



CHAMADA PÚBLICA Nº 133/2023

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE - SC

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ sob nº 83.102.749/0001-77, atendendo a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, torna público que está realizando **CHAMADA PÚBLICA**, no dia **21 de dezembro de 2023, às 9 horas**, no prédio da Prefeitura Municipal de Campo Alegre, sito a Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre - SC, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural do Município de Campo Alegre - SC, conforme condições estabelecidas neste instrumento.

Início: a partir da publicação nos jornais de circulação, Diário Oficial dos Município de Santa Catarina, Diário Oficial do Estado e Diário Oficial da União.

Término: às 9h do dia 21 de dezembro de 2023.

1. DO OBJETO E CONDIÇÕES

1.1.1. O objeto desta 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**, destinado aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Campo Alegre para o período letivo de 2024.

1.1.2. A quantidade, especificação, condições de entrega e preço estimado constam do **ANEXO I**, parte integrante deste instrumento.

1.1.3. O projeto de venda a ser contratado será selecionado conforme os critérios estabelecidos pela Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A alimentação escolar é um direito garantido pela legislação brasileira aos estudantes da educação básica pública. Para a garantia desse direito, foi criado pelo governo federal o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) e gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

2.2. Um marco do PNAE é a obrigatoriedade de que, no mínimo 30% do valor repassado a estados e municípios seja utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Essa obrigatoriedade é de fundamental importância para os pequenos agricultores, pois estimula a economia local, a permanência das famílias no campo e ainda fomenta a soberania alimentar.

2.3. A aquisição dos alimentos provenientes da agricultura familiar pela Entidade Executora, sugerido pelos nutricionistas, proporciona aos alunos a oferta de um alimento de melhor qualidade nutricional e que respeita o hábito alimentar regional.

2.3.1. Portanto, a Chamada Pública e a posterior contratação se fazem necessárias para promover alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da educação básica, com gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural durante o



decorrer dos anos letivos de 2023/2024, atendendo assim as determinações da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

3. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

3.1. Os **GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS e FORNECEDORES INDIVIDUAIS** deverão entregar os documentos abaixo relacionados, em envelope fechado, indicando o número da CHAMADA PÚBLICA e o nome do GRUPO, no Serviço de Protocolo da Prefeitura Municipal de Campo Alegre.

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

- I. Prova de inscrição no cadastro de pessoa Física - CPF;
- II. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.1.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL:

- I. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- II. Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III. Declaração emitida pela Entidade Articuladora de que o produtor rural aplica as técnicas de plantio sem agrotóxicos (agroecológico), SE FOR O CASO, constante do **ANEXO IV** e do Projeto de Venda.
- IV. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, constante do **ANEXO V**.

3.1.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- II. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- III. Certidão de Regularidade do FGTS;
- IV. Cópias do Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, constante do **ANEXO V**.
- VI. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, constante do **ANEXO VI**.

3.2. Os documentos que trata os subitens 3.1.1, 3.1.2 e 3.1.3 deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente, ou servidor



público integrante da Comissão de Licitações do Município de Campo Alegre, ou publicação em órgão da imprensa oficial (exceto os documentos emitidos via internet).

3.3. A autenticação por servidor público de que trata o item anterior, somente poderá ser **realizada 8 horas e 30 minutos do dia 21 de dezembro de 2023, não podendo ser realizada durante a sessão de abertura.**

3.4. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

3.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

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**.

4.1.1. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

4.2. 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.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Os Projetos de Venda serão selecionados de acordo com a metodologia estabelecida no Art. 35 da Resolução MEC/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

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

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

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

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

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

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

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

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

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

5.5. 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 5.3 e 5.4.

6. DO CONTRATO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

6.1. Será firmado Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios entre o Município de Campo Alegre e o(s) Vendedor(es) classificado(s) e habilitado(s) nesta Chamada Pública, de acordo com a minuta contratual constante no **ANEXO III**.

6.2. As contratações serão formalizadas por meio de Contratos Administrativos conforme a [Lei 14.133](#) de 01/04/2021 e observando-se as condições estabelecidas na Chamada Pública e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independentemente de sua transcrição.



6.3. O pagamento será efetuado na proporção entregue no período (mensal ou semanal, de acordo com o cronograma de entrega), em até 15 (quinze) dias após recebimento da nota fiscal, desde que conferido pela Secretaria Municipal de Educação e aceito.

6.4. O contrato poderá ser rescindido pela Administração conforme o art. 92, inciso XIX, arts. 137 e 138 da Lei 14.133 de 01/04/2021.

6.5. As despesas oriundas de eventuais aquisições correrão por conta de dotações orçamentárias na seguinte classificação:

- As despesas decorrentes do presente processo correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE e demais fontes disponibilizadas pelo orçamento do município nas dotações orçamentárias 3.3.90.30.00.00 - Material de Consumo.

7. DO RESULTADO

7.1. O Município de Campo Alegre divulgará o resultado do processo em até 48 (quarenta e oito) horas após a conclusão dos trabalhos desta Chamada Pública.

7.2. Das decisões da Comissão de Licitação caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação ou publicação do ato no Diário Oficial dos Municípios - DOM/SC, no Serviço de Protocolo deste Município.

8. DO LIMITE

8.1.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano (de acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações

8.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

8.2.1. Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

9. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

9.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

9.2. É responsabilidade da CONTRATADA a execução do objeto contratado em estreita observância da legislação vigente para contratações públicas, as especificações técnicas e obrigações contida no Edital, na Proposta Técnica e Comercial ou projeto de venda além das constantes nos artigos 92, inciso XVI, 115, 118, 119, 120 e 121 da Lei nº Federal nº 14.133/2021, assumindo-as integralmente.

