



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

CHAMADA PÚBLICA Nº 091/2024

O Município de Chapecó/SC, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Getúlio Vargas, nº 957 - S, considerando a legislações do FNDE, Lei Federal nº 11.947/2009, Lei nº 11.326/2006, regulamentada pela Resolução FNDE/CD/FNDE nº 06/2020, Resolução Nº 2/2023, Lei nº 14.133/2021 e demais disposições legais pertinentes, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar edital de Chamada Pública para “aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural”.

A aquisição dos gêneros alimentícios é destinada ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até dia 05 de junho de 2024 às 14h00min, na Diretoria de Gestão de Compras do Município de Chapecó, localizada no mesmo endereço supracitado.

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE”, em atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2024.

1.2 As especificações técnicas dos alimentos estão disponíveis no Termo de Referência e demais documentos em anexo.

2. FONTE DE RECURSO

2.1 Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar:

- I) Gestão/Unidade: 5005 – Secretaria de Educação - SEDUC;
- II) Fonte de recursos: 1552 – Outras Transf. FNDE – PNAE – 1.552.7000;
- III) Elemento de despesa: 572 – 3.3.90.00.00 – Aplicações Diretas

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

3.2 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

- I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 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 previstos em lei específica, quando for o caso;
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.3 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

3.3.1 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 de cada agricultor;
- II. Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 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 previstos em lei específica, quando for o caso;
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.4 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

3.4.1 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 DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Federal;
- IV. Prova de regularidade junto ao FGTS;
- V. Prova de inexistência de débitos trabalhistas perante a Justiça do Trabalho, através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- VI Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- VII Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VIII Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- IX Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- X Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

3.5 Toda a documentação deverá estar vigente e sem emendas, rasuras ou ressalvas;



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

3.6 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.

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 II (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015).

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.

4.3 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo item 5 do presente Edital e no caso de divergências ou lacunas pelo estabelecido no art. 25 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

4.5 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física 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.

4.6 Os valores propostos deverão estar de acordo com o valor médio proposto no objeto.

4.6.1 A(s) proponente(s) que apresentar (em) projeto(s) de venda com valores em desacordo, será(ão) desclassificada(s).

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1 Para seleção das propostas, 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;

IV. Grupo de propostas do País.

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

I. Grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II. Grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III. Grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

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 e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III. Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

5.3.1 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.

5.4 No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.5 Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Poderá ser solicitado amostra dos produtos.

6.2 Caso solicitadas, as amostras deverão ser entregues até 03 (três) dias após a fase de habilitação em horário e local a ser indicado pela requerente para serem submetidas a testes de avaliação sensorial.

6.3 O resultado da análise será divulgado em até 03 (três) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. LOCAL, PERIODICIDADE E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em duas etapas semanais, sendo nas terças e sextas-feiras conforme Guia de Entrega que será enviada pela Secretaria de Educação com antecedência ao Contratado.

7.2 O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação pela contratada de guias de entrega numeradas e com a data do dia de entrega, com as especificações e quantidades a serem fornecidas para cada instituição de ensino. O setor de alimentação enviará por correio eletrônico as especificações e as quantidades a serem entregues para cada instituição.

Cada guia de entrega será composta por duas vias (uma via para a contratada e uma para a EEx), a via destinada à EEx deverá ser entregue ao setor de Alimentação Escolar, depois de realizada a entrega, constando assinatura do recebedor da Instituição de Ensino.

a) No momento da entrega, o Gestor de cada instituição escolar, ou servidor por este designado, realizará



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

a conferência quanto a quantidade e a qualidade dos produtos entregues.

b) Caso ocorra a necessidade de substituição de produtos, estas deverão ser realizadas até o primeiro dia útil subsequente ao dia da entrega.

7.3 O cronograma de entrega deverá ser respeitado rigorosamente, pois, está vinculada ao cumprimento do cardápio e conseqüente balanceamento nutricional a ser ofertado aos alunos.

a) Em caso de falta de produto(s) a contratada deverá informar ao Setor de Alimentação Escolar, com a maior brevidade possível para que seja agilizada a readequação * dos cardápios e a posterior adequação por produto equivalente.

* Adequação por produto equivalente nutricionalmente.

7.4 A Contratada deverá fornecer ao Setor de Alimentação, cópia interna de seu cronograma de entrega, no qual conste o horário e a respectiva instituição, com a indicação do (s) entregador (es).

7.5 O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, logística de distribuição, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

7.6 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em condições de higiene e temperatura adequados;

7.7 Os meios de transporte de alimentos, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

7.8 É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo os alimentos e as substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

7.9 Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com os alimentos prontos para consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos;

7.10. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

7.11 Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: Refrigeração: ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C; Resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; Congelamento: ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C).

7.12. Os locais e seus respectivos endereços de entrega estão disponíveis no Termo de Referência.

8. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

8.1 O presente Contrato terá vigência até o final do ano letivo de 2024 (19 de dezembro), contados a partir de sua assinatura ou até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado pela Secretaria de Educação.

8.2 O fornecedor vencedor, regularmente convocado, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o Contrato, sob pena de decadência do direito à contratação.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

8.3 Caso não haja a assinatura no prazo previsto a administração convocará os interessados remanescentes para que demonstrem seu interesse em assumir o contrato, bem como aplicará aos desistentes as sanções previstas no Edital.

9. DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO

9.1 O pagamento aos fornecedores do presente processo será efetuado em moeda corrente nacional até o 30º (trigésimo) dia após a emissão da Nota Fiscal devidamente aceita e mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

9.1.1 O preço da aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar, estando incluídas as despesas com frete, logística de distribuição, recursos humanos e materiais, assim como encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente.

9.2 A mora ocorrida entre a data fixada para o pagamento (vencimento da obrigação) até o efetivo pagamento, será calculada tomando-se por base a variação do INPC ou outro índice que venha a substituí-lo;

9.3 O pagamento aos beneficiários fornecedores deverá ser precedido de comprovação da entrega e da qualidade dos alimentos, por meio de documento fiscal;

9.4 Havendo erro ou inconsistência na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos que a acompanham o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento se iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

9.5 Conforme Resolução FNDE nº 21/2021 o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

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 Familiar/Ano/E.Ex.

II. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

9.3 Os preços não serão reajustados durante a vigência do Contrato.

10. DAS COMPENSAÇÕES FINANCEIRAS

10.1 Do desconto por antecipação de pagamento:

10.2 O Município poderá negociar descontos para antecipação do pagamento de parcelas;

10.3 O desconto não poderá ultrapassar o limite da adimplência do objeto contratado, condicionado a comprovação de ganhos financeiros reais para o Município de Chapecó.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

11. DAS OBRIGAÇÕES DO VENCEDOR:

11.1 Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as especificações, marcas e prazos, responsabilizando-se pela troca daqueles que não estejam de acordo com o estabelecido;

11.2 Responsabilizar-se pela integralidade dos produtos durante a carga, transporte e descarga dos mesmos, substituindo os que apresentarem danos ou avarias mesmo que de pequena monta.

11.3 Responsabilizar-se pelo ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento;

11.4 Fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do prazo de fornecimento;

11.5 Informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

11.6 Permitir que os prepostos do município inspecionem a qualquer tempo e hora o andamento do fornecimento;

11.7 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive com pessoas, as quais não terão qualquer vínculo empregatício com o município;

11.8 Apresentar ao município, mensalmente, todos os documentos comprobatórios que tratam do objeto deste Edital (ex: cópia das notas fiscais de venda dos produtos pelos agricultores associados, relatório mensal atualizado do controle do limite individual de vendas dos agricultores associados), bem como fornecer ao Município o extrato atualizado (mensal) das DAPs dos fornecedores que entregarem os produtos no referido mês.

11.8.1 As notas fiscais poderão ser emitidas e encaminhadas para pagamento somente após a conferência, pela contratante, da validade das DAPs dos agricultores que fornecem produtos no mês e dos relatórios de controle de vendas individuais.

11.9 Apresentar, preferencialmente, o código de rastreabilidade dos produtos vegetais *in natura* e minimamente processados fornecidos à contratante, conforme Portaria Conjunta SES/SAR nº459 de 07/06/16;

11.10 Responsabilizar-se pelos danos que possam afetar o Município ou terceiros em qualquer caso, durante a execução do objeto contratado, bem como realizar às suas expensas a reparação dos mesmos;

11.11 Manter durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública nº 091/2024.

12. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/21, o contratado que:

a) convocado não assinar o instrumento contratual;

b) deixar de entregar documentação exigida durante o procedimento ou para fins de assinatura do



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

contrato;

c) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa exigida durante o procedimento;

d) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

d.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

d.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

I) Advertência;

II) Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 01 (um) ano;

III) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 03 (três) anos.

IV) Multa:

12.3 Multa de 1% (um por cento) sobre o valor da proposta nos casos em que a interessada deixar de apresentar a documentação no prazo estipulado no presente;

12.4 Multa de até 5% (meio por cento) sobre o valor da proposta nos demais casos de descumprimento do edital, em porcentagem a ser estipulada em razão da gravidade;

12.5 Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta nos casos da interessada não celebrar o contrato, entregar documentação falsa, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

12.6 Os valores das multas poderão ser descontados das faturas devidas à Contratada.

12.6.1 Se os valores das faturas forem insuficientes para o pagamento das multas, deverá a licitante recolher a diferença da importância devida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da comunicação oficial;

12.7 Não sendo o pagamento realizado no prazo estipulado, o a valor originário das multas será inscrito em dívida ativa;

12.8 A aplicação das multas não exime a Contratada das demais sanções previstas no presente Contrato.

12.9 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21 que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos.

12.10 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.11 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

13. DO DIREITO AO RECURSO:

13.1 Da rejeição total ou parcial do projeto de venda ou da inabilitação da proponente, ou, ainda, da habilitação ou aceitação de projeto de venda caberá recurso administrativo no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da intimação;

13.2 Os recursos deverão ser endereçados a Comissão permanente de licitação, que poderá reconsiderar a sua decisão, ou, fazer subir, informado, à autoridade para decisão;

13.3 Os recursos deverão ser encaminhados através de e-mail licita@chapeco.sc.gov.br ou entregues na Diretoria de Gestão de Compras, com sede na Avenida Getúlio Vargas, nº 957-S, Centro, de segunda a sexta-feira das 07h00min às 19h00min.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida de 2ª a 6ª feira, no horário de expediente, na Diretoria de Gestão de Compras, com sede na Avenida Getúlio Vargas, nº 957-S ou pelo fone (49) 3321-8456 ou pelo site www.chapeco.sc.gov.br.

