



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2025
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025
AGRICULTURA FAMILIAR

O Município de Faxinal dos Guedes/SC, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Rio Grande do Sul, nº 50, Centro, CEP: 89.694-000, considerando a legislações do FNDE, Lei Federal nº 11.947/2009, Lei nº 11.326/2006, regulamentada pela Resolução FNDE/CD/FNDE nº 06/2020, Lei nº 14.133/2021 e demais disposições legais pertinentes, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar a presente Chamada Pública.

Os interessados, desde que atendam o requisito de participação, deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda até dia 11 de fevereiro de 2025 às 14h00min, na Sala de Licitações, anexa ao Setor de Compras e Licitações, localizada no mesmo endereço supracitado.

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a *“Aquisição de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados, de produção própria do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do município de Faxinal dos Guedes”*, durante o ano letivo de 2025.

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

2. FONTE DE RECURSO

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios será custeada com recursos oriundos da seguinte dotação orçamentária: 04.001.1202.12306.2.305 – 3.3.90.00.00.00.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1 Os interessados poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 34 da Resolução FNDE nº 6/2020.

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

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

- I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;



- III. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção própria.

3.3 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor;
- II. Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios constantes no projeto de são produzidos pelo agricultor familiar indicado no mesmo.

3.4 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- VI. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor;
- VII. Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- VIII. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IX. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- X. Declaração de que os gêneros alimentícios constantes no projeto de são produzidos pelo agricultor familiar indicado no mesmo.

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

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

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 modelo



constante no Anexo II.

4.2 A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.

4.3 A seleção dos projetos habilitados seguirá os critérios estabelecidos pelo item 5 do presente Edital e no caso de divergências ou lacunas pelo estabelecido no art. 35 da Resolução FNDE nº 6/2020.

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

4.5 Os valores constantes nos projetos de venda deverão ser idênticos aos valores constrantes no Anexo

4.6 A(s) proponente(s) que apresentar (em) projeto(s) de venda com valores em desacordo, quando superiores será fixado prazo de até 05 (cinco) dias para correção e, no caso da proponente consignar que não possui condições de comercializar ao preço da chamada ou, ainda, no prazo destinado a correção não a fizer, a sua proposta para o item será desclassificada.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

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

5.2 Grupo de projetos de fornecedores locais;

5.3 Grupo de projetos do território rural;

5.4 Grupo de projetos do Estado;

5.5 Grupo de propostas do País.

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

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

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

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

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

5.11 Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

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

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

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

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



Jurídica.

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

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Poderá ser solicitado amostra dos produtos.

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

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

7. LOCAL, PERIODICIDADE E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 Local da Entrega: Os produtos desta licitação, deverão ser entregues no depósito central de alimentação escolar, com exceção dos panificados que podem ser solicitados para entrega diretamente nas unidades escolares conforme cronograma disponibilizado pela nutricionista.

7.2 Efetuar a entrega dos produtos em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas no pedido e posterior Ordem de Fornecimento, com as especificações constantes no presente Termo, conforme cronograma disponibilizado pela RT responsável;

7.3 Substituir os produtos fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao licitante vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;

7.4 A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito Termo de Referência e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor dos produtos.

8 DOS PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

8.1 O presente Contrato terá vigência de 1 (um) contado da data da sua assinatura.

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

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



9. DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO

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

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

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

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

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

10 DAS OBRIGAÇÕES DO VENCEDOR:

10.1 Os produtos manufaturados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA OU Selo de Inspeção Municipal – SIM;

10.2 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

10.3 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 3 dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.4 Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos que não estejam dentro dos critérios de qualidade exigidos, que estejam danificados pela colheita, seleção ou do manuseio para o carregamento ou entrega;

10.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.6 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

10.7 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;



10.8 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

10.9 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.10 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança alimentar aplicáveis sobre cada categoria de alimento;

10.11 Permitir que os fiscais inspecionem a qualquer tempo e hora o andamento do fornecimento;

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

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

11 DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

11.2 convocado não assinar o instrumento contratual;

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

11.4 contrato;

11.5 apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa exigida durante o procedimento;

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

11.7 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.8 induzir deliberadamente a erro no julgamento.