9.3. Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade dos produtos, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios,



defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

9.4. Manter, durante todo o Contrato, todas as condições de habilitação exigidas na chamada pública.

9.5. Dar garantia pelos produtos fornecidos nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

9.6. Garantir a qualidade do(s) produto(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade.

9.7. Custear, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a qualidade do produto fornecido, sem qualquer ônus adicional à contratante;

9.8. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto da chamada pública.

9.9. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento; Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do contrato; Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento dos produtos objeto da chamada pública.

9.10. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme espeque no art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.11. Atender prontamente todas as solicitações do CONTRATANTE previstas no Edital, e outras estabelecidas neste Contrato.

9.12. Comunicar ao CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

9.13. Aceitar, nas mesmas condições do Contrato, os acréscimos ou supressões, que se fizerem necessários na aquisição, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, consoante o disposto no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.14. Manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI, artigo 92 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.15. Na hipótese de ser constatada a inadimplência das condições contidas no item anterior, a CONTRATADA será notificada para regularização no prazo definido pela Administração, sob pena de rescisão.

9.16. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.

9.17. Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da

9.18. Contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da Contratada.

9.19. São de responsabilidade da Contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.



9.20. A Contratada deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação exigida na CHAMADA PÚBLICA, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

9.21. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente.

9.22. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública por um período de 12 (doze) meses.

9.23. O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

9.24. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista neste instrumento convocatório:

a) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, por descumprimento de cláusulas contratuais, não impedindo que a CONTRATANTE rescinda unilateralmente este contrato e aplique outras sanções.

10. DAS PENALIDADES DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Os fornecedores que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às sanções previstas no art. 155 a 163 da Lei 14.133 de 01/04/2021.

10.2. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#) - Lei Anticorrupção, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

10.3. 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 ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.4. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.5. 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](#).

10.6. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

10.8. A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;



10.9. A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência.

10.10. A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;

10.11. A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;

11. DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

11.1. Das Impugnações:

11.1.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o ato convocatório, por escrito, por irregularidade na aplicação da legislação vigente, devendo encaminhar o pedido de impugnação ao e-mail cristina@campoalegre.sc.gov.br ou protocolizar no serviço de Protocolo da Prefeitura de Campo Alegre. Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

11.1.2. A impugnação feita tempestivamente pelo participante não o impedirá de participar desta Chamada até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

11.1.3. A não impugnação deste Edital e seus Anexos implica na aceitação de todos os seus termos.

11.2. Dos Recursos:

11.2.1. A eventual interposição de recursos referentes ao presente Edital previstos nos artigos 165 da Lei Federal nº 14.133/2021 deverá efetivar-se no prazo máximo de **três dias úteis**, contados da publicação do resultado no Diário Oficial do Município e da União, por meio de petição dirigida ao Secretário de Administração, enviado no e-mail cristina@campoalegre.sc.gov.br.

11.2.2. Será admitido o encaminhamento de recurso administrativo por meio de e-mail, por intermédio de petição dirigida à autoridade competente, por intermédio da Comissão de Licitação no e-mail cristina@campoalegre.sc.gov.br, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou fazê-los subir, devidamente informados, sendo obrigatório protocolar no prazo legal o original do documento, sob pena de não recebimento.

11.2.3. A não observância às normas anteriormente estabelecidas implica na desconsideração da petição enviada por e-mail.

14.2.4. Depois de decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo de licitação será submetido à autoridade competente, para que se proceda a devida adjudicação e homologação.

14.2.5. Não serão reconhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela licitante.

12. FATOS SUPERVENIENTES

12.1. Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo.

12.2. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Câmara de Negócios, poderá haver:

- a) Adiamento do processo;
- b) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.



13. FORO

13.1. A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro da Comarca de São Bento do Sul - SC para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. A participação de qualquer proponente Vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

14.2. Para obter cópia deste Edital e de seus anexos, os interessados deverão acessar o site www.campoalegre.sc.gov.br

14.3. Os pedidos de esclarecimentos de dúvidas de caráter técnico ou legal sobre o presente edital deverão ser objeto de consulta por escrito, a Comissão de licitação deste Município, para o seguinte endereço de e-mail: crisrina@campoalegre.sc.gov.br ou compras@campoalegre.sc.gov.br, ou protocolizados no Serviço de Protocolo deste Município, em até 03 (três) dias antes da data de abertura da Chamada Pública.

14.4. A Comissão de licitação responderá às questões formuladas e disponibilizará a consulta e resposta no site do Município (www.campoalegre.sc.gov.br), sendo de total responsabilidade dos interessados o acesso e acompanhamento no respectivo site.

14.5. Esta Chamada Pública será publicada no Diário Oficial do Município www.diariomunicipal.sc.gov.br, no Diário Oficial da União (DOU) e no site do Município www.campoalegre.sc.gov.br.

