOSTRA)	R\$ 4,75	R\$ 9.500,00
10	90	Kg	BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR Descrição do produto: Produzido com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. O produto não deverá conter em seus ingredientes: açúcar, mel, adoçantes e aditivos químicos, livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Na	R\$ 43,75	R\$ 3.937,50

			<p>entrega cada unidade deverá conter peso entre 500g à 1Kg. cotação em kg</p> <p>Embalagem primária: Em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada.</p> <p>Validade mínima de 6 (seis) meses.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>		
11	50	Kg	<p>GELÉIA SEM ADIÇÃO AÇÚCAR:</p> <p>Descrição do produto: Geleia de fruta sem alteração na cor, sabor ou odor. O produto não deverá conter em seus ingredientes: AÇÚCAR, MEL, ADOÇANTES, ADITIVOS QUÍMICOS, LACTOSE E GLÚTEN.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo. A embalagem deverá conter a informação nutricional do produto. Classificação minimamente processado. Peso entre 500 g a 700g</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada</p> <p>Validade mínima de 6 (seis) meses.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>	R\$ 33,33	R\$ 1.666,50
12	4.000	LITRO	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA ORGÂNICO</p> <p>Descrição do objeto: suco natural de uva integral orgânico, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA.</p> <p>Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado</p>	R\$ 24,76	R\$ 99.040,00

		<p>para até 3 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA)</p>		
TOTAL GERAL: R\$ 977.494,00				



*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).

2 FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.136	5043	98/2024	-Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.136	5043	99/2024	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Infantil e creches

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- VII- - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- VIII- - Extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física emitido nos últimos 60 (sessenta) dias, ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF do agricultor familiar participante;
- IX- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- X- - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I- - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II- - Extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física emitido nos últimos 60 (sessenta) dias, ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF do agricultor familiar participante;
- III- - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV- - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:



- I- - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II- - Extrato da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física emitido nos últimos 60 (sessenta) dias, ou Cadastro da Agricultura Familiar-CAF do agricultor familiar participante;
- III- - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV- - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1 No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar**, conforme **anexo I**.

4.2 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. O resultado da seleção será publicado 30 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias o (s) selecionado (s) será (ão) convocado (s) para assinatura do (s) contrato (s).

4.3 O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física ou CAF de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

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

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária



tem prioridade sobre o do estado e do país;

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

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

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

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

e) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, e os grupos formais e informais de mulheres, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s) e CAF (s)

f) A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o inciso I, do subitem 5.3, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

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

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

c) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º 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 e CAF

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.5 Região imediata e intermediária do município de Navegantes – SC, segundo dados do IBGE:

Cód. IBGE	UF	Nome do Município	Nome da Região Intermediária	Nome do Município da Região Intermediária	Nome da Região Imediata	Nome do Município da Região Imediata
4211306	SC	Navegantes	Blumenau	Timbó		
				Rodeio		
				Rio dos Cedros		
				Pomerode		
				Indaial		
				Ilhota		
				Gaspar		
				Doutor Pedrinho		
				Blumenau		
				Benedito Novo		
				Ascurra		
				Apiúna		
				Tijucas		
				Porto Belo	Porto Belo	
				Balneário Piçarras	Balneário Piçarras	
				Penha	Penha	
				Navegantes	Navegantes	
				Luiz Alves	Luiz Alves	
				Itapema	Itapema	
				Itajaí	Itajaí	
				Camboriú	Camboriú	
				Bombinhas	Bombinhas	
				Barra Velha	Barra Velha	
				Balneário Camboriú	Balneário Camboriú	
				São João Batista		
				Nova Trento		
				Major Gercino		
				Guabiruba		
				Canelinha		
				Brusque		
				Botuverá		
				Trombudo Central		
				Taió		
				Santa Terezinha		
Salete						
Rio do Sul						
Rio do Oeste						
Rio do Campo						

				Presidente Nereu		
				Pouso Redondo		
				Mirim Doce		
				Lontras		
				Laurentino		
				Braço do Trombudo		
				Aurora		
				Atalanta		
				Agronômica		
				Agrolândia		
				Witmarsum		
				Vitor Meireles		
				Presidente Getúlio		
				José Boiteux		
				Ibirama		
				Dona Emma		
				Vidal Ramos		
				Petrolândia		
				Leoberto Leal		
				Ituporanga		
				Imbuia		
				Chapadão do Lageado		

