



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

TERMO DE REFERÊNCIA - TR
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Chamada Pública para 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.

	PRODUTO	UNID. DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	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	5,6920	5.692,00
	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	5,9400	11.880,00
	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	8,8000	13.200,00
	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	18,4700	81.268,00
	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	14,5000	8.700,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	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	5,0000	6.750,00
	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	8,0000	360,00
	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	7,1760	50.232,00
	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	17,0220	17.022,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

<p>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 obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS N° 1428, de 26 de novembro de 1993). Pacotes de 1kg.</p>	Kg	13000	25,4075	330.297,50
<p>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, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária transparente, própria para embalar alimentos</p>	Kg	13000	29,1925	379.502,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	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.				
	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	7,0360	52.770,00
	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	25,1700	15.605,40
	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.	Kg	80	20,0000	1.600,00
	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	19,9200	49.800,00
	CHICÓRIA ORGÂNICA - Produto orgânico, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material	Kg	470	14,5000	6.815,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.				
	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	5,8940	44.205,00
	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	19,9020	7.960,80
	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	50,7100	R\$ 20.284,00
	FARINHA DE MILHO/FUBÁ MÉDIA - Produto obtido pela torração do grão de milho amarelo (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, 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.	Kg	7500	6,0660	45.495,00
	FEIJÃO PRETO - Feijão preto tipo 1,	Kg	12000	10,6760	128.112,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

<p>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>				
<p>LARANJA (Lima, Bahia, Pêra) - Laranja madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, aroma e sabor característicos da espécie, sem fermentos 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 (100g de parte comestível).</p>	Kg	24000	5,2780	126.672,00
<p>MANDIOCA - Mandioca descascada, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, preferencialmente orgânica, raízes grandes, uniformes, frescas, inteiras, sem fermentos 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</p>	Kg	5000	11,0760	55.380,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	apresentar alvará sanitário válido. Embalagem de 1 kg.				
	MANDIOCA ORGÂNICA - Mandioca descascada orgânica, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, frescas, inteiras, sem fermentos 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	13,0000	10.010,00
	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	0,9800	176.400,00
	PONKAN/TANGERINA/BERGAMOTA MONTENAGRINA - 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 fruta será feito em quilogramas, portanto o tamanho de cada unidade precisa ser de aproximadamente 100g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para os alunos, a quantidade de nutrientes necessária.	Kg	10000	6,6940	66.940,00
	REPOLHO BRANCO - Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças	Kg	4000	5,5000	22.000,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.				
	REPOLHO ROXO - Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	1000	7,2740	7.274,00
	TOMATE - Tomate tipo longa vida, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	Kg	4000	8,5560	34.224,00
Valor Total da Contratação					1.776.451,20

a) O(s) serviço(s) OU bem(ns) objeto desta contratação são caracterizados como comuns e contínuos, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas para manutenção da atividade administrativa do órgão, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

b) O prazo de vigência da contratação é a partir da assinatura do contrato até 19/12/2024, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

a) A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

b) O objeto da contratação está não tem previsão no Plano de Contratações Anual, conforme descrito no ETP.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

a) A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.3.1 Amostras:

A Secretaria de Educação poderá solicitar amostras dos itens que julgar necessários, antes da assinatura do contrato.

4.3.2 Vigência contratual:

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

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

4.3.3 Registro do fornecedor

Os fornecedores deverão apresentar, no projeto de vendas e sempre que solicitado pela contratante/entidade executora, as respectivas documentações referentes a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP física ou jurídica), alvarás sanitários, certificados de produção orgânica e cadastro geral de classificação do MAPA.

4.3.4 Registro dos produtos

Os alimentos de origem vegetal processados deverão apresentar documento comprobatório de inspeção municipal, estadual ou federal. O alimento orgânico deverá apresentar selo comprobatório, o qual é concedido por uma certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No caso dos ovos, o fornecedor deverá comprovar o serviço de inspeção sanitária podendo ser municipal, estadual ou federal. No caso das carnes, deverá ter carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal garantindo a procedência da carne conforme 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).

4.3.5 Ferramentas necessárias para a execução

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em condições de higiene e temperatura adequados. O fornecedor deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87. No caso de transporte de alimentos de origem vegetal e animal no mesmo veículo, os mesmos deverão estar em compartimentos separados, respeitando a temperatura recomendada para cada item, com objetivo de evitar a contaminação.