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

11.10 Advertência;

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

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

11.13 Multa:

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



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

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

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

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

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

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

12 DO DIREITO AO RECURSO, DA IMPUGNAÇÃO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

12.1 Da rejeição total ou parcial do projeto de venda ou da inabilitação da proponente, ou, ainda, da habilitação ou aceitação de projeto de venda caberá recurso administrativo no prazo de 03 (três) dias úteis contados da intimação;

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

12.3 Os recursos deverão ser encaminhados através de e-mail: licitacao2@faxinal.sc.gov.br ou entregues no Setor de Compras e Licitações, endereço no preâmbulo da presente, de segunda a sexta-feira das 07h às 17h00min.

12.4 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar a presente Chamada ou efetuar pedidos de esclarecimentos, desde que os faça em até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

12.5 As impugnações ou pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados através de e-mail: licitacao2@faxinal.sc.gov.br ou entregues no Setor de Compras e Licitações, endereço no preâmbulo da presente, de segunda a sexta-feira das 07h às 17h00min.

12.6 As respostas serão divulgadas em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura da Chamada.

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida de 2ª a 6ª feira, das 07:30h às 17h, na Sede da Administração, através do e-mail: licita2@faxinal.sc.gov.br ou pelo site <https://faxinal.sc.gov.br/>

13.2 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

13.3 Fazem integrante do presente edital:



- 13.3.1 Especificações Técnicas dos Produtos (anexo I)
- 13.3.2 Modelo de projeto de venda grupos formais (anexo II)
- 13.3.3 Modelo de projeto de venda grupos informais (anexo III)
- 13.3.4 Modelo de projeto de venda grupos fornecedores individuais (anexo IV)
- 13.3.5 Minuta o Contrato (anexo V)
- 13.3.6 Guia de entrega (anexo VI)
- 13.3.7 Preços de Comercialização (anexo VII)
- 13.3.8 Estudo Técnico Preliminar (arquivo fornecido separadamente)
- 13.3.9 Termo de referência (arquivo fornecido separadamente)

Faxinal dos Guedes/SC, 20 de janeiro de 2025.

JADER ADRIEL DANIELLI
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

Item	Produto	Unidade
1	Abobrinha de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades.	Kg
2	Abobrinha orgânica de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades.	Kg
3	Açúcar mascavo orgânico, integral bruto, não refinado, em embalagem hermeticamente vedada e resistente de 1 Kg. Prazo de validade mínimo de 18 meses a contar da data da entrega. Conter selo de orgânico.	Kg
4	Agnoline de frango e de gado. Produzido com ingredientes de 1ª qualidade, seguindo as normas legais de produção. Embalagem de 1kg	Kg
5	Alface (crespa, lisa, americana). Tipo pé, salada verde lisa de boa qualidade, com folhas íntegras e frescas. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Un
6	Arroz integral convencional. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg
7	Arroz integral orgânico. Arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg
8	Arroz Parboilizado orgânico, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg
9	Arroz Parboilizado, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg
10	Arroz Tipo I(branco) orgânico. arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg
11	Arroz Tipo I(branco). Arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg
12	Banana de 1ª qualidade, grau médio de maturação.	Kg
13	Barra de banana sem açúcar Bananinha sem adição de açúcar, embalagem 36g	Un
14	Batata doce. De 1ª qualidade, tamanho médio, livre de defeitos, lavadas.	Kg
15	Batata inglesa/ monalisa, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, lavada, sem brotação, cor uniforme e sem danos mecânicos.	Kg
16	Batata salsa, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, lavada, sem brotação, cor uniforme e sem danos mecânicos.	Kg
17	Bergamota, ponkan, laranja. De 1ª qualidade, doce, casca de cor alaranjada, odor agradável.	Kg
18	Beterraba. De 1ª qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho vivo e com pele lisa e lavadas.	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES

Av. Rio Grande do Sul, 50 - Centro CEP 89694-000 - FAXINAL DOS GUEDES - SC
Fone/Fax: 49 3436-4300 - Site www.faxinal.sc.gov.br
CNPJ 83 009 910/0001-62