14.2 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 14.133/21.

14.3 Fazem integrante do presente edital:

- a) Relação de gên. alimentícios com as especificações que devem ser constituídas (anexo I)
- b) Modelo de projeto de venda (anexo II)
- c) Locais e endereços de entrega (anexo III)
- d) Minuta Do Contrato (anexo IV)
- e) Guia de entrega (anexo V)
- f) Estudo Técnico Preliminar
- g) Termo de referência

Chapecó/SC, 10 de maio de 2024.

DANIELA REGINA MORATELLI CUNHA
Secretária de Educação



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ABÓBORA JAPONESA	Produto com formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarela intensa. De primeira qualidade, fresca, tenra. Ausência de ferimentos, corpos estranhos, parasitas, terra e sujidades.	Kg	1000
2	BOBRINHA ITALIANA	Produto de primeira qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra, ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	2000
3	ACELGA	Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1500
4	ALFACE	Alface verde ou roxa, fresca, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	4400
5	ALFACE ORGÂNICA	Alface verde ou roxa, orgânica, fresca, coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

6	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	1350
7	BATATA DOCE ORGÂNICA	Batata doce de primeira qualidade, orgânica, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	45
8	BETERRABA	Produto com coloração roxa escura, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	7000
9	BRÓCOLIS	Produto com coloração verde, tenro, fresco, com ausência de sinais de ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1000
10	CARNE SUÍNA SEM OSSO EM CUBOS	Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, com rosada característica, sem gorduras e nenhum odor não característico. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária apropriada conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses na data da entrega. O fabricante deve	Kg	13000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993). Pacotes de 1kg.		
11	CARNE SUÍNA SEM OSSO MOÍDA	Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, moído, congelado, com características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto e sabor característicos do corte. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevrose e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária transparente, própria para embalar alimentos cárneos conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome do produto, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 10 meses na data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Pacotes de 1kg.	Kg	13000
12	CENOURA	Produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	7500
13	FEIJO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)	Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, com talos e folhas inteiras, grandes, firmes e bem desenvolvidas, sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.	Kg	620



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

14	CHEIRO VERDE ORGÂNICO (SALSINHA CEBOLINHA)	Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, orgânico, com talos e folhas inteiras, firmes e sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.		80
15	CHICÓRIA	Produto com tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	2500
16	CHICÓRIA ORGÂNICA	Produto orgânico, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	470
17	CHUCHU	Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades.	Kg	7500
18	COUVE- FLOR	Produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.	Kg	400
19	DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR	Doce de fruta cremoso, 100% fruta, natural, sem adição de açúcar. Oriundo do cozimento de polpa de fruta, fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Preferencialmente sem conservantes. Embalagem de 500 g ou 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses a contar da data da entrega. Sabores: uva, banana com cacau.	Kg	400
20	FARINHA DE MILHO/FUBÁ MÉDIA	Produto obtido pela torração do grão de milho amarelo (Zea mays, L.), desgerminado ou não,	Kg	7500



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICIPIO DE CHAPECÓ

		<p>previamente macerado, socado e peneirado. A farinha deve ser fabricada a partir de matéria prima limpa e isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem deve ser apropriada conforme regulamentação técnica vigente. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação, além de outras informações conforme legislação vigente.</p> <p>Pacotes de 1 Kg.</p>		
21	FEIJÃO PRETO	<p>Feijão preto tipo 1, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. De safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão ser apropriadas conforme regulamentação técnica em vigor, assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir a visualização das características do mesmo. No rótulo deverão estar descritas as seguintes informações: peso líquido, nome completo do alimento e tipo, marca, data de fabricação, data de validade, nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pacotes de 1 Kg.</p>	Kg	12000
22	LARANJA (Lima, Bahia, Pêra)	<p>Laranja madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos e/ou defeitos/manchas, frutos frescos, firmes. O pedido da laranja será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de energia e nutrientes necessária para atender suas necessidades nutricionais (100g de parte comestível).</p>	Kg	24000
23	MANDIOCA	<p>Mandioca descascada, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, preferencialmente orgânica, raízes grandes, uniformes, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de</p>	Kg	5000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. Embalagem de 1 kg.		
24	MANDIOCA ORGÂNICA	Mandioca descascada orgânica, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. Embalagem de 1 kg.	Kg	770
25	OVOS DE GALINHA	Ovos de galinha, frescos, vermelhos ou brancos, pesando aproximadamente 50 gramas cada, unidades bem formadas, tamanho grande. A casca deverá estar limpa, íntegra (isenta de rachaduras ou trincas) e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em bandejas que permitam o acondicionamento e transporte sem causar danos ao produto, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, com selo de inspeção sanitária, dentre outras informações conforme legislação vigente.	Unid.	180000
26	PONKAN/TANGERINA/BERGAMOTA MONTENEGRINA	Ponkan ou tangerina ou bergamota montenegrina, frescas, com peso mínimo de 100g, casca lisa, firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ponto certo de maturação. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. O pedido da ponkan será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de	Kg	10000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		energia e nutrientes necessária para atender suas necessidades nutricionais (100g de parte comestível).		
27	REPOLHOBRANCO	Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	4000
28	REPOLHO ROXO	Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	1000
29	TOMATE	Tomate tipo longa vida, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	Kg	4000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 091/2024					
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	