14.6. Fazem parte integrantes desta Chamada Pública os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Projeto de Venda;

ANEXO III - Minuta de Contrato;

ANEXO IV - Modelo declaração emitida pela entidade articuladora de que o produtor rural aplica as técnicas de plantio sem agrotóxicos (agroecológico);

ANEXO V - Modelo de declaração emitida pela entidade articuladora de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;

ANEXO VI - Modelo declaração para grupo formal controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Campo Alegre, 29 de novembro 2023

ELEONORA BAHR PESSÔA
Secretária Municipal de Administração

Edital devidamente aprovado pela assessoria jurídica deste Município, conforme folha constante do processo licitatório em epígrafe, em cumprimento ao § único do art. 53 da Lei Federal 14.133/2021 e alterações.



ANEXO I
(Chamada Pública nº 133/2023)

TERMO DE REFERÊNCIA

SOLICITAÇÃO DE COMPRA Nº 1386/2023

SECRETARIA:	EDUCAÇÃO
SETOR:	Secretaria Municipal de Educação
RESPONSÁVEL REQUISITANTE:	Joelise lensen

OBJETO

Chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE, destinado aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Campo Alegre para o período letivo de 2024. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar elaborado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

1.1. Especificações e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento.	KG	1.000
2	Abóbora de pescoço ou abóbora menina, tamanho pequeno. Devem estar firmes e frescas, casca lisa e rija. Sem a presença de areia, poeiras, parasitas ou sujidades.	KG	1.000
3	Abobrinha, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde característica, casca limpa, sem a presença de areia e poeiras, parasitas e sujidades.	KG	1.000
4	Alho, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda, parasitas e sujidades.	KG	120
5	Amora preta congelada, fruta inteira (não há necessidade de padronização do tamanho), limpa (sem folhas, ou partes impróprias para o consumo) higienizada e congelada. A higienização deve ser feita com produtos registrados no Ministério da Saúde e seguindo criteriosamente e diluição e tempo de contato. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	KG	600



6	Alface, tipo crespa e tipo lisa, folhas frescas, firmes e, embaladas em maços de 250g, livres de material terroso, parasitas e outras sujidades.	Unidade	2.000
7	Banana, tipo caturra ou nanica, climatizada, oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo in natura, devendo estar fresca, ter atingido o grau de maturação sem passar do ponto, o qual permita sua conservação durante a semana, mantendo o tamanho, cor, aroma e sabor característicos. A manipulação e o transporte não devem causar danos físicos e mecânicos na fruta e ela deve ser entregue com boa aparência, livre de sujidades e parasitas, corpos estranhos, substâncias terrosas e resíduos de fertilizantes. Deve permitir o consumo imediato.	KG	15.000
8	Batata, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme.	KG	1.500
9	Batata doce, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda, parasitas e sujidades.	KG	1.000
10	Batata salsa, de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda e livre de qualquer tipo de agrotóxico, parasitas e sujidades.	KG	1.000
11	Beterraba, fresca, compacta e firme, isentas de enfermidades e sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	1.000
12	Brócolis comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	Unidade	4.000
13	Caqui, rama forte de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.000
14	Cebola, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e/ou cortes. Tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida, isentas de sujidades e parasitas.	KG	3.000
15	Cenoura, fresca, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanhos regulares, coloração própria da espécie, estar bem desenvolvida.	KG	2.000
16	Cheiro-verde, o produto deverá ser entregue em maços com 1kg, contendo 500 gramas de salsinha e 500 gramas de cebolinha em cada maço. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e	Maço	500



	sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.		
17	Couve-flor comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	Unidade	3.000
18	Couve manteiga, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Maço	2.000
19	Chuchu, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde clara característica. Livre de parasitas e sujidades.	KG	1.000
20	Feijão preto ou vermelho, tipo 1, grãos escolhidos, íntegros, sem sujidades, parasitas ou larvas, acondicionados em embalagem própria.	KG	2.000
21	Laranja, tipo pêra ou bahia, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura devendo ser entregue fresca, ter atingido o desenvolvimento ideal para consumo, não sendo muito madura, tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades "Bahia" ou "Pêra". O manejo, transporte e manipulação da fruta não deve acarretar danos físicos ou mecânicos ou prejudicar a conservação da mesma. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA.	KG	10.000
22	Limão fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	500
23	Maçã tipo "Gala" ou "Fuji" Extra. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue. O seu grau de maturação deve permitir o manuseio, transporte e manipulação das frutas, sem prejudicar sua conservação. As frutas devem estar aptas	KG	10.000



	ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA.		
24	Melancia de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, adequado, devendo ser graúda e livre de parasitas e sujidades.	KG	10.000
25	Milho-verde, espiga apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média cada unidade 250g-350g.	Unidade	12.000
26	Morango congelado em embalagens de 1kg, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades. Entrega conforme cronograma. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	KG	600
27	Pepino salada de ótima qualidade, fresco, firme, graúdo e isento de enfermidades e sujidades. O tamanho e a coloração devem estar uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	KG	2.000
28	Pêra de 1ª qualidade - casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	KG	1.000
29	Repolho, fresco, liso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões.	Unidade	2.000
30	Tangerina de 1ª qualidade - peso médio 150g, casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue. O seu grau de maturação deve permitir o manuseio, transporte e manipulação das frutas, sem prejudicar sua conservação. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA.	KG	2.000



31	Tomate superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho gráudo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades e livre de qualquer tipo de agrotóxico.	KG	2.000
----	---	----	-------

1.2. Da Natureza do Objeto

Os bens objetos do presente termo de referência classificam-se como **bens e serviços comuns** definido nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