19	Biscoito amanteigado de cacau com chocolate contendo farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar demerara, óleo de coco, cacau em pó 100%, ovos, chocolate meio amargo sem lactose, fermento em pó químico. Embalagem de 1kg contendo 100und em formato a combinar	Kg
20	Bolacha Sortidas sem lactose : bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg
21	Bolacha Sortidas: bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg
22	Brócolis. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Un
23	Canjica. Milho para canjica. Classe amarela, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, sem sujidades. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 500 gramas.	Un
24	Caqui de chocolate. De 1ª qualidade.	Kg
25	Carne bovina em cubos Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
26	Carne bovina moída Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
27	Carne Lombo fatiado Características Gerais: Carne de lombo fatiada, preparada do lombo suíno. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
28	Cenoura. De 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, pele lisa e lavadas.	Kg
29	Chuchu. De 1ª qualidade, verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior.	Kg
30	Couve- flor. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Un
31	Couve manteiga. De 1ª qualidade, folhas sem manchas, cor verde vivo. Maço de 500g.	Un
32	Cuca simples. Com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade com redução na quantidade de açúcar, utilizar margarina sem lactose. Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto 900g.	Un
33	Disco de massa integral para mini pizza pesando em média 40g a 50g. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES

Av. Rio Grande do Sul, 50 - Centro CEP 89694-000 - FAXINAL DOS GUEDES - SC
Fone/Fax: 49 3436-4300 - Site www.faxinal.sc.gov.br
CNPJ 83 009 910/0001-62

	fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	
34	Doces e Geléia de Frutas 0% açúcar Geleia sem açúcar sabores variados (frutas vermelhas, banana com cacau ou uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades 700g a 750g envasadas em embalagem de vidro. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente.	Un
35	Doces e Geléia de Frutas diversos convencional Características técnicas: produto oriundo do cozimento de polpa de frutas. Sabores: morango, figo, abóbora, pêssego, pêra, uva. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo, contendo 700 a 750g do produto.	Un
36	Farinha de milho média orgânica. Tipo fubá de milho amarelo, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem acondicionada em pacotes de polipropileno transparente e resistente, embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega. Conter selo de orgânico	Kg
37	Farinha de milho. Tipo fubá de milho amarelo, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem acondicionada em pacotes de polipropileno transparente e resistente, embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega.	Kg
38	Feijão preto tipo I – preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade.	Kg
39	<u>Feijão preto tipo I orgânico</u> – preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade. Apresentar selo de certificação de produto orgânico.	Kg
40	Filé de tilápia. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas e os produtos registrados em órgão competente. A embalagem deverá ser íntegra, transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como com as informações nutricionais do produto. Embalagem de 1Kg. O veículo de transporte para a entrega de carne, ovos, peixes, laticínios e alimentos congelados deve ser fechado e com refrigeração. Além disso, devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará sanitário de acordo com a legislação vigente.	Kg
41	Iogurte parcialmente desnatado, com polpa de fruta, sabores variados - Embalagem plástica contendo 900ml do produto, deve constar data de fabricação validade. O transporte para entrega deve ser refrigerado.	Un
42	Leite longa vida UHT. Leite fluido, fresco natura. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve ser elaborado seguindo os padrões de qualidade internos, atender aos regulamentos e garantir a estabilidade e durabilidade do produto durante sua validade. Embalagem UHT 1 litro.	Un
43	Macarrão caseiro com ovos, tipo furadinho/talharim/espaguete. Fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade. Embalagem em bandejas de 1kg, contendo rotulagem, data de fabricação e validade. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes mais que o peso anterior.	Kg
44	Macarrão enriquecido com ora-pro-nóbis, açafrão ou cenoura. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e ora-pro-nóbis ou açafrão ou cenoura. Deve apresentar na porção de 100g no mínimo 4,2g de fibras e sódio abaixo de 40mg. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg.	Kg
45	Mandioca de 1ª qualidade sem casca. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não poderá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelos escuro e/ou marrom). A embalagem deve estar intacta, em pacotes de polietileno	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES

Av. Rio Grande do Sul, 50 - Centro CEP 89694-000 - FAXINAL DOS GUEDES - SC
Fone/Fax: 49 3436-4300 - Site www.faxinal.sc.gov.br
CNPJ 83 009 910/0001-62

	transparente, resistente, sem rupturas, contendo rotulagem com data da fabricação e validade, bem como informações nutricionais do produto. As embalagens devem ser de 1Kg.	
46	Maracujá orgânico Maracujá, redondo, casaca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Kg
47	Milho verde orgânico, em espiga sem palha, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo.	Und
48	Milho verde, em espiga sem palha, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo.	Und.
49	Mini pizza com massa integral. Sabores: frango, queijo com tomate. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg
50	Moranga cabotiá congelada de 1ª qualidade. orgânica em cubos, descascada e congelada Dados: pacotes de 1 kg, as morangas são selecionadas de maneira manual garantindo a qualidade do produto final. A moranga é cultivada de forma agroecológica de maneira que consegue entregar ao cliente um produto livre de produtos químicos e conservantes	Kg
51	Moranga cabotiá. De 1ª qualidade.	Kg
52	Morango, de 1ª qualidade, isento de sujidades, de tamanho e cor uniformes em embalagens de 1kg, conforme legislação.	Kg
53	Ovos de galinha. Tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens individuais contendo 1 dúzia, com rotulagem, data de fabricação e vencimento. Deve conter prazo de validade mínimo de 20 dias.	Dz
54	Palito salgado integral de parmesão com ora-pro-nóbis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de aveia, farinha de trigo integral, ora-pro-nóbis, óleo de girassol, gergelim branco, tempero desidratado (cebola, alho e salsa), sal, fermento biológico seco. Deve apresentar na porção de 25g no mínimo 0,8g de fibra alimentar. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500g.	Und
55	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Und
56	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 70g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Und



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES

Av. Rio Grande do Sul, 50 - Centro CEP 89694-000 - FAXINAL DOS GUEDES - SC
Fone/Fax: 49 3436-4300 - Site www.faxinal.sc.gov.br
CNPJ 83 009 910/0001-62

57	Pão sovadinho sem glúten. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega.	Und
58	Pão sovado pesando 50g, sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, fabricado no dia da entrega. Acondicionadas em embalagens transparente, fechada rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto. A entrega deve ser realizada nas unidades escolares, conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.	Kg
59	Pepino orgânico selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos. Produto livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Kg
60	Pepino selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Kg
61	Pêssego de 1ª qualidade	Kg
62	Pipoca comum. Embalagem 1Kg	Kg
63	Queijo colonial. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg
64	Queijo mussarela fatiado. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg
65	Repolho. De 1ª qualidade, tipo branco/roxo, fresco, sem manchas, impurezas e folhas extras.	Kg
66	Seleto de legumes Dados: pacotes de 1 kg, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotiá e milho. Não possui conservantes e não contém adição de água somente os legumes	Un
67	Suco de uva integral. Preparado com matéria prima sã e de qualidade isento de fungos e parasitas, extraído através de sistema enzimático, sem incorporação de água no suco, pasteurizado. Registrado e fiscalizado pelo Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Suco tendo uva como único ingrediente, sem açúcar, corantes e aditivos, produto não alcoólico. Embalado em embalagens de vidro de 1,5 litros.	Un
68	Tempero verde (50% salsa e 50% cebolinha), fresco, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, sem danos mecânicos e físicos. Maço 100g.	Un
69	Tomate de 1ª qualidade	Kg
70	Tomate de 1ª qualidade orgânico, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, são, sem rupturas, limpos. Livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Kg



ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

NEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 091/2024					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	



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

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

Local e Data	representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:



