



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**  
Rua José Inácio da Rocha, 109 - Centro  
CEP: 88.770-000 - Imaruá/SC

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA**  
**PMI Nº 001/2024**

Processo Licitatório PMI Nº 009/2024  
Processo Administrativo PMI Nº 16/2024

Regência: considerando o disposto no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, torna público que realizará Chamada Pública Eletrônica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

**OBJETO:**

CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL.

O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br), [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), poderão ser solicitados pelo e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no setor de licitações na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruá, nos dias úteis, no horário das 07:00 horas às 13:00 horas

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone: (48) 3643-0213, através do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), e, no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Imaruá, na Rua José Inácio da Rocha, nº 109, Centro - Imaruá - Santa Catarina no horário de expediente.

**Imaruá, 20 de maio de 2024.**



**Chamada Pública Eletrônica nº. 001/2024, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei Nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.**

A Prefeitura Municipal de Imaruá, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua José Inácio da Rocha, nº109 – Centro de Imaruá, inscrita no CNPJ sob n.82.538.851/0001-57, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Patrick Corrêa, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar CHAMADA PÚBLICA, na forma ELETRÔNICA para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto Municipal Nº 119/2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital durante o período de 2024/2025.

- a) **Local:** A sessão de processamento da presente Chamada Pública Eletrônica será realizada na data de **13 de junho de 2024, às 9h**, por meio de Sistema Eletrônico, e será conduzida pelo Agente de Contratação com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo em epígrafe.
- b) As propostas e Projetos de venda deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos que dele fazem parte integrante.
- c) **Data e horário limites para cadastro de propostas:** As propostas devem ser apresentadas no portal de Compras Públicas até as **09h do dia 13/06/2024.**
- d) **Data e hora final das propostas:** **09h do dia 13/06/2024**
- e) **Data de abertura dos documentos e Projetos de Venda:** **9h01min do dia 13/06/2024.**
- f) Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.
- g) **Endereço:** Os documentos para habilitação e Proposta de Venda serão recebidos exclusivamente por meio eletrônico no endereço: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)
- h) **Edital:** os interessados em participar da presente Chamada Pública Eletrônica deverão obter cópia do Edital, seus anexos através de download gratuito mediante acesso ao link: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)
- i) Os interessados que efetuarem o download dos editais disponíveis e que estejam interessadas em participar das licitações deverão, obrigatoriamente, acompanhar as possíveis alterações ocorridas no Edital, bem como esclarecimentos a eventuais dúvidas e questionamentos realizados.

**1. OBJETO**

ITEM	ALIMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE.	*PREÇO DE AQUISIÇÃO	
					R\$ UN.	R\$ TOTAL
1	Abacaxi	Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem ferimentos ou defeitos com ausência de sujidades larvas e parasitas.	UM	700	7,90	5.530,00
2	Abóbora	Menina ou paulista, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem	KG	800	3,80	3.064,00



		fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.				
3	Abobora cabotiá	De primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	300	4,35	1.305,00
4	Abobrinha Verde	De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, casca lisa, limpas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	200	4,69	938,00
5	Alface Orgânica	Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UN	1.700	7,29	5.899,00
6	Alho	Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros, isentos de sujidades e substâncias nocivas a saúde.	KG	230	3,47	5.871,90
7	Aipim Congelado	Descascada, limpa e congelada, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado, com data validade.	KG	600	25,53	4.374,00
8	Banana Orgânica	Características técnicas: Grupo 2, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	7.000	4,56	31.920,00
9	Batata Doce da Época	Características técnicas: Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.000	3,84	3.840,00
10	Batata Inglesa in natura	Características técnicas: grupo 1 classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3.300	4,95	16.335,00
11	Beterraba in natura	Características técnicas: Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e	KG	1.500	5,30	7.950,00