Os bens objetos do presente termo de referência classificam-se como **bens e serviços especiais** definido nos termos do inciso XIV do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido pela legislação brasileira aos estudantes da educação básica pública. Para a garantia desse direito, foi criado pelo governo federal o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) e gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Um marco do PNAE é a obrigatoriedade de que, no mínimo 30% do valor repassado a estados e municípios seja utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Essa obrigatoriedade é de fundamental importância para os pequenos agricultores, pois estimula a economia local, a permanência das famílias no campo e ainda fomenta a soberania alimentar. A aquisição dos alimentos provenientes da agricultura familiar pela Entidade Executora, sugerido pelos nutricionistas, proporciona aos alunos a oferta de um alimento de melhor qualidade nutricional e que respeita o hábito alimentar regional. Portanto, a Chamada Pública e a posterior contratação se fazem necessárias para promover alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da educação básica, com gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural durante o decorrer dos anos letivos de 2023/2024, atendendo assim as determinações da Resolução no 06, de 08 de maio de 2020.

DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

- Sim
 Não

3.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014):

<input type="checkbox"/>	Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
<input type="checkbox"/>	Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 por item (ampla concorrência).
<input type="checkbox"/>	Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (ampla concorrência).



<input type="checkbox"/>	Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível (com cota para ME/EPP).
<input type="checkbox"/>	Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível, porém não sendo aplicável tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte por não ser mais vantajoso para a administração pública.

Justificativa:

Não se aplica pois trata-se de CHAMADA PÚBLICA Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

3.2.1. Percentual para aplicação do Art. 48 da Lei Complementar n.º 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014): _____ %

Não se aplica.

3.3. Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

- Vistoria obrigatória (*justificar*)
 Vistoria facultativa (*justificar*)
 Não será exigida vistoria.

3.4. Será admitida a participação de consórcios?

- Sim
 Não (*justificar*)

Justificativa:

Não se aplica pois trata-se DE CHAMADA PÚBLICA Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

3.5. Será admitida a participação de cooperativas?

- Sim
 Não

3.6. Será admitida a subcontratação?

- Sim
 Não

3.7. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

- Não

DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

- Não



Sim

4.2. Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

Não

Sim

DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Prazo de entrega/execução

6.1.1 – A entrega será semanalmente diretamente na Instituição de Ensino, conforme relação constante no item 4, de acordo com o Cronograma de Entrega que será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

6.1.2 - A administração reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades por entrega, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos e o fornecedor seja previamente comunicado.

6.1.3 - A entrega deverá ser durante o horário orientado pela Secretaria de Educação, de segunda a sexta-feira.

6.1.4 - No ato da entrega, o TERMO DE RECEBIMENTO deve ser assinado pelo representante da Unidade Executora e pelo grupo/agricultor individual fornecedor.

6.1.5 - Termo de Recebimento é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

5.2. Local, horário e endereço de entrega

UNIDADES	ENDEREÇO	DISTÂNCIA APROXIMADA COMO PONTO DE PARTIDA DO CENTRO DE CAMPO ALEGRE
EMEB Maria José Duarte Silva Bernardes	Rua Benjamin Constant, Prédio 500, Centro – Campo Alegre	700 metros
EMEB Paulo Fuckner	Rodovia Municipal 020, Bateias de Cima – Campo Alegre	22 km
EMEB Bela Vista Profª Zilka de Franca Hasselmann	Rua das Azaleias, 59, Cascatas – Campo Alegre	1,7 km
EMEF Prof Jeronimo Francisco Coelho Pacheco	Rua Fernando Jung, 420, Fragosos – Campo Alegre	24 km pela rodovia e 15 km pelo interior
EMEF Profª Marise Neneve Cordeiro	Rua Alcides Medeiros Correa, Bateias de	13 km
CMEI Alegre Infância	Avenida Dr Getúlio Vargas, Prédio 584, Centro – Campo Alegre	300 metros
CMEI Mª da Glória Pereira Kroll	Rua Francisco Dranka, 23, Fragosos – Campo Alegre	24 km pela rodovia e 15 km pelo interior
CMEI Chapeuzinho Vermelho	Rua Prof. Rufino Blazkowsky, 134, Bateias de Baixo – Campo Alegre	12 km
CMEI Anna Gorniack	Rua das Palmeiras, 46, Bela Vista – Campo Alegre	1,5 KM

* Contada a partir da sede da Prefeitura Municipal de Campo Alegre, sito a Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre - SC.



5.3. Bens perecíveis

- Não
 Sim

Se sim, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a quinze (15) (dias, meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços, etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.4. Garantia de execução do contrato

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes do Arts 96 a 102 da Lei nº 14.133/21, em valor correspondente a 5 % do valor total do contrato?

- Não
 Sim

Se sim, justificativa:

5.5. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica

- Garantia e/ou assistência técnica

Especificar condições:

Não é exigida garantia deste produto.

OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

6.1. Da contratada

Obriga-se a empresa vencedora:

1.1.1 Atender, de imediato, as solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do produto que não atenda ao especificado.

7.1.2 Entregar o produto no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite assumir o estabelecido.

7.1.3 Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

1.1.4 Comunicar imediatamente à Secretaria Requisitante, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

1.1.5 Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do produto entregue.

7.1.6 Arcar com o pagamento de todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, securitários e outros advindos da execução do objeto, de forma a eximir a Secretaria Requisitante de quaisquer ônus e responsabilidades.

7.1.7 manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

7.1.8 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.