Fonte: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 O (s) fornecedor (es) classificado (s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **Secretaria Municipal de Educação, com sede à Rua José Juvenal Mafra, 430, Centro** até 03 dias após a publicação da ata juntamente com o protocolo prévio em duas vias de todos os produtos entregues. As amostras apresentadas deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 03 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Os produtos deverão ser apresentados da seguinte forma:

N.º	Produto	Apresentação as amostras
01	Alface Roxa	01 Unidade
02	Alface Verde	01 Unidade

03	Arroz Parboilizado	01 Pacote com 05 quilos
04	Beterraba	01 quilo
05	Carne Bovina – Patinho Iscas	01 Pacote com 01 quilo
06	Carne Bovina – Patinho Iscas	01 Pacote com 01 quilo
07	Cebolinha	01 Maço
08	Repolho Verde	01 quilo
09	Salsinha	01 Maço
10	Biscoito caseiro	01 pacote com 01 quilo
11	Geleia	01 pote com 01 quilo
12	Suco	01 unidade

6.2 Caso o grupo não apresentar amostra, será desclassificado.

6.3 Caberá a Equipe de Nutrição a avaliação das amostras, verificando as amostras apresentadas e emitir parecer a respeito, e, sendo aprovadas, encaminhará à Comissão Permanente de Licitação para juntada ao processo e ratificação pela aprovação. Não o sendo, far-se-á o mesmo procedimento, com sugestão para sua reprovação e desqualificação.

6.4 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no momento da licitação, sendo que poderá ser acompanhada pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.

6.5 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor).

6.6 Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

6.7 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

6.8 Para os itens 05 e 06 as empresas licitantes deverão apresentar junto com as amostras, ficha técnica contendo tabela de informação nutricional assinada pelo responsável técnico com registro no CRMV, certificado de inspeção do estabelecimento produtor.

7. LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 Endereço dos locais de Entrega e Horários de Funcionamento

7.2 Endereços das Unidades Escolares municipais de Navegantes e Almoxarifado Central da Secretaria de Educação (pontos de entrega):



7.2.1 Almoxarifado Central

Rua Erna Gaya, nº 765 – Centro.

Horário de Funcionamento: 7h às 11h e 13:00h às 16h

7.2.2 Ensino Fundamental:

Horário de funcionamento: 7h às 11h e 13:30h às 17h.

1 - Escola Municipal Profª Elsir Bernadete Gaya Muller

Rua: Vicente Honorato Coelho nº 500 - Bairro Centro

2 - Escola Municipal Profª Neusa Maria Rebello Vieira

Rua: José Alcebiades Laurentino nº350 - Bairro Centro

3 - Escola Municipal Profa. Eni Erna Gaya

Rua: Deputado Nilton Kucker nº 583 - Bairro Centro

4 - C.E.M. Profa. Maria de Lourdes Antunes

Rua: Prefeito José Juvenal Mafra nº 2181 - Bairro Centro

5 - C.E.M Profª Maria Regina Gazaniga da Costa

Rua: Ricardo Mafra, nº 251 - Bairro Centro

6 - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo

Rua: Laudelino Firmino de Novaes nº 398 - Bairro Meia Praia

7 - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo - Extensão

Rua: Promotor Hélio Rosa nº 33 - Bairro Meia Praia

8 - Escola Municipal Profª Ilka Muller de Mello

Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá

9 - C.E.M. Profª Leonora Schmitz

Rua: Henrique Julião s/nº - Bairro Gravatá

10- Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti

Rua José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos

11 - Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar

BR 470 Km 03

12 - Escola Municipal Profª Izilda Reiser Mafra

Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande

13 - Escola Municipal Profª Idília Machado Ferreira

Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras

14 - Escola Municipal Profª Maria Tereza Leal

Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

15 - Escola Municipal Profª Maria Hostim da Costa

Rua Hercilio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas



16 - C.E.M Profª Giovana Soares da Cunha
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

17 - Escola Municipal Profa. Maria Ivone Muller dos Santos
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

18 - Escola Municipal Profa. Badia de Faria
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão

19 - CAIC – Centro Educacional Profa. Maria de Lourdes Couto Cabral
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

**7.2.3 Escolas de ensino infantil e creches:
Horário de funcionamento: 7h às 11h e 13:30h às 17h.**

20 - C.M.E.I. Profº Robson Francisco Lopes
Rua: José Flávio Soares - Bairro: Nossa Senhora das Graças