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICIPIO DE CHAPECÓ

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	Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 091/2024							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço			4. Município/UF			5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTE							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 091/2024					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ANEXO III

LOCAIS E ENDEREÇOS DE ENTREGA

Nº	Instituição Educativa	Endereço
1	CEIM Adelina Carlesso	Rua Cunha Porã, 19 – Lot. Alice II – Bairro Efapi
2	CEIM Alegria do Saber	Rua Moacir Moro, 235 – Lot. Zanrosso – Bairro Efapi
3	CEIM Alto da Serra	Distrito de Alto da Serra – Zona Rural
4	CEIM Aquarela	Rua Henriberito Hulsen, 146 – Bairro Passo dos Fortes
5	CEIM BB Criança	Rua Amazonas, 114 – Bairro Universitário
6	CEIM Brincar e Aprender	Rua Paraná, 146 – Bairro Santo Antônio
7	CEIM Brincar e Crescer	Rua Marechal Candido Rondon, 1938 – Bairro Pinheirinho
8	CEIM Cantinho da Imaginação	Rua Maria Favaretto, 232 – Bairro Trevo
9	CEIM Carmem Pelizza	Rua Sergio Luiz Meneguini, 150 – Bairro Líder
10	CEIM Ciranda da Criança	Rua Pardais, 921 – Lot. Jardim do Lago – Bairro Efapi
11	CEIM Ciranda do Saber	Rua Marechal Floriano Peixoto, 1450 – Bairro SAIC
12	CEIM Comércio	Rua Guaporé, 140 E – Bairro Centro
13	CEIM Criança Esperança	Rua Martinho Lutero, 1070 – Bairro São Cristovão
14	CEIM Criança Feliz	Rua Célia Baso, 320 D – Lot. Cantarelli – Bairro Efapi
15	CEIM Cristo Rei	Rua Camboriú, 675 E – Bairro Cristo Rei
16	CEIM Eldorado	Rua Águas de Chapecó 142 E – Bairro Eldorado
17	CEIM Esplanada	Rua São Leopoldo, 709 – Bairro Esplanada
18	CEIM Expoente	Rua Antônio da Silveira, 39 E – Lot. Expoente – Bairro Progresso
19	CEIM Irís Abello	Rua Graciliano Ramos, 489 D – Bairro Jardim América
20	CEIM Juliana Sive Pommering	Rua Patric Groth, 65D – Lot. New Villas – Bairro Efapi
21	CEIM Juninho	Rua Santa Terezinha, 75 E – Lot. Dom José Gomes – Bairro Universitário
22	CEIM Leãozinho	Rua Natal, 49 E – Bairro Palmital
23	CEIM Maria da Luz Borges	Distrito de Marechal Bormann
24	CEIM Maria Helena Alves Chagas	Rua Mascarenhas de Moraes – Bairro Parque das Palmeiras
25	CEIM Mundo Encantado	Rua João XXIII, 179 E – Bairro SAIC
26	CEIM Nossos Sonhos	Rua Câmara Junior, 2360 E – Bairro Jardim América
27	CEIM Nova Era	Rua Borges de Medeiros, 585 D – Bairro Santa Maria
28	CEIM Nova Vida	Rua Afonso Scheffer – Distrito de Marechal Bormann
29	CEIM Oracílio Costella	Rua Uirapuru, 251 D – lot. Colina do Sol – Bairro Efapi
30	CEIM Paraíso	Rua Guaporé, 2800 D – Bairro Paraíso
31	CEIM Pequeno Pensador	Rua Ateneu, 149 E – Bairro Quedas do Palmital
32	CEIM Pequeno Príncipe	Rua Irlanda, 360 E – Bairro Presidente Médice
33	CEIM Pequenos Heróis	Rua Quilombo, 611D – Loteamento Colatto – Bairro Efapi