7.1.9 É responsabilidade da CONTRATADA a execução do objeto contratado em estreita observância da legislação vigente para contratações públicas, as especificações técnicas e obrigações contida no Edital, na Proposta Técnica e Comercial ou projeto de venda além das constantes nos artigos 92, inciso XVI, 115, 118, 119, 120 e 121 da Lei nº Federal nº 14.133/2021, assumindo-as integralmente.

7.1.10 Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade dos produtos, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

7.1.11 Manter, durante todo o Contrato, todas as condições de habilitação exigidas na chamada pública.

7.1.12 Dar garantia pelos produtos fornecidos nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

7.1.13 Garantir a qualidade do(s) produto(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade.

7.1.14 Custear, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a qualidade do produto fornecido, sem qualquer ônus adicional à contratante;

7.1.15 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto da chamada pública.

7.1.16 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

7.1.17 Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do contrato;

7.1.18 Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento dos produtos objeto da chamada pública.

7.1.19 Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme espeque no art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1.20 Atender prontamente todas as solicitações do CONTRATANTE previstas no Edital, e outras estabelecidas neste Contrato.

7.1.21 Comunicar ao CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

7.1.22 Aceitar, nas mesmas condições do Contrato, os acréscimos ou supressões, que se fizerem necessários na aquisição, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, consoante o disposto no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1.23 Manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI, artigo 92 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1.24 Na hipótese de ser constatada a inadimplência das condições contidas no item anterior, a CONTRATADA será notificada para regularização no prazo definido pela Administração, sob pena de rescisão.



7.1.25 Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.

7.1.26 Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da

7.1.27 Contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da Contratada.

7.1.28 São de responsabilidade da Contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.

7.1.29 A Contratada deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação exigida na CHAMADA PÚBLICA, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

7.1.30 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente.

7.1.31 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública por um período de 12 (doze) meses.

7.1.32 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

7.1.33 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista neste instrumento convocatório:

7.1.34 Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, por descumprimento de cláusulas contratuais, não impedindo que a CONTRATANTE rescinda unilateralmente este contrato e aplique outras sanções.

6.2. Da contratante

Obriga-se a Administração/Contratante:

7.2.1 O regime jurídico desta contratação confere ao CONTRATANTE as prerrogativas relacionadas no art. 104 e art. 115 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2.2 Prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

7.2.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de seus representantes;

7.2.4 Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;

7.2.5 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato.

7.2.6 Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido neste Edital/Contrato da Chamada Pública.

7.2.7 Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos serviços;

7.2.8 Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;

7.2.9 Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

7.2.10 Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço realizado pela Contratada fora das especificações do contrato;

7.2.11 Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- 7.2.12 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
7.2.13 Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
7.2.14 Demais condições constantes do edital.

DO CONTRATO

7.1. INSTRUMENTO CONTRATUAL

- Assinatura de contrato + Autorização de Fornecimento
 Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
 Autorização de Fornecimento
 Outro. _____

7.2. VIGÊNCIA

O presente objeto se enquadra como fornecimento contínuo?

- Sim Não
 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor:

Nome: Marli Terezinha de Souza
Cargo: Secretária Municipal de Educação
E-mail: educacao@campoalegre.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Alessandra Godinho Valentim Cargo: Nutricionista E-mail: alessandra@valentim-info-com.br
Nome: Evelyn Louisiana Duvoisin Ehlke Cargo: Diretora da Emeb Maria José silva Bernardes E-mail: emebmariajose@gmail.com
Nome: Vanessa Hacke de Farias Cargo: Diretora da Emeb Paulo Fuckner E-mail: escolapf2023@gmail.com
Nome: Luciane Raquel Branco Carvalho da Silva Cargo: Diretora da Emeb Bela Vista Profª Zilka de Franca Hasselmann E-mail: emebbelavista@gmail.com
Nome: Ana Kamila de Rodrigues Cargo: Diretora da Emeb Prof Jerônimo Francisco Coelho Pacheco E-mail: emefpjeronimo@gmail.com
Nome: Luciana de Fatima Alves Ferreira Rodrigues Cargo: Diretora da Emeb Prof. Marise Nenevê Cordeiro E-mail: emefprofmarisecordeiro@gmail.com
Nome: Lilian da Cruz Kuhnen



Cargo: Diretora do CMEI Alegre Infância

E-mail: cmeialegreinfanciaca@gmail.com

Nome: Lilian Aparecida Peters

Cargo: Diretora do CMEI Prfª Maria da Glória Pereira Kroll

E-mail: cmeimariadagloria@gmail.com

Nome: Aline Cristiane Friedrich

Cargo: Diretora do CMEI Chapeuzinho Vermelho

E-mail: ccvermelhoeducacaoinfantil@gmail.com

Nome: Brigitte Sueli Van Den Akker Steuernagel

Cargo: Diretora do CMEI Anna Gorniack Buchmann

E-mail: annagorniack@gmail.com

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. Prazos:

- Prazo de troca de bens rejeitados: 7 dias
- Prazo de recebimento definitivo do objeto: Não se aplica
- Prazo de liquidação do documento fiscal: até 30 dias após o recebimento da Nota fiscal.
- Prazo de pagamento: até 30 dias após o recebimento da Nota fiscal.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão a conta da dotação:

DOTAÇÃO: As despesas decorrentes do presente processo correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE e demais fontes disponibilizadas pelo orçamento do município nas dotações orçamentárias 3.3.90.30.00.00 - Material de Consumo.

Secretaria Municipal de Educação

DO VALOR ESTIMADO

10.1. Na composição dos preços, foram considerados todos os insumos necessários, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Para a definição dos preços, foi realizada ampla pesquisa de preços, que consiste em etapa fundamental para o bom e regular desenvolvimento do programa.