21 - C.M.E.I. Profª Maria da Silva Santos
Rua: Manoel Gaya Neto nº 77 - Bairro São Pedro

22 - C.M.E.I – Profª Alciréia Conceição Couto
Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro

23 - C.M.E.I Profª Julieta Pereira Muller
Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro

24 - C.M.E.I Recanto dos Baixinhos
Rua: Áurea Vitalino Vieira nº 169 - Bairro Centro

25- C.M.E.I. Profª Bernadete Sedrez
Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro

26 - C.E.M Profª Clarinda Maria Gaya
Av. Nereu Liberato s/n - Bairro Centro

27 - C.M.E.I – Profª Alessandra Zilda da Silva
Av. Prefeito José Juvenal Mafra, s/nº - Bairro Centro

28 - C.M.E.I Profª Adélia de Souza Fernandes
Rua: Estevão Pivatto nº 585 – Bairro Centro

29 - C.M.E.I. Profª Maria Carlota Vieira
Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia

30 - C.M.E.I Profª Silvete Couto de Miranda
Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia

31 - C.M.E.I Profª Rosana de Fátima Gaya Barreto
Rua: R. Panamá, n.º 264 - Gravatá - Bairro Gravatá



- 32** - C.M.E.I. Profª Regina Marly da Silva
Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá
- 33** - C.M.E.I. Profª Maria das Neves Emílio
Rua: Jose Bornhausen nº 210 - Bairro São Domingos
- 34** - C.M.E.I. Portal do Saber
Rua: Ranghetti nº 204 - Bairro São Domingos II
- 35** - Pré Escola Municipal Profª Nazir Rodrigues Rebello
Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I
- 36** - C.M.E.I Prof.ª Laci Ana Borba
Rua: Prefeito João José Fagundes n.º 41 - Bairro Nossa Senhora das Graças.
- 37** - C.M.E.I Prof.ª Solange Pasquali
Rua: João Gazaniga nº 118 - Bairro Machados
- 38** - C.M.E.I – Prof.ª Natalina Sabel do Amaral
Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados
- 39** - C.M.E.I. Prof.ª Maria dos Navegantes Ramos
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande
- 40**- C.M.E.I Profª Isabel Flores Pagani
Rua: Onório Bortolatto - Bairro Pedreiras
- 41**- C.M.E.I Profª Kátia Regina Gazaniga de Souza
Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados
- 42** - C.M.E.I Profº José dos Passos Lemos
Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados
- 43**- Escola Municipal Profª Vergina Guedes Lemos
Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvadinhos.
- 44** - C.M.E.I Profª Nerozilda Pinheiro Ferreira
Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas
- 45** - CEBEM – Prof.ª Didymea Lazzares de Oliveira
Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo
- 46** - C.M.E.I Prof.ª Marlene de Souza Couto
Rua: Arlindo Leal Neves - Bairro São Paulo
- 47** - C.M.E.I – Bruce Craston Kay
Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo
- 48** - CAIC – Centro Educacional Profª Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças



9.1 Cronograma de entrega

Enviaremos o cronograma anual assim que a chamada pública tiver data para acontecer



8. PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais, mediante a apresentação da Nota Fiscal e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria Municipal de Educação, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

8.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro horas), a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

8.8 O prazo para pagamento ao contratado é de 30 (trinta) dias, contados da autorização da Secretaria, do recebimento da nota fiscal, e do relatório, desde que cabível.

8.9 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

8.10 A nota fiscal deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente



com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, informando obrigatoriamente nos dados adicionais o número do empenho ou da Solicitação de fornecimento, não se admitindo notas fiscais emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

8.11 A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Solicitação de Fornecimento (SF) ou empenho e dados bancários para pagamento;

8.12. Para fazer jus ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, (NOTA FISCAL), prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas). Estes documentos deverão ser enviados juntamente com a nota, para a celeridade do pagamento.

8.13 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

8.14 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

9. REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis, no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, salvo para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, observado o artigo 124, inciso II, alínea d, da Lei n.º 14.133/2021.

9.2. Após o interregno de um ano, e havendo pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.4. O reajuste não será concedido se o prazo de 1 (um) decorrer em razão do atraso na entrega dos itens por culpa do Contratado.

9.5. Caso o (s) índice (s) estabelecido (s) para reajustamento venha (m) a ser extinto (s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado (s), será (ão) adotado (s), em substituição, o (s) que vier (em) a ser determinado (s) pela legislação então em vigor.