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

34	CEIM Projeto Minha Gente	Rua Alfredo Wagner, S/N – Bairro Alvorada
35	CEIM Proteção	Rua Cristaldo Rodrigues, 132 D – Bairro Vila Real
36	CEIM Saberes da Infância	Rua Ventura Migliorini, 479 D – Bairro Santo Antônio
37	CEIM São Pedro	Rua Pará, 2071D – Bairro São Pedro
38	CEIM SAPE TY KO SI	Linha Gramadinho – Zona Rural
39	CEIM Toldo Chimbangue	Distrito de Sede Trentin – Zona Rural
40	CEIM Universo da Criança	Rua Juscelino Kubischek, 120 D – Bairro Bela Vista
41	EBM Agropecuária D. Baldissareli	Linha Rondinha – Zona Rural
42	EBM Água Amarela	Rod. Angelo Baldissera – Linha Água Amarela – Zona Rural
43	EBM Alécio Cella	Rua Luiz Cella 130 – Bairro Trevo
44	EBM Alípio José da Rosa	Linha Faxinal dos Rosas – Zona Rural
45	EBM André Marafon	Rua Israel, 1850 D – Bairro Esplanada
46	EBM Anita Garibaldi	Rua João Aurélio Turatti, 742 E– Bairro Presidente Médice
47	EBM Ascendina Brasinha Dias	Linha Cachoeira – Zona Rural
48	EBM Clara Urmann Rosa	Rua Modesto Baccarin, 295 D – Bairro Parque das Palmeiras
49	EBM Cruz e Sousa	Rua Madrid, 491 E – Bairro Líder
50	EBM Dilso Cecchin	Rua Pernambuco, 859 D – Bairro Santo Antônio
51	EBM Diogo Alves	Rua dos Pardais, 544 E – Loteamento Colatto – Bairro Efapi
52	EBM Fedelino M. dos Santos	Rua Canários, 530 D – Loteamento Thiago – Bairro Efapi
53	EBM Florestan Fernandes	Rua Roma, 1151 E – Loteamento Santa Luzia – Bairro Líder
54	EBM Goio – En	Distrito Goio-En
55	EBM Guido Mantelli	Rua Vicente José Mantelli, 52 E– Bairro Engenho Braun
56	EBM Herbert de Souza	Rua Araras, 965 E – Loteamento Alta Floresta – Bairro Efapi
57	EBM Jacob Gisi	Rua Ernesto Balista, 193 E – Bairro Engenho Braun
58	EBM Jardim do Lago	Rua Paulo Pasquali, 433 D – Loteamento Jardim do Lago – Bairro Efapi
59	EBM Lajeado Liso	Linha Baronesa da Limeira – Zona Rural
60	EBM Manira Terezinha Clenis Sarquis Sartori	Rua Manoel Rolim de Moura, 61 - D - Bairro São Pedro
61	EBM Linha Almeida	Linha Almeida – Zona Rural
62	EBM Linha Campinas	Linha Campinas – Zona Rural
63	EBM Maria Bordignon Destri	Rua Bom Jesus da Serra, 4600 – Bairro Eldorado
64	EBM Mirian Meyer	Rua Alfredo Martins Moraes, 313 D – Bairro Quedas do Palmital
65	EBM Neiva Costela	Rua Presidente Artur da Costa e Silva, 218 E – Bairro São Cristóvão
66	EBM Nova Aurora	Linha Granja Aurora – Zona Rural
67	EBM Olímpio Figueiró	Rua João Francisco Schneider, 234 D – Bairro Belvedere
68	EBM Padre José Anchieta	Rua Tapajós, 283 D – Bairro Universitário
69	EBM Professora Luiza Santin	Rua Assis Brasil, 710 D – Bairro Santa Maria
70	EBM de EJA Paulo Freire	Rua Clevelândia, 727 – Ala Sul Arena Condá – Bairro Centro
71	EBM Realeza	Rua Cristino Cruz, 151 D– Bairro Seminário
72	EBM Rodeio Bonito	Linha Rodeio Bonito – Zona Rural



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

73	EBM Rui Barbosa	Rua Brasília, 460 D – Bairro Jardim Itália
74	EBM São Cristóvão	Rua Prudente de Moraes, 825 D – Bairro São Cristóvão
75	EBM Sede Figueira	Distrito de Sede Figueira – Zona Rural
76	EBM Sereno Soprana	Rua Andorinhas, S/N – Loteamento Sereno Soprana – Bairro Efapi
77	EBM Severiano Rolin de Moura	Rua João Elói Mendes, 823 D – Bairro Santo Antônio
78	EBM Thereza Gaboardi Baldissera	Rua Canários da Terra, 108 D – Bairro Seminário
79	EBM Vila Real	Rua Emílio Paludo, 32 D – Bairro Vila Real
80	EBM Vila Rica	Rua Vila Nova - Bairro Vila Rica, S/N
81	Ebm Waldemar Kleinubing	Rua Carnaúba, 14 D – Bairro Boa Vista
81	Ebm Waldemar Kleinubing	Rua Carnaúba, 14 D – Bairro Boa Vista
82	EBM Professora Zélia R. L. Munzi	Rua Piratuba, S/N – Bairro Alvorada
83	EPC Cyro Sosnosky	Rua Valdemar Tormen, 350 D – Lot. Vale das Hortências – Bairro Efapi
84	EPC Leonel de Moura Brizola	Rua Marechal Floriano Peixoto, 2200 – Bairro Bom Pastor
85	Centro Multiuso Esplanada	Rua: Quatorze de Agosto, Bairro Esplanada



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO N.º xxxxx

O Município de Chapecó/SC, através da Secretaria de Educação com sede à Rua _____, N.º ____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Secretária (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, 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 _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/21, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 091/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, em atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2024, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 091/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2 O regime de execução do presente contrato se dará pelo fornecimento parcelado dos produtos.

1.3 O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O presente Contrato terá vigência até o final do ano letivo de 2024 (19 de dezembro de 2024), ou até a entrega total dos produtos, mediante o cronograma apresentado pela Secretaria de Educação.

2.2 Após a assinatura do contrato o vencedor terá o prazo de 15 dias para iniciar o fornecimento dos produtos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO

3.1 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) Contratado (a) receberá a seguinte remuneração R\$ _____ (_____).

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de entrega	Preço unitário (conforme divulgado no Edital) (R\$)	Valor Total (R\$)
			SEMANAL		
			SEMANAL		
			SEMANAL		
Valor total do contrato					R\$

3.1.1 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.