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ

		fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
12	Biscoito caseiro	Características técnicas: De primeira qualidade, nos sabores diversos. Produzido de acordo com as Boas Práticas de Manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Estar íntegro (não estar esfarelado), Embalagem transparente atóxica, com identificação de peso, e rotulagem completa conforme legislação vigente.	KG	1.000	13,76	13.760,00
13	Brócolis in natura	Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UN	1.300	5,56	7.228,00
14	Cebola de cabeça	Características técnicas: classe média 4, tipo especial, pesando entre 100 e 200g por unidade. Apresentar as características do cultivar bem definidos, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	2.500	5,82	14.550,00
15	Cenoura in natura	Características técnicas: tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade, tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosa, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	1.500	5,11	7.665,00
16	Chuchu in natura	Características técnicas: Classe média, tipo 1 especial. Devem apresentar as características do cultivar. Apresentar as características do cultivar bem definidos, isenta de fungos e indícios de brotos e apodrecimento, doenças e pragas. Livre de sujidades e danos mecânicos, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequados para o consumo.	KG	800	6,25	3.232,00
17	Couve-flor in natura	Características técnicas: Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.000	3,77	6.250,00
18	Couve folha	Características técnicas: De primeira qualidade, limpas, com folhas íntegras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo.	Molho	1.500	4,04	5.655,00
19	Doce de frutas caseiro	Características técnicas: Sabores diversos: banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas. Embalados em pote hermeticamente fechado com 500g. Livre de impurezas e partes não	UN	500	5,50	2.750,00



		comestíveis, fabricado de acordo com as Boas Práticas de fabricação. Em condições de conservação. Com etiqueta contendo rotulagem completa.				
20	Laranja da Época Orgânica	Características técnicas: grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e adequadas para o consumo.	KG	3.500	4,80	16.800,00
21	Maçã Orgânica	Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Pesando de 100 a 120g a unidade, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e adequadas para o consumo.	KG	3.500	9,01	31.535,00
22	Mamão Formosa	Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Apresentando grau de maturação que suporte manipulação, transporte, e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, e larvas.	KG	600	11,20	6.732,00
23	Melancia	Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra.	KG	4.000	13,90	55.920,00
24	Morango Orgânico Congelado	Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo.	BDJ	500	21,80	10.915,00
25	Ovos de Galinha	Características técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, apresentar casca áspera, porosa e limpa, não deve conter rachaduras. Ter certificação de inspeção estadual/municipal. Embalagem fechada com capacidade para 1 dúzia, com data de classificação. Rotulo conforme legislação vigente.	DZ	1.500	12,90	19.380,00
26	Pão Caseiro	Pão caseiro pesando em média 650gr, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Tserão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatado e "embatumados" e com características organolépticas anormais. Embalado em embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: mesmo dia da fabricação.	UN	1.500	8,97	13.450,00



		Data da validade: 4 (quatro) dias da data de fabricação.				
27	Pimentão Orgânico	Características técnicas: Apresentar características do cultivar bem definidas, bem formados, limpos, coloração verde ou vermelha casca lisa, sem ferimentos ou defeitos; grau de maturação que suporte manipulação, transporte, e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	100	7,62	762,00
28	Polpa de frutas Natural	Características técnicas: polpa congelada sabores de maracujá, morango, butiá, Frutas de primeira qualidade, sem açúcar, produzido a partir da fruta, sem adição de conservantes ou outros aditivos. Não conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Fabricação em acordo com as Boas práticas de manipulação de alimentos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 3 meses após a entrega. Embalagem primária intacta, atóxica, transparente, pacotes de 1kg.	KG	1.000	21,80	21.870,00
29	Repolho verde in natura	Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UN	500	4,68	2.340,00
30	Tempero verde in natura	Características técnicas: variados, de Produção recente. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formados, limpos, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento. Estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	Molho	1.000	3,25	3.230,00
31	Tomate Orgânico	Características técnicas: De primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidos, maduros e bem formados, limpos, com coloração própria, sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo.	KG	2.500	21,80	18.300,00
32	Vagem in natura	Características técnicas: Apresentar características do cultivar bem definidas, bem formados, limpos, coloração verde, colheita recente, sem ferimentos, livre de pragas, larvas, doenças e apodrecimentos. Apresentar conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	500	10,14	5.070,00

**Valor Global: R\$ 354.425,90 (Trezentos e cinquenta e quatro mil e quatrocentos e vinte e cinco reais e noventa centavos).**

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.

## 2. FONTE DE RECURSO



As despesas para custear a presente Chamada Pública serão através dos recursos do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE.

### 3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA

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

### 4. - DO CREDENCIAMENTO NO PROVEDOR DO PROCESSO ELETRÔNICO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Portal: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

4.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Portal: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame na forma eletrônica.

4.3. O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Administração, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

### 5. DO INGRESSO NA CHAMADA PÚBLICA E CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) no ingresso desta chamada pública deverá acessar o Sistema Eletrônico do Portal pelo link [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) até às 09 h do dia 13 de junho de 2024, informando os dados solicitados que constituirão a **PROPOSTA DE VENDA** e pelo mesmo Sistema, anexar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** referidos neste Edital.