Para os itens cuja entrega é especificada em quilogramas, o fornecedor deverá disponibilizar nos veículos balança digital portátil, com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente, dentro do prazo de validade, para a pesagem dos produtos, para fins de conferência pelas equipes de gestão escolares.

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo de sua 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).

4.3.6 Subcontratação

Permitida a subcontratação para a entrega dos produtos.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1 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.

5.2 Os dias de entrega poderão sofrer alterações devido feriados ou alterações no calendário letivo, sendo informado com antecedência.

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, com as especificações e quantidades a serem fornecidas para cada instituição educativa. O setor de alimentação enviará por correio eletrônico as especificações e as quantidades a serem entregues para cada instituição.

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

5.5 No momento da entrega, o Gestor de cada instituição escolar, ou servidor por este designado, realizará a conferência quanto a quantidade e a qualidade dos produtos entregues.

5.6 Só será aceito o recebimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;

Embalagem original e intacta,

- Data de validade,
- Peso líquido,
- Produto fresco.

5.7 Fica assegurado à contratante o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações, ficando a contratada obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los.

5.8 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.

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

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

5.11 Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita a aplicação de sanções previstas.

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

5.13 A contratada deve apresentar ao município, mensalmente, todos os documentos comprobatórios que tratam do objeto deste Edital (ex: guias de entrega, 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.

5.14 A contratada deve fornecer somente DAP's dentro do prazo de validade e responsabilizar-se por zelar e observar o limite de comercialização por DAP.

5.15 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.

5.16 As entregas deverão ser realizadas respeitando rigorosamente os horários de funcionamento de cada instituição educativa.

5.17 A contratada deve fornecer EPI's aos responsáveis pela realização das entregas.

5.18 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).

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

5.20 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;

5.21 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;

5.22 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 estes últimos;

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

5.24 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).

5.25 Levando em consideração que são várias escolas onde serão entregues os alimentos, deve ser designado um sub fiscal para cada local de entrega, os quais também deverão ser capacitados para realizarem a conferência qualitativa e quantitativa dos itens quando da entrega dos mesmos in loco.

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 Henriberto 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



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

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 – Bairro Centro
13	CEIM Criança Esperança	Rua Martinho Lutero, 1070 – Bairro São Cristovão
14	CEIM Criança Feliz	Rua Célia Baso, 320 – Lot. Cantarelli – Bairro Efapi
15	CEIM Cristo Rei	Rua Camboriú, 675 – Bairro Cristo Rei
16	CEIM Eldorado	Rua Faxinal dos Guedes, 1074 – Bairro Eldorado
17	CEIM Esplanada	Rua São Leopoldo, 709 – Bairro Esplanada
18	CEIM Expoente	Rua Antônio da Silveira, 39 – Lot. Expoente – Bairro Progresso
19	CEIM Irís Abello	Rua Graciliano Ramos, 489 – Bairro Jardim América
20	CEIM Juliana Sive Pommering	Rua Patric Groth, S/N – Lot. New Villas – Bairro Efapi
21	CEIM Juninho	Rua Santa Terezinha, 75 – Lot. Dom José Gomes – Bairro Universitário
22	CEIM Leãozinho	Rua Natal, 49 – Bairro Palmital



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

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 – Bairro SAIC
26	CEIM Nossos Sonhos	Rua Câmara Junior, 2360 – Bairro Jardim América
27	CEIM Nova Era	Rua Achilles Tomazeli, 804 – Bairro Santa Maria
28	CEIM Nova Vida	Rua Afonso Scheffer – Distrito de Marechal Bormann
29	CEIM Oracilio Costella	Rua Uirapuru, 231 – lot. Colina do Sol – Bairro Efapi
30	CEIM Paraíso	Rua Guaporé, 2800 – Bairro Paraíso
31	CEIM Pequeno Pensador	Rua Ateneu, 149 – Bairro Quedas do Palmital
32	CEIM Pequeno Príncipe	Rua Irlanda, 360 – Bairro Presidente Médice
33	CEIM Pequenos Heróis	Rua Quilombo, 611 – Loteamento Colatto – Bairro Efapi
34	CEIM Projeto Minha Gente	Rua Alfredo Wagner, S/N – Bairro Alvorada
35	CEIM Proteção	Rua Cristaldo Rodrigues, 132 – Bairro Vila Real
36	CEIM Saberes da Infância	Rua Ventura Migliorini, 479 – Bairro Santo Antônio
37	CEIM São Pedro	Rua Pará, 2071 – Bairro São Pedro
38	CEIM SÃPE TY KÓ SI	Linha Gramadinho – Zona Rural
39	CEIM Toldo Chimbangue	Distrito de Sede Trentin – Zona Rural