3.1.2 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

3.1.3 Se o fornecedor propor entregar produtos orgânicos ou agroecológicos, o preço será o determinado pela administração na tabela de preços dos itens, não lhe sendo devido nenhum acréscimo ao valor.

3.2 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do objeto ora licitado e apresentação da respectiva nota fiscal.

3.3 Para os casos de rejeição dos produtos, será prorrogado automaticamente o atestado de recebimento proporcionalmente ao prazo de reposição, o que, conseqüentemente, provocará a prorrogação do pagamento da respectiva nota fiscal/fatura, sem qualquer ônus adicional para o Contratante.

3.4 Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

3.5 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE) de correção monetária.

CLÁUSULA QUARTA – REAJUSTE



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- 4.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contados a partir da data limite para apresentação das propostas.
- 4.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 4.3 O reajuste será precedido de solicitação do contratado.
- 4.4 A concessão do reajuste de preços dos contratos deverá ser autorizada pelo gestor da Unidade Demandante.
- 4.5 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 4.6 Quando o termo inicial do interregno de 12 (doze) meses coincidir com o primeiro dia do mês ou no caso de indisponibilidade do índice de reajuste pactuado, será aplicada a metodologia de recuo de mês e os reajustes subsequentes ocorrerão nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.
- 4.7 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 4.8 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.
- 4.9 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.
- 4.10 O reajuste será realizado por termo aditivo.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL, DA FORMA E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS.

- 5.1 O contratado se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao contratante em conformidade com o Projeto de Venda;
- 5.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, diretamente em cada uma das Instituições Educativas, nas terças e sextas-feiras, conforme pedido que será enviado pela Secretaria de Educação com antecedência ao contratado. A relação de gêneros alimentícios e seus respectivos quantitativos será enviada a contratada por correio eletrônico, sendo informada a data de entrega de cada pedido;
- 5.2.1 As entregas deverão ser realizadas respeitando rigorosamente os horários de funcionamento de cada Instituição Educativa;
- 5.2.2 Os dias de entrega poderão sofrer alterações devido feriados ou alterações no calendário letivo, sendo informado com antecedência ao contratado;
- 5.3 O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação pela contratada de guias de entrega numeradas e com a data do dia de entrega, especificações dos produtos e quantidades



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- a serem fornecidas para cada instituição de ensino. O setor de alimentação enviará por correio eletrônico as especificações e as quantidades a serem entregues para cada instituição de ensino;
- 5.3.1 A efetivação da entrega será comprovada por meio das guias/comprovantes de entrega com a assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos na Instituição Educativa. As referidas guias/comprovantes deverão ser entregues ao Setor de Alimentação Escolar na Secretaria Municipal de Educação para confirmação de entrega e posterior pagamento;
- 5.3.2 No momento da entrega, a equipe gestora de cada Instituição Educativa, ou servidor por esta designado, realizará a conferência das quantidades e qualidade dos produtos entregues;
- 5.3.3 O pedido de cada data de entrega deverá ser respeitado rigorosamente, pois está vinculado ao cumprimento do cardápio a ser ofertado aos alunos;
- 5.3.4 Caso ocorra a necessidade de reposição de produtos reprovados ou faltantes, estas deverão ser realizadas impreterivelmente no primeiro horário do dia útil subsequente ao dia da entrega;
- 5.3.5 Em caso de indisponibilidade de produtos a contratada deverá informar ao Setor de Alimentação Escolar com a maior brevidade possível para que os produtos indisponíveis sejam substituídos por outro equivalente nutricionalmente;
- 5.4 A contratada deverá fornecer o seu cronograma de entrega, no qual conste o horário de entrega em cada instituição, com a indicação do entregador;
- 5.5 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em condições de higiene e temperatura adequados;
- 5.6 Os meios de transporte de alimentos, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- 5.7 É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo os alimentos e as substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- 5.8 Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com os alimentos prontos para consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos;
- 5.9. Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: Refrigeração: ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C; Resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; Congelamento: ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C).

CLÁUSULA SEXTA– DO LIMITE POR DAP

6.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Contratado, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Resolução FNDE nº 21/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

7.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

- I) Gestão/Unidade: 5005 – Secretaria de Educação - SEDUC;
- II) Fonte de recursos: 1552 – Outras Transf. FNDE – PNAE – 1.552.7000;
- III) Elemento de despesa: 572 – 3.3.90.00.00 – Aplicações Diretas

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO, DA ATUALIZAÇÃO E DO REAJUSTE

8.1 O pagamento aos fornecedores do presente processo será efetuado em moeda corrente nacional até o 30º (trigésimo) dia após a emissão da Nota Fiscal devidamente aceita e mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

8.2 O preço da aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar, estando incluídas as despesas com frete, logística de distribuição, recursos humanos e materiais, assim como encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente.