ANEXO III

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

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



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

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

IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

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

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

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



ANEXO IV

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

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



ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO N.º xxxxx

O MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES, ESTADO DE SANTA CATARINA, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n. [...], com sede na Rua/Av. [...], n. [...], neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, [...], inscrito(a) no CPF n. [...], doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE e, de outro lado, [...], pessoa jurídica de direito XXX, inscrita no CNPJ sob n. [...], com sede na Rua/Av. [...], n. [...], bairro [...], cidade de [...], Estado [...], neste ato representado pelo XXX, Sr. (Sra.) [...], doravante denominada simplesmente CONTRATADA, celebram este contrato, regido pelas cláusulas e condições que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de aquisição de gêneros alimentícios in natura, minimamente processadas, de produção própria do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Faxinal dos Guedes, durante o ano letivo de 2025

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O presente Contrato terá vigência de 1 (um) ano contado da sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO

3.1 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios o Município pagará a Contratada os seguintes valores:

Item	Produto	Unidade	Qtde	valor



3.1.1 Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – REAJUSTE

4.1 Os preços inicialmente contratados serão reajustáveis, respeitando, para tanto, o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da assinatura do presente.

4.2 Havendo a concessão do reajuste, o mesmo obedecerá a variação do índice INPC (Índices Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE) medido no período.

4.3 O reajuste será precedido de solicitação do contratado.

4.4 A concessão do reajuste de preços dos contratos deverá ser autorizada pelo gestor da Unidade Demandante.

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

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

5.1 O contratado se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao contratante em conformidade com o Projeto de Venda;

5.2 Local da Entrega: Os produtos deverão ser entregues no depósito central de alimentação



escolar, com exceção dos panificados que podem ser solicitados para entrega diretamente nas unidades escolares conforme cronograma disponibilizado pela nutricionista.

5.3 Efetuar a entrega dos produtos em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas no pedido e posterior Ordem de Fornecimento, com as especificações idênticas as constantes no Termo de Referência e conforme cronograma disponibilizado pela RT responsável;

5.4 Substituir os produtos fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao licitante vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;

5.5 A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito Termo de Referência e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria.

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

5.6.1 A efetivação da entrega será comprovada por meio das guias/comprovantes de entrega com a assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos.

5.6.2 O pedido de cada data de entrega deverá ser respeitado rigorosamente, pois está vinculado ao cumprimento do cardápio a ser ofertado aos alunos;

5.6.3 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;

5.6.4 Em caso de indisponibilidade de produtos a contratada deverá informar ao Setor de Alimentação Escolar com a maior brevidade possível para que os produtos indisponíveis sejam substituídos por outro equivalente nutricionalmente;

5.7 A contratada deverá fornecer o seu cronograma de entrega, no qual conste o horário de entrega em cada instituição, com a indicação do entregador;

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

5.9 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;

CLÁUSULA SEXTA– DO LIMITE POR DAP



6.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Contratado, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



7.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: 04.001.1202.12306.2.305 – 3.3.90.00.00.00.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO E DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA – DA MEDIÇÃO E LIQUIDAÇÃO

9.1 A medição dos fornecimentos será realizada mensalmente, através do confronto entre os pedidos realizados e as guias de entregas.

9.2 Estando em produtos em conformidade com a qualidade e quantidade requerida, a nota fiscal será liquidada e encaminhada para pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS ENCARGOS, RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Os produtos manufaturados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou Selo de Inspeção Municipal – SIM;

10.2 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

10.3 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 3 dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.4 Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos que não estejam dentro dos critérios de qualidade exigidos, que estejam danificados pela colheita, seleção ou do manuseio para o carregamento ou entrega;



- 10.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade pela fiscalização ou pelo acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.6 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 10.7 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 10.8 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 10.9 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.10 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 10.11 Cumprir com o cronograma de entrega;
- 10.12 Responsabilizar-se pela descarga dos produtos;
- 10.13 Permitir que os prepostos do Município inspecionem a qualquer tempo e hora o andamento do fornecimento;
- 10.1 Responsabilizar-se por zelar e observar o limite de comercialização por DAP, deixando de utilizar a mesma quando for atingido o valor informado na Cláusula Sexta;
- 10.2 Fornecer somente DAP's dentro do prazo de validade;
- 10.3 Fornecer EPI's aos responsáveis pela realização das entregas
- 10.4 Manter durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública nº 0001/2025