9.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.7. O reajuste será realizado por apostilamento, salvo se coincidir com a prorrogação contratual, de forma que poderá ser realizado no mesmo termo aditivo

10 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratante:

10.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

10.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.4. Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

10.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133/2021;

10.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

10.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

10.9. Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

10.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.



10.10.1. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

10.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 A CONTRATADA deverá cumprir fielmente as condições do código de defesa do consumidor, e as instruções da Secretaria Municipal de Educação

11.2 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, e seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: produto, procedência, empenho, etc.

11.3 O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios nos produtos.

11.4 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

11.5 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma empresa ou instituição de qualquer natureza;

11.6 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos produtos fornecidos;

11.7 A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as Solicitações de Fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da contratante;



11.8 A contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinados, de acordo com as necessidades da Secretaria Solicitante;

11.9 A contratada se obriga a manter toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme a Lei 14.133/2021

11.10 A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos, fornecendo nota fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local de destino;

11.11. Durante a execução de entrega dos produtos, a contratada é obrigada a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando a normalização da entrega dos produtos;

11.12 A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte de veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitam o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas; compras@navegantes.edu.sc.gov.br

11.13. Em caso de recusa do material/produto, a contratada deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

11.14 Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outro diverso, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal de Educação;

11.15 responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, Trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho;

11.16 responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados à União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços;

11.17 Responder por todo e qualquer prejuízo causado à CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais,



legislação e atinente à entrega do produto em questão;

11.18 Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.CONDIÇÕES DE ENTREGA

12.1 O prazo de entrega dos produtos está condicionado na Solicitação de Fornecimento que será enviado para a CONTRATADA, contados do envio da Solicitação de Fornecimento/ empenho. A partir disso, a mesma deverá entregar o produto no local informado pela Secretaria Municipal de Educação.

12.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a CONTRATADA deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

12.3 A CONTRATADA será a única responsável pelo fornecimento dos produtos descritos no Termo de Referência, estando o Município isento de qualquer responsabilidade sobre os mesmos, devendo a CONTRATADA possuir seguro sobre todo o objeto contratado, seja de natureza civil, patrimonial/material ou por danos morais.

13.MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

13.1 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.

13.2. 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.

13.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

13.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:



Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, situada à Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente das 08h às 12h e das 13h30min às 17h30min, bem como no site do município: www.navegantes.sc.gov.br no link Fornecedor, Diário Oficial dos Municípios, do Estado, da União e jornais de grande circulação. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverá ser dirigido ao e-mail: carla.claudino@navegantes.sc.gov.br

14.2. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da participante, e preferencialmente, com número do CNPJ e respectivo endereço. Se a participante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e caso a participante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, sendo dispensados aqueles que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

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

14.4 Produto de origem animal, a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

14.5 Produtos de origem vegetal processo e/ou minimamente processados, o Alvará Sanitário;

14.6. Os produtos orgânicos ou agroecológicos, devidamente com certificados atualizados terão o valor estabelecido conforme Lei nº12.512/2011 (Resolução nº26/2013, art.29, §2º);

14.7 Sucos, o certificado de registro no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

14.8. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos, higienizados (sem substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, entre outros), sem danos físicos ou mecânicos;

14.9 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 e CAF /Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP OU CAF jurídica x R\$ 40.000,00.

À vista das informações contidas neste Termo de Referência e com observância às normas



vigentes, **aprovo** o presente e **autorizo** a realização da chamada pública.

Navegantes, 16 de abril de 2024.

PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA

(Modelo proposto para os Grupos Formais)

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES: GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail		6. DDD/Fone	7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF	17. DDD/Fone
18. Endereço			19. Município/UF
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade		2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço			5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF



III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:



ANEXO III
MODELO DE PROJETO DE VENDA
Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES-					
GRUPO INFORMAL					
1-Nome do Proponente			2-CPF		
3-Endereço		4-Município/UF		5-CEP	
6-E-mail (quando houver)			7-Fone		
8-Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9-Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10-E-mail/Fone	
III- FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1 Nome do Agricultor(a) Familiar	2-CPF	3-DAP	4-Banco	5-Nº Agência	6- Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1-Nome da Entidade		2-CNPJ		3-Município	
4-Endereço			5-DDD/Fone		
6-Nome do representante e e-mail			7-CPF		



IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				Total do projeto:	
7					
8					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail:		
	AGRICULTORES (AS) FORNECEDORES (AS) DO GRUPO INFORMAL		Assinatura		
1					
2					
3					



ANEXO IV
MODELO DE PROJETO DE VENDA
Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	



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



ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR RURAL - PNAE

CHAMADA PÚBLICA N.º 22/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º/.....,
QUE FAZEM ENTRE SI MUNICÍPIO DE
NAVEGANTES,.....
..... E

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **Libardoni Lauro Claudino Fronza**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av., n.º , em (município), inscrita no CNPJ sob n.º XXXXXXXXXXXXXXXX, (para grupo formal), CPF sob n.º XXXXXXXXXXXXXXXX (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 , e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da CHAMADA PÚBLICA nº 22/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

01	2.000	UND	ALFACE ROXA Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar	R\$	R\$
----	-------	-----	---	-----	-----



			<p>qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface.</p> <p>Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico -sanitária do produto.</p> <p>Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>		
02	2.000	UND	<p>ALFACE VERDE</p> <p>Descrição do produto: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface.</p> <p>Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p> <p>Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$	R\$
03	8.000	PCT	<p>ARROZ PARBOILIZADO</p> <p>Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir</p>	R\$	R\$



			da data de fabricação. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)		
04	5.000	KG	<p>BETERRABA Descrição do produto: Beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris L.</i>) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$	R\$
05	5.000	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que</p>	R\$	R\$

		<p>exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p>		
06	KG	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho moído. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada para retirando todas as</p>	R\$	R\$

9.000		<p>pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá apresentar cor característica, odor característico e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no</p>		
-------	--	--	--	--

			<p>momento da entrega para a unidade.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (ENTREGA PONTO A PONTO)</p>		
07	1.500	UND	<p>CEBOLINHA Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$	R\$
08	3.000	KG	<p>REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$	R\$
09	2.000	UND	<p>SALSINHA Descrição do produto: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>	R\$	R\$
10	90	Kg	<p>BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR Descrição do produto: Produzido com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. O produto não deverá conter em seus ingredientes: açúcar, mel, adoçantes e aditivos químicos,</p>	R\$	R\$

			<p>livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Na entrega cada unidade deverá conter peso entre 500g à 1Kg. cotação em kg</p> <p>Embalagem Primária: Em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação e validade e informações nutricionais.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada.</p> <p>Validade mínima de 6 (seis) meses. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>		
11	50	Kg	<p><u>GELÉIA SEM ADIÇÃO AÇÚCAR:</u> Descrição do produto: Geleia de fruta sem alteração na cor, sabor ou odor. O produto não deverá conter em seus ingredientes: AÇÚCAR, MEL, ADOÇANTES, ADITIVOS QUÍMICOS, LACTOSE E GLÚTEN. Embalagem Primária: Acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo. A embalagem deverá conter a informação nutricional do produto. Classificação minimamente processado. Peso entre 500 g a 700g</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada Validade mínima de 6 (seis) meses. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>	R\$	R\$
12	4.000	LITRO	<p><u>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA ORGÂNICO</u> Descrição do objeto: suco natural de uva integral orgânico, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida</p>	R\$	R\$

		<p>a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para até 3 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE</p>	
--	--	---	--



			LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA)		
TOTAL GERAL: R\$					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 07 (SETE) meses contados da assinatura contrato, na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133/2021.

2.2.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de





administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais, mediante a apresentação da Nota Fiscal e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria Municipal de Educação, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

6.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro horas), a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente,



verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

6.8 O prazo para pagamento ao contratado é de 30 (trinta) dias, contados da autorização da Secretaria, do recebimento da nota fiscal, e do relatório, desde que cabível.

6.9 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

6.10 A nota fiscal deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, informando obrigatoriamente nos dados adicionais o número do empenho ou da Solicitação de fornecimento, não se admitindo notas fiscais emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

6.11 A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Solicitação de Fornecimento (SF) ou empenho e dados bancários para pagamento;

6.12. Para fazer jus ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, (NOTA FISCAL), prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas). Estes documentos deverão ser enviados juntamente com a nota, para a celeridade do pagamento.

6.13 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

6.14 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal



CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis, no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, salvo para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, observado o artigo 124, inciso II, alínea d, da Lei n.º 14.133/2021.

7.2. Após o interregno de um ano, e havendo pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. O reajuste não será concedido se o prazo de 1 (um) decorrer em razão do atraso na entrega dos itens por culpa do Contratado.