10.2. Como base para a realização da pesquisa de preços, sendo utilizados os seguintes parâmetros:

- Pesquisa direta com fornecedores.
- Contratações similares feitas pela Administração Pública.

10.3. A pesquisa de preços segue anexa a este Termo de Referência, onde estão listadas a descrição dos objetos, a identificação das fontes consultadas e a série de preços coletados.

DESCRIÇÃO	Quant.	Empresa 01	Empresa 02	Produtor Rural	Contratações similares feitas pela	Contratações similares feitas pela
-----------	--------	------------	------------	----------------	------------------------------------	------------------------------------



					Administração Pública	Administração Pública
Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento.	1.000	7,80	7,59		8,99	7,20
Abóbora de pescoço ou abóbora menina, tamanho pequeno. Devem estar firmes e frescas, casca lisa e rija. Sem a presença de areia, poeiras, parasitas ou sujidades.	1.000	4,99	4,50		4,50	
Abobrinha, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho gráudo, coloração verde característica, casca limpa, sem a presença de areia e poeiras. Parasitas e sujidades.	1.000	5,55	5,05	8,00	4,95	4,69
Alho de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser gráuda, parasitas e sujidades.	120	34,00			45,75	22,49
Amora preta congelada, fruta inteira (não há necessidade de padronização do tamanho), limpa (sem folhas, ou partes impróprias para o consumo) higienizada e congelada. A higienização deve ser feita com produtos registrado no Ministério da Saúde e seguindo criteriosamente e diluição e tempo de contato. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	600	25,00			27,50	
Alface, tipo crespa e tipo lisa, folhas frescas, firmes e, embaladas em maços de 250g, livres de material terroso, parasitas e outras sujidades.	2.000	3,50	3,00	5,00	4,50	
Banana, tipo caturra ou nanica, climatizada, oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo in natura, devendo estar fresca, ter atingido o grau de maturação sem passar do ponto, o qual permita sua conservação durante a semana, mantendo o tamanho, cor, aroma e sabor característicos. A manipulação e o transporte não devem causar danos físicos e mecânicos na fruta e ela deve ser entregue com boa aparência, livre de sujidades e parasitas, corpos estranhos, substâncias terrosas e resíduos de fertilizantes. Deve permitir o consumo imediato.	15.000	5,00	4,53		5,00	2,92
Batata, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme.	10.000	5,50		10,00	7,20	3,97



Batata doce de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda, parasitas e sujidades.	1.000	5,00	4,86	12,00	6,12	2,94
Batata salsa de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda e LIVRE DE QUALQUER TIPO DE AGROTOXICO, parasitas e sujidades.	1.000	7,15			10,25	
Beterraba, fresca, compacta e firme, isentas de enfermidades e sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	1.000	4,50	4,55	10,00	5,75	2,89
Brócolis comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	4.000	6,00	4,55	6,00	7,75	
Caqui Rama forte de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2.000	7,50				
Cebola, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e/ou cortes. Tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida, isentas de sujidades e parasitas.	3.000	5,90	5,90	12,00	6,25	3,99
Cenoura, fresca, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanhos regulares, coloração própria da espécie, estar bem desenvolvida.	2.000	5,00	5,25	10,00	6,00	4,84
Cheiro – verde, o produto deverá ser entregue em maços com 1kg, contendo 500 gramas de salsinha e 500 gramas de cebolinha em cada maço . Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Quanto às características microbiológicas, as	500	26,00				



verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.						
Couve-flor comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	3.000	7,50	7,55		7,25	
Couve manteiga, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	2.000	4,50	3,50			
Chuchu, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde clara característica. Livre de parasitas e sujidades.	1.000	4,60	4,70		4,95	2,97
Feijão preto ou vermelho, tipo 1, grãos escolhidos, íntegros, sem sujidades, parasitas ou larvas, acondicionados em embalagem própria.	2.000	10,50			12,00	6,00
Laranja, tipo Pêra ou Bahia, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura devendo ser entregue fresca, ter atingido o desenvolvimento ideal para consumo, não sendo muito madura, tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades "Bahia" ou "Pêra". O manejo, transporte e manipulação da fruta não deve acarretar danos físicos ou mecânicos ou prejudicar a conservação da mesma. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA.	10.000	4,75	4,50		7,00	2,98
Limão fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	500	5,49	4,50			
Maçã tipo "Gala" ou "Fuji" Extra. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de	10.000	7,50	8,55		8,65	4,49



desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue. O seu grau de maturação deve permitir o manuseio, transporte e manipulação das frutas, sem prejudicar sua conservação. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA.						
Melancia de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, adequado, devendo ser graúda e livre de parasitas e sujidades.	10.000	3,50	3,50		4,20	
Milho-verde, espiga apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média cada unidade 250g-350g.	12.000	2,00	3,50			
Morango Congelado em embalagens de 1kg, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades ENTREGA conforme cronograma. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	600	23,00			27,50	
Pepino salada de ótima qualidade, fresco, firme, graúdo e isento de enfermidades e sujidades. O tamanho e a coloração devem estar uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	2.000	4,80	4,50	8,00	4,96	2,49
Pêra de 1ª qualidade - casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas saudáveis, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	1.000	6,50			7,55	
Repolho fresco, liso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões.	2.000	4,00	3,55	6,00	4,25	1,99
Tangerina de 1ª qualidade - peso médio 150g, casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas saudáveis,	2.000	6,50	6,50	7,00	6,25	



destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue. O seu grau de maturação deve permitir o manuseio, transporte e manipulação das frutas, sem prejudicar sua conservação. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA						
Tomate, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades e livre de qualquer tipo de agrotóxico.	2.000	7,25	7,5	10,00	9,25	4,95

10.4.