5.1.1. O envio da Proposta de Venda, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.2. É de plena e exclusiva responsabilidade da organização da agricultura familiar participante da Chamada Pública Eletrônica o uso da senha de acesso ao Sistema Eletrônico do Portal de Compras, mantendo-a em sigilo e acesso restrito, bem como os registros ou transações que nele efetuar, não respondendo a Administração por eventuais perdas ou danos decorrentes do uso indevido da senha, inclusive por terceiros que dela venham a conhecer.

### 6. DA HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

6.1. Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

#### I - Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual):

- prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- extrato da DAP Física do Agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo III deste Edital);



- d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na Proposta de Venda, conforme Anexo IV deste Edital;
- e) prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, se for o caso;
- f) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e
- g) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

## II - Organizações Fornecedoras: (Grupo Formal)

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal e Seguridade Social, mediante Certidão Conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União e relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
- e) cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- f) proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar assinada pelo seu representante legal (Anexo III deste Edital);
- g) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme Anexo V deste Edital;
- h) declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme Anexo VII deste Edital;
- i) prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, se for o caso;
- j) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e
- k) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

## III- Demais Grupos Fornecedores:

(Grupos Informais)

- a) número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- c) proposta de venda de produtos da agricultura familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes (Anexo III deste Edital);
- d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta conforme Anexo VI deste Edital;
- e) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, se for o caso;
- f) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e
- g) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.



## 7. DOS CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS DE VENDA

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

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

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

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

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

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.

7.4. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.1 e 7.2.

## 8. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE VENDA

8.1. Os fornecedores encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico do Portal de Compras pelo link [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de venda com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.2. O envio dos documentos de habilitação acompanhada das propostas de vendas, exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



**8.3.** Os fornecedores poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação ou a proposta de venda, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**8.4.** Caberá ao fornecedor interessado em participar do Edital acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

## **9. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

9.1. Conforme item 6 do Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

## **10. DO TRANSPORTE E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

**10.1.** Os produtos deste edital serão requisitados durante a vigência do contrato, de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Imaruá, e deverão ser entregues perante solicitação da secretaria, em até no máximo 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da solicitação de entrega contendo a lista de distribuição, pôr conta e risco da licitante nos equipamentos de responsabilidade da Secretaria descritos neste edital, em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de consumo, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do setor responsável.

## **11. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

**11.1.** A vigência do contrato a ser firmado com a empresa fornecedora vigorará por **12 (doze) meses**, a contar da assinatura do termo contratual;

**11.2.** A vigência contratual poderá ser prorrogada até o limite máximo estipulado pelos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e suas alterações.

## **12. DA CONTRATAÇÃO**

**12.1.** Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, o fornecedor deverá assinar o Contrato, de acordo com os valores apresentados e conforme minuta de contrato (Anexo II deste Edital).

**12.2.** O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**12.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

**12.2.2.** O prazo previsto para assinatura do contrato poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**12.3.** Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

**12.4.** Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais



### **13. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS**

**13.1.** As obrigações e responsabilidades são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual, se houverem, que independentemente de transcrição fazem parte integrante desta Licitação.

### **14 - DA FORMA DE PAGAMENTO**

**14.1.** As formas de pagamento são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual que independentemente de transcrição faz parte integrante deste Edital.

### **15. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO GERAL**

**15.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**15.1.1.** o reajuste de preços é a recomposição da perda inflacionária mediante aplicação de índices econômicos gerais ou setoriais será utilizado o Índice Nacional de Preços do Consumidor (INPC – IBGE).

**15.1.2.** para a solicitação de reajuste de preços é preciso o decurso de prazo mínimo de doze meses entre a data de apresentação das propostas de vendas e a data do requerimento.

### **16 - DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS**

**16.1.** O reequilíbrio de preços, em virtude de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis ou força maior, poderá ser solicitado a qualquer momento, desde que demonstrados os requisitos para sua concessão.