8.3 A mora ocorrida entre a data fixada para o pagamento (vencimento da obrigação) até o efetivo pagamento, será calculada tomando-se por base a variação do INPC ou outro índice que venha a substituí-lo;

8.4 O pagamento aos beneficiários fornecedores deverá ser precedido de comprovação da entrega e da qualidade dos alimentos, por meio de documento fiscal;

8.5 Havendo erro ou inconsistência na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos que a acompanham o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento se iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

8.6 Não serão efetuados pagamentos daqueles fornecedores que estiverem com a DAP vencida.

8.7 Os preços não serão reajustados durante a vigência do Contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS COMPENSAÇÕES FINANCEIRAS

9.1 Do desconto por antecipação de pagamento:

9.2 O Município poderá negociar descontos para antecipação do pagamento de parcelas;

9.3 O desconto não poderá ultrapassar o limite da adimplência do objeto contratado, condicionado a comprovação de ganhos financeiros reais para o Município de Chapecó.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS ENCARGOS, RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as especificações, prazos e condições estabelecidas responsabilizando-se pela troca daqueles que não estejam em conformidade;

10.2 Responsabilizar-se pela integralidade dos produtos durante a carga, transporte e descarga dos mesmos, substituindo os que apresentarem danos ou avarias mesmo que de pequena monta.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

- 10.3 Responsabilizar-se pelo ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento;
- 10.4 Fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do prazo de fornecimento;
- 10.5 Informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;
- 10.6 Permitir que os prepostos do Município inspecionem a qualquer tempo e hora o andamento do fornecimento;
- 10.7 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive com pessoas, as quais não terão qualquer vínculo empregatício com o município;
- 10.8 Apresentar ao município, mensalmente, todos os documentos comprobatórios que tratam do objeto deste Edital (ex: cópia das notas fiscais de venda dos produtos pelos agricultores associados, relatório mensal atualizado do controle do limite individual de vendas dos agricultores associados), bem como fornecer ao Município o extrato atualizado (mensal) das DAPs dos fornecedores que entregarem os produtos no referido mês.
- 10.8.1 As notas fiscais poderão ser emitidas e encaminhadas para pagamento somente após a conferência, pela contratante, da validade das DAPs dos agricultores que fornecem produtos no mês e dos relatórios de controle de vendas individuais.
- 10.9 Apresentar, preferencialmente, o código de rastreabilidade dos produtos vegetais *in natura* e minimamente processados fornecidos à contratante, conforme Portaria Conjunta SES/SAR nº459 de 07/06/16;
- 10.10 Responsabilizar-se pelos danos que possam afetar o Município ou terceiros em qualquer caso, durante a execução do objeto contratado, bem como realizar às suas expensas a reparação dos mesmos;
- 10.11 Responsabilizar-se por zelar e observar o limite de comercialização por DAP, conforme estipulado na cláusula do presente;
- 10.12 Fornecer somente DAP's dentro do prazo de validade;
- 10.13 Fornecer EPI's aos responsáveis pela realização das entregas
- 10.14 Manter durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública nº 001/2022.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO

- a) Esclarecer as dúvidas que lhes forem apresentadas;
- b) Fiscalizar a entrega e a qualidade dos produtos;
- c) Emissão do Empenho;
- d) Cumprir as condições de pagamento.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Permitida a subcontratação para a entrega dos produtos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/21, 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) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- i) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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 pelo prazo de 01 (um) ano;

III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar pelo prazo de 03 (três) anos.

IV) Multa:

a) Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor contratado toda a vez que os gêneros alimentício não sejam entregues em uma das unidades escolares;

b) Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato toda vez que os alimentos necessitam ser substituídos em virtude de não atendimento das especificações técnicas, danos no transporte e/ou, descarga ou, ainda estejam impróprios para o consumo.

c) Multa de 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato toda vez que a aquisição de alimentos tenha sido realizada de fornecedor com a DAP vencida ou, ainda, no caso de agricultor individual que esse esteja com a DAP vencida.

d) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor contratado, no caso de: descumprimento de instruções repassados visando a boa execução contratual ou na recusa da correção de serviços prestados inadequadamente;



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

- e) Multa de até 15% (quinze) por cento sobre o valor do contrato nos demais casos de inexecução parcial do contrato.
- f) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado nos casos de rescisão contratual provocada pela contratada;
- g) Os valores das multas poderão ser descontados das faturas devidas à Contratada.
- h) Se os valores das faturas forem insuficientes para o pagamento das multas, deverá a licitante recolher a diferença da importância devida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da comunicação oficial;
- i) Não sendo o pagamento realizado no prazo estipulado, o a valor originário das multas será inscrito em dívida ativa;
- j) A aplicação das multas não exime a Contratada das demais sanções previstas no presente Contrato.
- k) O Contratante que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do contratado, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

13.3 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 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.4 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.

13.5 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21 que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos.

13.6 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

13.7 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 nº 14.133/21.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

14.1 As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GUARDA DOCUMENTAL

15.1 O contratante se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

16.1 O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

16.1.1 Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos de inexecução total ou parcial do presente, bem como nos casos permitidos pelo art. 137, da Lei n.º 14.133/21, nos casos do cometimento das vedações indicadas no presente e, ainda, pelo não cumprimento das obrigações constantes no item 13;

16.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

16.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

16.3. A extinção assegurará à Contratada o direito ao exercício do previsto no art. 139 da Lei nº 14.133/21.

16.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

16.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

16.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – CASOS OMISSOS

17.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Lei nº 11.947, de 2009, Resolução nº 06/2020 FNDE e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICIPIO DE CHAPECÓ

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

É competente o Foro da Comarca de Chapecó/SC para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Chapecó, XX de XX de 2024.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ANEXO V – MODELO DE GUIA DE ENTREGA

Logo marca

PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

GUIA Nº:

Razão social:

DATA:

Assinatura do Entregador: _____

Nome do produto	Nome do produto	Nome do produto	Nome do produto	Nome do produto	Nome do produto	Nome do produto
UNIDADE de medida (KG,LT,Dúzias)						
Unidade escolar						
Escola Básica Municipal						
Centro de Educação Infantil...						
TOTAL	0	0	0	0	0	0



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	Comprovante de Entrega		
UNIDADE ESCOLAR	Assinatura do Recebedor	Horas da entrega	OBSERVAÇÕES
ESCOLA BÁSICA MUNICIPAL ...			