7.5. Caso o (s) índice (s) estabelecido (s) para reajustamento venha (m) a ser extinto (s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado (s), será (ão) adotado (s), em substituição, o (s) que vier (em) a ser determinado (s) pela legislação então em vigor.

7.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.7. O reajuste será realizado por apostilamento, salvo se coincidir com a prorrogação contratual, de forma que poderá ser realizado no mesmo termo aditivo.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;





8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133/2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. A CONTRATADA deverá cumprir fielmente as condições do código de defesa do consumidor, e as instruções da Secretaria Municipal de Educação

9.2 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, e seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes



no termo de referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: produto, procedência, empenho, etc.

9.3 O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios nos produtos.

9.4 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

9.5 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma empresa ou instituição de qualquer natureza;

9.6 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos produtos fornecidos;

9.7 A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as Solicitações de Fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da contratante;

9.8 A contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinados, de acordo com as necessidades da Secretaria Solicitante;

9.9 A contratada se obriga a manter toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme a Lei 14.133/2021

9.10 A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos, fornecendo nota fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local de destino;

9.11. Durante a execução de entrega dos produtos, a contratada é obrigada a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos



deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando a normalização da entrega dos produtos;

9.12 A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte de veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitam o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas; compras@navegantes.edu.sc.gov.br

9.13. Em caso de recusa do material/produto, a contratada deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

9.14 Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outro diverso, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal de Educação;

9.15 responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, Trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho;

9.16 responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados à União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços;

9.17 Responder por todo e qualquer prejuízo causado à CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;

9.18 Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;





CLÁUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

10.1 O prazo de entrega dos produtos está condicionado na Solicitação de Fornecimento que será enviado para a CONTRATADA, contados do envio da Solicitação de Fornecimento/ empenho. A partir disso, a mesma deverá entregar o produto no local informado pela Secretaria Municipal de Educação.

10.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a CONTRATADA deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.3 A CONTRATADA será a única responsável pelo fornecimento dos produtos descritos no Termo de Referência, estando o Município isento de qualquer responsabilidade sobre os mesmos, devendo a CONTRATADA possuir seguro sobre todo o objeto contratado, seja de natureza civil, patrimonial/material ou por danos morais.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

11.1 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.

11.2. 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.

11.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

11.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

11.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II- Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;



III-. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

IV-. Multa:

a) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

a.1) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n.º 14.133/2021.

b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

13.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

13.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.



13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

13.8. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

13.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

14.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

14.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

14.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e





b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

14.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei n.º 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.2.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos, na dotação abaixo discriminada:

2.136	5043	98/2024	-Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.136	5043	99/2024	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Infantil e creches

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis, Decreto Municipal 361/2023 e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.

17.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e até o limite de 50%





(cinquenta por cento) de acréscimo quando se tratar de reforma de edifício ou de equipamento.

17.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei n.º 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

17.2 Produto de origem animal, a documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

18.5 Produtos de origem vegetal processo e/ou minimamente processados, o Alvará Sanitário;

17.3. Os produtos orgânicos ou agroecológicos, devidamente com certificados atualizados terão o valor estabelecido conforme Lei nº12.512/2011 (Resolução nº26/2013, art.29, §2º);

17.4 Sucos, o certificado de registro no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

17.5. Não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações constantes no presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues frescos, higienizados (sem substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, entre outros), sem danos físicos ou mecânicos;

17.6 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 e CAF /Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

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

II- Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = n^o de agricultores familiares inscritos na DAP OU CAF jurídica x R\$ 40.000,00.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Navegantes/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

Navegantes/SC, de de

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: T6PU3-98QWG-NKG2G-LR8JN

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Patrícia Duarte Cidral (CPF ***.544.489-**) em 29/04/2024 12:39 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
177.51.76.171	Não disponível
Autenticação	patricia.edu.nvg@gmail.com
Email verificado	
NZeJkHMrVTvSf7L8Us5kf+ay2JJkJbAgKYsFcABludA=	
SHA-256	

- ✓ Patrícia Duarte Cidral (CPF ***.544.489-**) em 29/04/2024 12:39 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
177.51.76.171	Não disponível
Autenticação	patricia.edu.nvg@gmail.com
Email verificado	
N9KwXzcvOk77ygHlahxmEAu+p1IkLTMaHWh6yGi+0pw=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/T6PU3-98QWG-NKG2G-LR8JN>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>