**16.2.** Pedidos de reequilíbrio de preços por parte da empresa fornecedora contratada deverão demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis ou previsíveis com consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

**16.2.1.** Pedido de revisão de preços é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que a empresa fornecedora contratada não teria condições de suportar já na época de apresentação da sua Proposta de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

**16.2.2.** A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 60 (sessenta) dias.

**16.2.3.** Durante a análise do pedido de revisão de preços pelo município, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública eletrônica. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

**16.3.** Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação da empresa fornecedora contratada, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento

### **17. DA EXTINÇÃO/RESCISÃO DO CONTRATO**

**17.1.** As hipóteses de extinção/rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.



## 18. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**18.1.** Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

**18.2.** A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

**18.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**18.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**18.3.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**18.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**18.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

**18.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

## 19. DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

**19.1.** Os fornecedores 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.

**19.2.** O fornecedor se compromete a fornecer gêneros alimentícios conforme disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelas nutricionistas.

**19.3.** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública até 1 (um) ano.

## 20. DOS FATOS SUPERVENIENTES

**20.1.** Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, poderá haver:

a) Adiamento do processo; e

b) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

## 21. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES, RECURSOS E DISPONIBILIDADE DOS AUTOS

### 21.1. IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

**21.1.1.** Qualquer cidadão ou participante poderá impugnar o presente Edital de Chamada Pública Eletrônica por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**21.1.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**21.1.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados através da plataforma <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

**21.1.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**21.1.4.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.

**21.1.5.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

### 21.2. RECURSOS E CONTRARRAZÕES

**21.2.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).



**21.2.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**21.2.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**21.2.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

**21.2.3.2.** o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 30 minutos.

**21.2.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**21.2.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**21.2.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior.

**21.2.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**21.2.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**21.2.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**21.2.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

### **21.3. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS**

**21.3.1.** No curso da Chamada Pública Eletrônica regida por este edital os autos estarão à disposição dos interessados junto ao setor de Licitações e Contratos do Município de Imaruá.

**21.3.2.** É assegurado aos participantes a obtenção de cópia dos elementos dos autos que considerarem indispensáveis à defesa de seus interesses, preferencialmente por via eletrônica, arcando, se houver, com os respectivos custos.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1.** Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal, além do disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**22.2.** Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos *in natura*, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiados da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

**22.3.** Os beneficiários e organizações fornecedores podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congêneres.

**22.4.** Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, discriminados nesta chamada pública eletrônica.

**22.5.** A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato, conforme edital, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública Eletrônica e da proposta a que se vinculam.

**22.6.** Os interessados deverão estudar minuciosamente e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes,



informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto

**22.7.** Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

**22.8.** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

**22.9.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

**22.10.** Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

**22.11.** No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**22.12.** A organização da agricultura familiar classificada poderá ser excluída da Chamada Pública Eletrônica, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo das sanções cabíveis, na hipótese de a Administração Pública conhecer de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao processamento, que desabone a idoneidade ou a capacidade técnica e administrativa da participante, garantidos a ampla defesa e o contraditório.

**22.13.** As normas disciplinadoras deste Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**22.14.** Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

**22.15.** Em caso de divergência entre disposições desta Chamada Pública e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**22.16.** Onde este Edital for omissivo, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/2021, em sua versão atualizada, a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução 06/2020 do FNDE.

**22.17.** Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

**22.18 - Integram esta Chamada Pública, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:**

Anexo I – Termo de referência;

Anexo II - Minuta de Contrato;

Anexo III- Modelo Proposta de Venda;

Anexo IV - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual);

Anexo V - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Organizações Fornecedoras;

Anexo VI - Modelo de Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Demais Grupos Fornecedores;

Anexo VII - Modelo de Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Imaruí, 15 de maio de 2024.

**PATRICK CORRÊA**  
Prefeito



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e suas organizações para a Alimentação Escolar em atendimento aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, consoante ao Art.14 da Lei FNDE nº 11.947 de 16/06/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020 e suas alterações.

**2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar- ETP N° 008/2024.

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

3.1. A solução como um todo está descrita no item 3 do Estudo Técnico Preliminar- ETP N° 008/2024.

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.2. Os requisitos estão fundamentados e descritos conforme item 4 do Estudo Técnico Preliminar- ETP N° 008/2024.