Item	Especificação do Produto	Qtde anual prevista	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$ (previsto)
1	Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento.	1.000	Quilo	7,80	7.800,00
2	Abóbora de pescoço ou abóbora menina, tamanho pequeno. Devem estar firmes e frescas, casca lisa e rija. Sem a presença de areia, poeiras, parasitas ou sujidades.	1.000	Quilo	4,99	4.990,00
3	Abobrinha, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde característica, casca limpa, sem a presença de areia e poeiras. Parasitas e sujidades.	1.000	Quilo	5,55	5.500,00
4	Alho de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúdo, parasitas e sujidades.	120	Quilo	34,00	4.080,00
5	Amora preta congelada, fruta inteira (não há necessidade de padronização do tamanho), limpa (sem folhas, ou partes impróprias para o consumo) higienizada e congelada. A higienização deve ser feita com produtos registrado no ministério da Saúde e seguindo criteriosamente e diluição e tempo de contato. A Embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	600	Quilo	25,00	15.000,00



6	Alface, tipo crespa e tipo lisa, folhas frescas, firmes e, embaladas em maços de 250g, livres de material terroso, parasitas e outras sujidades.	2.000	Unid	3,50	7.000,00
7	Banana, tipo caturra ou nanica, climatizada, oriunda de plantas sadias, destinada ao consumo in natura, devendo estar fresca, ter atingido o grau de maturação sem passar do ponto, o qual permita sua conservação durante a semana, mantendo o tamanho, cor, aroma e sabor característicos. A manipulação e o transporte não devem causar danos físicos e mecânicos na fruta e ela deve ser entregue com boa aparência, livre de sujidades e parasitas, corpos estranhos, substâncias terrosas e resíduos de fertilizantes. Deve permitir o consumo imediato.	15.000	Quilo	5,00	75.000,00
8	Batata, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme.	10.000	Quilo	5,50	55.000,00
9	Batata doce de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda, parasitas e sujidades.	1.000	Quilo	5,00	5.000,00
10	Batata salsa de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, alongado, devendo ser graúda e LIVRE DE QUALQUER TIPO DE AGROTOXICO, parasitas e sujidades.	1.000	Quilo	7,15	7.150,00
11	Beterraba, fresca, compacta e firme, isentas de enfermidades e sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	1.000	Quilo	4,50	4.500,00
12	Brócolis comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	4.000	Unidade	6,00	24.000,00
13	Caqui Rama forte de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2.000	Quilo	7,50	15.000,00
14	Cebola, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e/ou cortes. Tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida, isentas de sujidades e parasitas.	3.000	Quilo	5,90	17.700,00
15	Cenoura, fresca, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanhos regulares, coloração própria da espécie, estar bem desenvolvida.	2000	Quilo	5,00	10.000,00
16	Cheiro – verde, o produto deverá ser entregue em maços com 1kg, contendo 500 gramas de salsinha e 500 gramas de cebolinha em cada maço . Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem	500	Maço	26,00	13.000,00



	apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.				
17	Couve-flor comum, fresco, devendo estar bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso.	3000	Unidade	7,50	22.500,00
18	Couve manteiga, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	2.000	Maço	4,50	9.000,00
19	Chuchu, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração verde clara característica. Livre de parasitas e sujidades.	1.000	Quilo	4,60	4.600,00
20	Feijão preto ou vermelho, tipo 1, grãos escolhidos, íntegros, sem sujidades, parasitas ou larvas, acondicionados em embalagem própria.	2400	Quilo	10,50	21.000,00
21	Laranja, tipo Pêra ou Bahia, procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura devendo ser entregue fresca, ter atingido o desenvolvimento ideal para consumo, não sendo muito madura, tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades "Bahia" ou "Pêra". O manejo, transporte e manipulação da fruta não deve acarretar danos físicos ou mecânicos ou prejudicar a conservação da mesma. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA	10.000	Quilo	4,75	47.500,00



22	Limão fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	500	Quilo	5,49	2.745,00
23	Maçã tipo "Gala" ou "Fuji" Extra. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue. O seu grau de maturação deve permitir o manuseio, transporte e manipulação das frutas, sem prejudicar sua conservação. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA.	1.000	Quilo	7,50	75.000,00
24	Melancia de primeira linha, com superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme, adequado, devendo ser graúda e livre de parasitas e sujidades.	10.000	Quilo	3,50	35.000,00
25	Milho-verde apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média cada unidade 250g-350g.	12.000	Unidade	2,00	24.000,00
26	Morango congelado em embalagens de 1kg, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades. Entrega conforme cronograma. A embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente, permitindo a visualização da amora. A embalagem deve conter informações da procedência do produto e data de validade. Deve conter no mínimo 75% da validade no momento da entrega.	600	Quilo	23,00	13.800,00
27	Pepino salada de ótima qualidade, fresco, firme, graúdo e isento de enfermidades e sujidades. O tamanho e a coloração devem estar uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	2.000	Quilo	4,80	9.600,00
28	Pêra de 1ª qualidade - casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue.	1.000	Quilo	6,50	6.500,00