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

40	CEIM Universo da Criança	Rua Juscelino Kubischek, 120 – 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 – Bairro Trevo
44	EBM Alípio José da Rosa	Linha Faxinal dos Rosas – Zona Rural
45	EBM André Marafon	Rua Israel, 1850 – Bairro Esplanada
46	EBM Anita Garibaldi	Rua João Aurélio Turatti, 742 – Bairro Presidente Médice
47	EBM Ascendina Brasinha Dias	Linha Cachoeira – Zona Rural
48	EBM Clara Urmann Rosa	Rua Modesto Baccarin, 295 – Bairro Parque das Palmeiras
49	EBM Cruz e Sousa	Rua Madrid, 491 – Bairro Líder
50	EBM Dilso Cecchin	Rua Pernambuco, 859 – Bairro Santo Antônio
51	EBM Diogo Alves	Rua dos Pardais, 544 – Loteamento Colatto – Bairro Efapi
52	EBM Fedelino M. dos Santos	Rua Canários, 530 – Loteamento Thiago – Bairro Efapi
53	EBM Florestan Fernandes	Rua Roma, 1151 – Loteamento Santa Luzia – Bairro Líder
54	EBM Goio – Ên	Distrito Goio-Ên
55	EBM Guido Mantelli	Rua Vicente José Mantelli, 52 – Bairro Engenho Braun



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

56	EBM Herbert de Souza	Rua Araras, 965 – Loteamento Alta Floresta – Bairro Efapi
57	EBM Jacob Gisi	Rua Ernesto Balista, 193 – Bairro Engenho Braun
58	EBM Jardim do Lago	Rua Paulo Pasquali, 433 – 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 – Bairro Quedas do Palmital
65	EBM Neiva Costela	Rua Presidente Artur da Costa e Silva, 218 – Bairro São Cristóvão
66	EBM Nova Aurora	Linha Granja Aurora – Zona Rural
67	EBM Olímpio Figueiró	Rua João Francisco Schneider, 234 – Bairro Belvedere
68	EBM Padre José Anchieta	Rua Tapajós, 283 – Bairro Universitário
69	EBM Professora Luiza Santin	Rua Assis Brasil, 710 – Bairro Santa Maria
70	EBM de EJA Paulo Freire	Rua Clevelândia, 727 – Ala Sul Arena Condá – Bairro Centro



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

71	EBM Realeza	Rua Cristino Cruz, 151 – Bairro Seminário
72	EBM Rodeio Bonito	Linha Rodeio Bonito – Zona Rural
73	EBM Rui Barbosa	Rua Brasília, 460 – Bairro Jardim Itália
74	EBM São Cristóvão	Rua Prudente de Moraes, 825 – 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 – Bairro Santo Antônio
78	EBM Thereza Gaboardi Baldissera	Rua Canários da Terra, S/N – Bairro Seminário
79	EBM Vila Real	Rua Emílio Paludo, 32 – Bairro Vila Real
80	EBM Vila Rica	Rua Vila Rica, S/N
81	Ebm Waldemar Kleinubing	Rua Carnaúba, 14 – Bairro Boa Vista
82	EBM Professora Zélia R. L. Munzi	Rua Piratuba, S/N – Bairro Alvorada
83	EPC Cyro Sosnosky	Rua Valdemar Tormen, 350 – 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

86	Centro Multiuso Efapi	Rua: Corruíra, Loteamento Thiago - Bairro Efapi
----	-----------------------	---

5.26 A contratante deve responsabilizar-se pela integralidade dos produtos durante a carga, transporte e descarga dos mesmos, substituindo os que apresentarem danos ou avarias e responsabilizar-se pelo ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento;

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

5.27 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.

5.28 A Contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer nota fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra e transporte até os locais da entrega.

5.29 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;

5.30 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.

5.31 A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições da Vigilância Sanitária e do PNAE demais normas vigentes e pertinentes;

5.32 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.