**5. DOS ITENS, DESCRIÇÃO, QUANTIDADE**

ITEM	ALIMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE.
1	Abacaxi	Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem fermentos ou defeitos com ausência de sujidades larvas e parasitas.	UN	700
2	Abóbora	Menina ou paulista, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	800
3	Abobora cabotiá	De primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	300
4	Abobrinha Verde	De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, casca lisa, limpas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios da germinação. Estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	200
5	Alface Orgânica	Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas integras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UN	1.700
6	Alho	Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros, isentos de sujidades e substâncias nocivas a saúde.	KG	230
7	Aipim	Descascada, limpa e congelada, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado, com data validade.	KG	600
8	Banana Orgânica	Características técnicas: Grupo 2, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos,	KG	7.000



		fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.		
9	Batata Doce da Época	Características técnicas: Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.000
10	Batata Inglesa in natura	Características técnicas: grupo 1 classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3.300
11	Beterraba in natura	Características técnicas: Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.500
12	Biscoito caseiro	Características técnicas: De primeira qualidade, nos sabores diversos. Produzido de acordo com as Boas Práticas de Manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Estar íntegro (não estar esfarelado), Embalagem transparente atóxica, com identificação de peso, e rotulagem completa conforme legislação vigente.	KG	1.000
13	Brócolis in natura	Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UN	1.300
14	Cebola de cabeça	Características técnicas: classe média 4, tipo especial, pesando entre 100 e 200g por unidade. Apresentar as características do cultivar bem definidos, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	2.500
15	Cenoura in natura	Características técnicas: tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade, tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosa, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	1.500
16	Chuchu in natura	Características técnicas: Classe média, tipo 1 especial. Devem apresentar as características do cultivar. Apresentar as características do cultivar bem definidos, isenta de fungos e indícios de brotos e apodrecimento, doenças e pragas. Livre de sujidades e danos mecânicos, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequados para o consumo.	KG	800
17	Couve-flor in natura	Características técnicas: Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1.000
18	Couve folha	Características técnicas: De primeira qualidade, limpas, com folhas íntegras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo.	Molho	1.500
19	Doce de frutas caseiro	Características técnicas: Sabores diversos: banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas. Embalados em pote hermeticamente fechado com 500g. Livre de impurezas e partes não comestíveis, fabricado de acordo com as Boas Práticas de fabricação. Em condições de conservação. Com etiqueta contendo rotulagem completa.	UN	500



20	Laranja da Época Orgânica	Características técnicas: grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e adequadas para o consumo.	KG	3.500
21	Maçã Orgânica	Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Pesando de 100 a 120g a unidade, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e adequadas para o consumo.	KG	3.500
22	Mamão Formosa	Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Apresentando grau de maturação que suporte manipulação, transporte, e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	600
23	Melancia	Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra.	KG	4.000
24	Morango Orgânico Congelado	Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo.	BDJ	500
25	Ovos de Galinha	Características técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, apresentar casca áspera, porosa e limpa, não deve conter rachaduras. Ter certificação de inspeção estadual/ municipal. Embalagem fechada com capacidade para 1 dúzia, com data de classificação. Rotulo conforme legislação vigente.	DZ	1.500
26	Pão Caseiro	Pão caseiro pesando em média 650gr, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatado e "embatumados" e com características organolépticas anormais. Embalado em embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: mesmo dia da fabricação. Data da validade: 4 (quatro) dias da data de fabricação.	UN	1.500
27	Pimentão Orgânico	Características técnicas: Apresentar características do cultivar bem definidas, bem formados, limpos, coloração verde ou vermelha casca lisa, sem ferimentos ou defeitos; grau de maturação que suporte manipulação, transporte, e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	100
28	Polpa de frutas Natural	Características técnicas: polpa congelada sabores de maracujá, morango, butiá, Frutas de primeira qualidade, sem açúcar, produzido a partir da fruta, sem adição de conservantes ou outros aditivos. Não conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Fabricação em acordo com as Boas práticas de manipulação de alimentos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 3 meses após a entrega. Embalagem primaria intacta, atóxica, transparente, pacotes de 1kg.	KG	1.000
29	Repolho verde in natura	Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UN	500
30	Tempero verde in natura	Características técnicas: variados, de Produção recente. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formados, limpos, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento. Estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	Molho	1.000



31	Tomate Orgânico	Características técnicas: De primeira qualidade, casca lisa, sem fermentos ou defeitos. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidos, maduros e bem formados, limpos, com coloração própria, sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo.	KG	2.500
32	Vagem in natura	Características técnicas: Apresentar características do cultivar bem definidas, bem formados, limpos, coloração verde, colheita recente, sem fermentos, livre de pragas, larvas, doenças e apodrecimentos. Apresentar conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	500