ANEXO VI -
QUANTITATIVO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CHAMADA
PÚBLICA 091/2024

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ABÓBORA JAPONESA	Produto com formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarela intensa. De primeira qualidade, fresca, tenra. Ausência de ferimentos, corpos estranhos, parasitas, terra e sujidades.	Kg	1000
2	ABOBRINHA ITALIANA	Produto de primeira qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra, ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	2000
3	ACELGA	Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1500
4	ALFACE	Alface verde ou roxa, fresca, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	4400
5	ALFACE ORGÂNICA	Alface verde ou roxa, orgânica, fresca, coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

6	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	1350
7	BATATA DOCE ORGÂNICA	Batata doce de primeira qualidade, orgânica, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	45
8	BETERRABA	Produto com coloração roxa escura, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	7000
9	BRÓCOLIS	Produto com coloração verde, tenro, fresco, com ausência de sinais de ataques de pragas e doenças não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1000
10	CARNE SUÍNA SEM OSSO EM CUBOS	Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, sem gorduras e nenhum odor não característico. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária apropriada conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses na data da entrega. O fabricante deve	Kg	13000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993). Pacotes de 1kg.		
11	CARNE SUÍNA SEM OSSO MOÍDA	Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, moído, congelado, com características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto e sabor característicos do corte. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária transparente, própria para embalar alimentos cárneos conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome do produto, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 10 meses na data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993). Pacotes de 1kg.	Kg	13000
12	CENOURA	Produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	7500
13	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)	Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, com talos e folhas inteiras, grandes, firmes e bem desenvolvidas, sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.	Kg	620



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

14	CHEIRO VERDE ORGÂNICO (SALSINHA E CEBOLINHA)	Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, orgânico, com talos e folhas inteiras, firmes e sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.		80
15	CHICÓRIA	Produto com tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	2500
16	CHICÓRIA ORGÂNICA	Produto orgânico, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	470
17	CHUCHU	Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades.	Kg	7500
18	COUVE- FLOR	Produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.	Kg	400
19	DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR	Doce de fruta cremoso, 100% fruta, natural, sem adição de açúcar. Oriundo do cozimento de polpa de fruta, fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Preferencialmente sem conservantes. Embalagem de 500 g ou 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses a contar da data da entrega. Sabores: uva, banana com cacau.	Kg	400
20	FARINHA DE MILHO/FUBÁ MÉDIA	Produto obtido pela torração do grão de milho amarelo (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não,	Kg	7500



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		previamente macerado, socado e peneirado. A farinha deve ser fabricada a partir de matéria prima limpa e isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem deve ser apropriada conforme regulamentação técnica vigente. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação, além de outras informações conforme legislação vigente. Pacotes de 1 Kg.		
21	FEIJÃO PRETO	Feijão preto tipo 1, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. De safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão ser apropriadas conforme regulamentação técnica em vigor, assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir a visualização das características do mesmo. No rótulo deverão estar descritas as seguintes informações: peso líquido, nome completo do alimento e tipo, marca, data de fabricação, data de validade, nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pacotes de 1 Kg.	Kg	12000
22	LARANJA (Lima, Bahia, Pêra)	Laranja madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos e/ou defeitos/manchas, frutos frescos, firmes. O pedido da laranja será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de energia e nutrientes necessária para atender suas necessidades nutricionais (100g de parte comestível).	Kg	24000
23	MANDIOCA	Mandioca descascada, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, preferencialmente orgânica, raízes grandes, uniformes, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de	Kg	5000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. Embalagem de 1 kg.		
24	MANDIOCA ORGÂNICA	Mandioca descascada orgânica, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. Embalagem de 1 kg.	Kg	770
25	OVOS DE GALINHA	Ovos de galinha, frescos, vermelhos ou brancos, pesando aproximadamente 50 gramas cada, unidades bem formadas, tamanho grande. A casca deverá estar limpa, íntegra (isenta de rachaduras ou trincas) e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em bandejas que permitam o acondicionamento e transporte sem causar danos ao produto, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, com selo de inspeção sanitária, dentre outras informações conforme legislação vigente.	Unid.	180000
26	PONKAN/TANGERINA/BERGAMOTA MONTENEGRINA	Ponkan ou tangerina ou bergamota montenegrina, frescas, com peso mínimo de 100g, casca lisa, firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ponto certo de maturação. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. O pedido da ponkan será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de	Kg	10000



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		energia e nutrientes necessária para atender suas necessidades nutricionais (100g de parte comestível).		
27	REPOLHO BRANCO	Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	4000
28	REPOLHO ROXO	Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	1000
29	TOMATE	Tomate tipo longa vida, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	Kg	4000