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO

- 11.1 Esclarecer as dúvidas que lhes forem apresentadas;
- 11.2 Fiscalizar a entrega e a qualidade dos produtos;
- 11.3 Emissão do Empenho;
- 11.4 Cumprir as condições de pagamento.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Será permitida a subcontratação da entrega dos produtos, ficando a Contratada responsável por todas as responsabilidades decorrentes da mesma, inclusive pela reposição dos gêneros que estejam impróprios para o consumo ou danificados durante o transporte, bem como pelos danos provocados à Administração ou a terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida pelo Fiscal, relativa a execução contratual;
- e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- f) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

- I) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- II) Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 01 (um) ano;
- III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar pelo prazo de 03 (três) anos.
- IV) Multa:

- a) Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor contratado toda a vez que os gêneros alimentício não sejam entregues em uma das unidades escolares;
- b) Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato toda vez que os alimentos necessitam ser substituídos em virtude de não atendimento das especificações técnicas, danos no transporte e/ou, descarga ou, ainda estejam impróprios para o consumo.
- c) Multa de 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato toda vez que a aquisição de alimentos tenha sido realizada de fornecedor com a DAP vencida ou, ainda, no caso de agricultor individual que esse esteja com a DAP vencida.
- d) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor contratado, no caso de: descumprimento de instruções repassados visando a boa execução contratual ou na recusa da correção de serviços prestados inadequadamente;



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

13.3 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

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

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

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

13.7 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GUARDA DOCUMENTAL

15.1 O contratante se compromete em guardar pelo prazo estabelecido as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

16.1 O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

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

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

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

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

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

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

16.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – CASOS OMISSOS

17.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Lei nº 11.947, de 2009, Lei nº 11.326, de 2006, Resolução nº 06/2020 FNDE e demais normas aplicáveis ao objeto.



CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

É competente o Foro da Comarca de Xanxerê/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.

Faxinal dos Guedes - SC, 20 de janeiro de 2025.



ANEXO VI – MODELO DE GUIA DE ENTREGA

Logo marca

PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

GUIA Nº:

Razão social:

DATA:

Assinatura do Entregador: _____

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



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



ANEXO VII
PREÇOS DE ADESÃO AO CREDENCIAMENTO

Item	Produto	Unidade	Qtde	Valor
1	Abobrinha de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades.	Kg	150	6,6
2	Abobrinha orgânica de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades.	Kg	100	7,94
3	Açúcar mascavo orgânico, integral bruto, não refinado, em embalagem hermeticamente vedada e resistente de 1 Kg. Prazo de validade mínimo de 18 meses a contar da data da entrega. Conter selo de orgânico.	Kg	100	19,96
4	Agnoline de frango e de gado. Produzido com ingredientes de 1ª qualidade, seguindo as normas legais de produção. Embalagem de 1kg	Kg	400	40,47
5	Alface (crespa, lisa, americana). Tipo pé, salada verde lisa de boa qualidade, com folhas íntegras e frescas. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Un	3.800	4,93
6	Arroz integral convencional. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg	200	7,63
7	Arroz integral orgânico. Arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg	50	9,65
8	Arroz Parboilizado orgânico, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	100	8,75
9	Arroz Parboilizado, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	2.000	6,61
10	Arroz Tipo I(branco) orgânico. arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e	Kg	100	9,61



	vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.			
11	Arroz Tipo I(branco). Arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg	100	7,61
12	Banana de 1ª qualidade, grau médio de maturação.	Kg	2.000	6,68
13	Barra de banana sem açúcar Bananinha sem adição de açúcar, embalagem 36g	Un	500	1,97
14	Batata doce. De 1ª qualidade, tamanho médio, livre de defeitos, lavadas.	Kg	600	5,94
15	Batata inglesa/ monalisa, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, lavada, sem brotação, cor uniforme e sem danos mecânicos.	Kg	300	6,94
16	Batata salsa, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, lavada, sem brotação, cor uniforme e sem danos mecânicos.	Kg	200	11,17
17	Bergamota, ponkan, laranja. De 1ª qualidade, doce, casca de cor alaranjada, odor agradável.	Kg	2.800	6,61
18	Beterraba. De 1ª qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho vivo e com pele lisa e lavadas.	Kg	80	6,94
19	Biscoito amanteigado de cacau com chocolate contendo farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar demerara, óleo de coco, cacau em pó 100%, ovos, chocolate meio amargo sem lactose, fermento em pó químico. Embalagem de 1kg contendo 100und em formato a combinar	Kg	20	77,00
20	Bolacha Sortidas sem lactose : bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	50	35,48
21	Bolacha Sortidas: bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade,	Kg	500	33,73



	acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.			
22	Brócolis. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Un	300	6,4
23	Canjica. Milho para canjica. Classe amarela, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, sem sujidades. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 500 gramas.	Un	70	5,55
24	Caqui de chocolate. De 1ª qualidade.	Kg	200	9,61
25	Carne bovina em cubos Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	2.800	39,94
26	Carne bovina moída Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	2.800	38,96
27	Carne Lombo fatiado Características Gerais: Carne de lombo fatiada, preparada do lombo suíno. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	2.000	28,94
28	Cenoura. De 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, pele lisa e lavadas.	Kg	230	7,60
29	Chuchu. De 1ª qualidade, verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior.	Kg	400	5,94
30	Couve- flor. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Un	200	6,4
31	Couve manteiga. De 1ª qualidade, folhas sem manchas, cor verde vivo. Maço de 500g.	Un	300	6,61
32	Cuca simples. Com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade com redução na quantidade de açúcar, utilizar margarina sem lactose. Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade,	Un	500	14,98



	bem como as informações nutricionais do produto 900g.			
33	Disco de massa integral para mini pizza pesando em média 40g a 50g. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	200	30,00
34	Doces e Geléia de Frutas 0% açúcar Geleia sem açúcar sabores variados (frutas vermelhas, banana com cacau ou uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades 700g a 750g envasadas em embalagem de vidro. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente.	Un	50	36,68
35	Doces e Geléia de Frutas diversos convencional Características técnicas: produto oriundo do cozimento de polpa de frutas. Sabores: morango, figo, abóbora, pêsego, pêra, uva. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo, contendo 700 a 750g do produto.	Un	40	29,2
36	Farinha de milho média orgânica. Tipo fubá de milho amarelo, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem acondicionada em pacotes de polipropileno transparente e resistente, embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega. Conter selo de orgânico	Kg	60	8,94
37	Farinha de milho. Tipo fubá de milho amarelo, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem acondicionada em pacotes de polipropileno transparente e resistente, embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.500	6,96
38	Feijão preto tipo I - preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade.	Kg	1.400	12,63
39	<u>Feijão preto tipo I orgânico</u> - preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade. Apresentar selo de certificação de produto	Kg	200	15,96



	orgânico.			
40	File de tilápia. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas e os produtos registrados em órgão competente. A embalagem deverá ser íntegra, transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como com as informações nutricionais do produto. Embalagem de 1Kg. O veículo de transporte para a entrega de carne, ovos, peixes, laticínios e alimentos congelados deve ser fechado e com refrigeração. Além disso, devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará sanitário de acordo com a legislação vigente.	Kg	1.600	49,04
41	Iogurte parcialmente desnatado, com polpa de fruta, sabores variados - Embalagem plástica contendo 900ml do produto, deve constar data de fabricação validade. O transporte para entrega deve ser refrigerado.	Un	2.800	8,94
42	Leite longa vida UHT. Leite fluido, fresco natural. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve ser elaborado seguindo os padrões de qualidade internos, atender aos regulamentos e garantir a estabilidade e durabilidade do produto durante sua validade. Embalagem UHT 1 litro.	Un	5.500	6,65
43	Macarrão caseiro com ovos, tipo furadinho/talharim/espaguete. Fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade. Embalagem em bandejas de 1kg, contendo rotulagem, data de fabricação e validade. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes mais que o peso anterior.	Kg	1.000	20,96
44	Macarrão enriquecido com ora-pro-nóbis, açafraão ou cenoura. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e ora-pro-nóbis ou açafraão ou cenoura. Deve apresentar na porção de 100g no mínimo 4,2g de fibras e sódio abaixo de 40mg. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg.	Kg	300	19,50
45	Mandioca de 1ª qualidade sem casca. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não poderá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelos escuro e/ou marrom). A embalagem deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, sem rupturas, contendo rotulagem com data da fabricação e validade, bem como informações nutricionais do produto. As embalagens devem ser de 1Kg.	Kg	1.100	9,61
46	Maracujá orgânico Maracujá, redondo, casaca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas,	Kg	30	19,99



	tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. livre de produtos químicos ou agrotóxicos			
47	Milho verde orgânico, em espiga sem palha, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo.	Und	300	1,94
48	Milho verde, em espiga sem palha, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo.	Und.	2.000	1,6
49	Mini pizza com massa integral. Sabores: frango, queijo com tomate. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	150	49,48
50	Moranga cabotia congelada de 1ª qualidade. orgânica em cubos, descascada e congelada Dados: pacotes de 1 kg, as morangas são selecionadas de maneira manual garantindo a qualidade do produto final. A moranga é cultivada de forma agroecológica de maneira que consegue entregar ao cliente um produto livre de produtos químicos e conservantes	Kg	30	16,96
51	Moranga cabotia. De 1ª qualidade.	Kg	100	6,61
52	Morango, de 1ª qualidade, isento de sujidades, de tamanho e cor uniformes em embalagens de 1kg, conforme legislação.	Kg	150	33,98
53	Ovos de galinha. Tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens individuais contendo 1 dúzia, com rotulagem, data de fabricação e vencimento. Deve conter prazo de validade mínimo de 20 dias.	Dz	1.600	11,96
54	Palito salgado integral de parmesão com ora-pro-nóbis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de aveia, farinha de trigo integral, ora-pro-nóbis, óleo de girassol, gergelim branco, tempero desidratado (cebola, alho e salsa), sal, fermento biológico seco. Deve apresentar na porção de 25g no mínimo 0,8g de fibra alimentar. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500g.	Und	150	33,00
55	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotia ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-	Und	2.000	1,10



	pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista			
56	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 70g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Und	7.000	1,25
57	Pão sovadinho sem glúten. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega.	Und	100	1,5
58	Pão sovado pesando 50g, sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, fabricado no dia da entrega. Acondicionadas em embalagens transparente, fechada rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto. A entrega deve ser realizada nas unidades escolares, conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.	Kg	1.000	19,73
59	Pepino orgânico selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos. Produto livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Kg	50	8,94
60	Pepino selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Kg	50	6,55
61	Pêssego de 1ª qualidade	Kg	200	9,94
62	Pipoca comum. Embalagem 1Kg	Kg	50	15,96
63	Queijo colonial. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	250	48,96
64	Queijo mussarela fatiado. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	150	54,95



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES

Av. Rio Grande do Sul, 50 - Centro CEP 89694-000 - FAXINAL DOS GUEDES - SC
Fone/Fax: 49 3436-4300 - Site www.faxinal.sc.gov.br
CNPJ 83 009 910/0001-62

65	Repolho. De 1ª qualidade, tipo branco/roxo, fresco, sem manchas, impurezas e folhas extras.	Kg	1.600	4,93
66	Seleto de legumes Dados: pacotes de 1 kg, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotia e milho. Não possui conservantes e não contém adição de água somente os legumes	Un	50	26,96
67	Suco de uva integral. Preparado com matéria prima sã e de qualidade isento de fungos e parasitas, extraído através de sistema enzimático, sem incorporação de água no suco, pasteurizado. Registrado e fiscalizado pelo Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Suco tendo uva como único ingrediente, sem açúcar, corantes e aditivos, produto não alcoólico. Embalado em embalagens de vidro de 1,5 litros.	Un	250	20,98
68	Tempero verde (50% salsa e 50% cebolinha), fresco, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, sem danos mecânicos e físicos. Maço 100g.	Un	1.400	6,94
69	Tomate de 1ª qualidade	Kg	250	8,96
70	Tomate de 1ª qualidade orgânico, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, são, sem rupturas, limpos. Livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Kg	100	10,95