5.33 O contratado se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao contratante em conformidade com o projeto de venda.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

5.34 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade da Agricultura Familiar para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

5.35 Permitir que os prepostos do município inspecionem a qualquer tempo e hora o andamento do fornecimento.

5.36 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

5.37 A Secretaria da Educação, em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Rural, realizará verificações nas propriedades rurais dos fornecedores ao longo da vigência do Contrato, utilizando check list e relatório padronizado de fiscalização que indique, ao menos: condições de higiene e armazenamento, capacidade de produção do agricultor familiar, existência e regularidade da DAP, receituários agrônômicos ou quaisquer outras relacionadas com a compra e utilização de insumos agrícolas e manejo produtivo.

5.38 A Secretaria da Educação realizará o pagamento somente após a prévia confrontação, quanto aos aspectos qualitativos e quantitativos, ao menos, dos seguintes documentos: contra nota fiscal da Cooperativa, nota fiscal do produtor (ou outros documentos fiscais permitidos pela legislação vigente), relatório mensal atualizado do controle do limite individual de vendas dos agricultores associados e quaisquer outros destacados como documentação de suporte, devendo constar em relatório escrito quaisquer inconformidades constatadas.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato Sras Gilvania Mascarello e Shirlei Cristine Schultz. As fiscais do contrato acompanharão a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

A periodicidade das medições será sempre na entrega dos produtos. Quando da contratação de serviços ficará a cargo do fiscal de contrato a escolha da frequência em que realizará as medições.

As fiscais de contrato farão o gerenciamento do contrato e todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. Deverão também responsabilizar se por notificações, advertências,



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

solicitação de abertura de processos administrativo, comunicação de término de prazos com no mínimo 30 dias de antecedência, assim como as correções a contratada, prestar informações ao gestor e a quem se fizer necessário, adotar medidas para sanar irregularidades, desde que essas medidas não ultrapassem sua competência, solicitar com no mínimo 30 dias de antecedência prorrogações contratuais. Todas as atribuições do fiscal de contrato deverão ser realizadas com emissão de documentos comprobatórios de que foram executadas.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O critério de medição será na forma de kg e unidade (para o item ovos). O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Poderá ser realizada retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada no recebimento do objeto deste edital.

A periodicidade das medições será sempre na entrega dos produtos. Quando da contratação de serviços ficará a cargo do fiscal de contrato a escolha da frequência em que realizará as medições.

8. DO RECEBIMENTO

Os serviços/bens serão recebidos, pelos sub-fiscais designados das instituições, quando os mesmos farão a verificação do cumprimento das exigências do edital no momento do recebimento seguindo os itens do termo de referência, contrato e demais documentos que fazem parte deste processo.

O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas pelos fiscais.

Cabe ao fiscal comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9. LIQUIDAÇÃO

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente dará o correto andamento para a liquidação no prazo máximo de até 5 (cinco) dias consecutivos.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, sem ônus à contratante;

10. PRAZO DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

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/IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo.

11. FORMA DE PAGAMENTO

A Secretaria da Educação realizará o pagamento somente após a prévia confrontação, quanto aos aspectos qualitativos e quantitativos, ao menos, dos seguintes documentos: contra nota fiscal da Cooperativa, nota fiscal do produtor (ou outros documentos fiscais permitidos pela legislação vigente), relatório mensal atualizado do controle do limite individual de vendas dos agricultores associados e quaisquer outros destacados como documentação de suporte. Devendo constar em relatório escrito quaisquer inconformidades constatadas.

O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos após entrega da nota fiscal.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

Dada à natureza da aquisição envolvida, que cuida da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, a ser utilizado para o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE”, e considerando o que foi exposto no item 6 deste estudo, a solução como um todo é a aquisição dos produtos, **Dispensa de Licitação**, na modalidade **Chamada Pública**, sendo a adjudicação realizada por item.

13. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

a) Cartão CNPJ;



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Federal;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- e) Prova de regularidade junto ao FGTS;
- f) Prova de inexistência de débitos trabalhistas perante a Justiça do Trabalho, através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

14. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor ;

15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$**1.776.451,20** (um milhão, setecentos e setenta e seis mil, quatrocentos e cinquenta e um reais e vinte centavos)

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: [5005 - Secretaria de Educação – SEDUC];
- II) Fonte de Recursos: [1552 - Outras Transf FNDE- PNAE 1.552.7001];
- III) Elemento de Despesa: **[572 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas]**;

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Chapecó, 23 de abril de 2024.

Gisele Rodrigues Hack

Setor de compras

Daiana Aparecida Iaroseski Gnoatto

Setor de Compras