29	Repolho fresco, liso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões.	2.000	Unidade	4,00	8.000,00
30	Tangerina de 1ª qualidade - peso médio 150g, casca lisa livre de fungos. As frutas devem ser procedentes de plantas sadias, destinadas ao consumo in natura devendo apresentar-se fresca e ter atingido o máximo grau de desenvolvimento, sendo ideal no tamanho, coloração, aroma e sabor próprios da variedade entregue. O seu grau de maturação deve permitir o manuseio, transporte e manipulação das frutas, sem prejudicar sua conservação. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da ANVISA	2.000	Quilo	6,50	13.000,00
26	Tomate, superfície lisa, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho graúdo, coloração vermelha característica, limpo, sem a presença de areia, poeiras, parasitas e sujidades e livre de qualquer tipo de agrotóxico.	2.000	Quilo	7,25	14.500,00
TOTAL					577.515,00

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

11.1. Não se aplica.

Campo Alegre, 13 de novembro de 2023.

JOELISE IENSEN

Diretora Administrativa de Transporte Escolar,
Merenda e Manutenção das Unidades Escolares

MARLI TEREZINHA DE SOUZA

Secretária Municipal de Educação

ANEXO II

(Chamada Pública nº 133/2023)

MODELO PROJETO DE VENDA

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

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

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

III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Valor Unit.	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
				Total	
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS					
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número sócio, área de abrangência)					

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

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	Valor		
			Unitário	Total	
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual:			CPF:

ANEXO III
(Chamada Pública nº 133/2023)

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º ____/202X

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO, DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, nº _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito(a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede à Av. _____, nº _____, em (município), inscrita no CNPJ sob nº _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 133/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos , verba FNDE/PNAE, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a Chamada Pública nº 133/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA

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

CLÁUSULA TERCEIRA

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, 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 (de acordo com Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações).

CLÁUSULA QUARTA

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O início para entrega das mercadorias será imediatamente, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até _____, _____ de 20XX.

5.2 A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública nº 133/2023 - Anexo I.

5.3 O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato.

CLÁUSULA SEXTA

6.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____), conforme listagem anexa a seguir:

1. Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Produto	5. Unidade	6. Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA

No valor mencionado na cláusula quarta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das dotações orçamentárias na seguinte classificação:

Entidade	1	Prefeitura Municipal de Campo Alegre
Órgão	05	Secretaria Municipal de Educação
Unidade	04	Serviço de Controle da Merenda Escolar
Função	12	Educação
Subfunção	306	Alimentação e Nutrição
Programa	12	Merenda Escolar
Projeto	2.017	Merenda Escolar
Elemento de Despesa	3.3.90.30.00.00.00	Material de Consumo

CLÁUSULA NONA

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor

correspondente às entregas respectivas. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNACEDOR, deverá pagar multa de 2% (dois por cento), mais juros de 0,1% (um por cento) ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

- a) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) Fiscalizar a execução do contrato;
- d) O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista neste instrumento convocatório;
- e) Aplicar multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, por descumprimento de cláusulas contratuais, não impedindo que a CONTRATANTE rescinda unilateralmente este contrato e aplique outras sanções;
- f) Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 133/2023, pela Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, e pela Lei Federal nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante CLÁUSULA DÉCIMA NONA, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) Por acordo entre as partes;
- b) Pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) Quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até ____ de ____ de ____.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA

É competente o Foro da Comarca de São Bento do Sul - 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.

_____ (município), ____ de ____ de ____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

(Agricultores no caso de grupo informal)

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO IV
(Chamada Pública nº 133/2023)

MODELO DECLARAÇÃO EMITIDA PELA ENTIDADE ARTICULADORA DE QUE O PRODUTOR RURAL APLICA AS TÉCNICAS DE PLANTIO SEM AGROTÓXICOS (AGROECOLÓGICO)

DECLARAÇÃO

(Entidade Articuladora) _____, CNPJ nº _____ sediada (endereço completo) _____ declara, sob as penas da Lei, que os produtores abaixo relacionados no Grupo Informal aplicam as técnicas de plantio sem agrotóxicos.

Agricultor	CPF

_____ de _____ de _____.

NOME: _____

CNPJ: _____

ASSINATURA: _____

ANEXO V
(Chamada Pública nº 133/2023)

MODELO DECLARAÇÃO EMITIDA PELA ENTIDADE ARTICULADORA DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ENTREGUES SÃO PRODUZIDOS PELOS AGRICULTORES FAMILIARES RELACIONADOS NO PROJETO DE VENDA

DECLARAÇÃO

(Entidade Articuladora) _____, CNPJ nº _____
sediada (endereço completo) _____ declara, sob as
penas da Lei, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores
familiares relacionados no projeto de venda.

_____ de _____ de _____

NOME: _____

CNPJ: _____

ASSINATURA: _____

ANEXO VI
(Chamada Pública nº 133/2023)

**MODELO DECLARAÇÃO PARA GRUPO FORMAL CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE
INDIVIDUAL DE VENDA DE SEUS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

DECLARAÇÃO

_____, CNPJ nº _____ sediada (endereço completo)
_____ declara, de sua responsabilidade e que faz o
controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados,
conforme previsto no § 1º do art. 32 da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e
suas alterações.

_____ de _____ de _____

NOME: _____

CNPJ: _____

ASSINATURA: _____

Assinantes

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

V1P**26K****VEL****W24**