## 6. DO FORNECIMENTO, FISCALIZAÇÃO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os produtos deverão ser entregues parceladamente, podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, conforme necessidade, em até no máximo 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da lista de distribuição, emitida pelo do órgão responsável da Secretaria de Educação. **Deverá ser feita em quantidades fracionadas por Unidade Escolar, conforme tabela enviada semanalmente, com as caixas previamente pesadas individualmente por alimento.**

6.2. Os produtos deverão ser entregues, de acordo com as características exigidas neste edital, assim como com toda a sua documentação;

6.3. O prazo de entrega dos produtos adquiridos deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.

6.4. O prazo de entrega estabelecido é fixo e improrrogável, salvo motivo considerado de "força maior", previsto em lei, comunicado pela empresa vencedora, por escrito, ao órgão responsável da Secretaria de Educação do Município, antes do vencimento do prazo.

6.5. Os produtos adquiridos deverão ser entregues dentro da validade em boa qualidade, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou congêneres, umidade externa anormal, odor ou sabores estranhos.

6.6. Os produtos perecíveis, se houver, devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.

6.7. Os frutos e legumes deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; e isentos de enfermidades.

6.8. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

6.10. Somente em casos excepcionais ou por solicitação da secretaria de educação de provisionamento a entrega de produtos deverá ocorrer em dias sem expediente e/ou fora deste horário.

6.11. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

## 7. PAGAMENTO



7.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento dos produtos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/ Fatura, através de depósito/transfêrencia bancária em nome do proponente, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## 8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES

- 8.1. Os interessados poderão acompanhar via portal de compras públicas.
- 8.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados 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.
- 8.3. Entre os grupos de projetos, será seguido a ordem de prioridade para seleção.
- 8.4. Os requisitos para contratação está discriminado no item 4 do ETP 008/2024.

## 9. ESTIMATIVAS DE CUSTO

9.1. O valor estimado para a contratação do objeto é de R\$R\$ 354.425,90 (Trezentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e vinte e cinco reais e noventa centavos mensurado por meio do Relatório de Preços.

## 10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 10.1. Os fornecedores 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.
- 10.2. O fornecedor se compromete a fornecer gêneros alimentícios conforme disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelas nutricionistas.
- 10.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública até 1 (um) ano.

## 11. INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA

11.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada em até 5 (cinco) dias após a solicitação formal, de segunda a sexta das 07h às 13h, no local indicado abaixo:  
**Sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Antônio Bittencourt Capanema, s/n– Centro, Imaruí/SC.**

## 12. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

12.1. O objeto de contratação tem natureza de serviço comum, uma vez que é possível ter uma base de mercado quando buscamos alternativas parecidas.

## 13. RESCISÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.
- 13.2. A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.
- 13.3. Na aplicação das sanções serão considerados: a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para a Administração Pública; a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4. Defesa preliminar: no prazo de 15 dias úteis, a partir da notificação sobre a infração e possível enquadramento de sanção. Nesse momento o licitante ou fornecedor deverá apresentar suas razões de defesa, bem como juntar e produzir provas.



Alegações finais: no prazo de 15 dias úteis. É o momento que o licitante ou contratado pode apresentar um arremate da sua defesa.

#### 14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As despesas para custear a presente Chamada Pública serão através dos recursos do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE.

#### 15. DA VIGÊNCIA

15.1. A vigência do contrato a ser firmado com a empresa fornecedora vigorará por **12 (doze) meses**, a contar da assinatura do termo contratual;

15.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada até o limite máximo estipulado pelos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e suas alterações.





**ANEXO II**  
**AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA**  
**Nº 001/2024**

**MINUTA CONTRATUAL**

**CONTRATO Nº XXX/2024**

O **MUNICÍPIO DE IMARUÍ** por intermédio da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**, E EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133 DE 1º/04/21 E SUAS ALTERAÇÕES.

**I - CONTRATANTES**

**CONTRATANTE: MUNICIPIO DE IMARUÍ**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o Nº. 82.538.851/0001-57, com sede na Rua José Inácio da Rocha, 109- centro-Imaruí/SC, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. **Patrick Corrêa**, ora denominado **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA(O): XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF ou CPF sob o Nº XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA(O)**, representada neste ato pelo seu XXXXXXXXXXXXX, Sr. XXXXXXXXXXXXX, representante legal, portador da Cédula de Identidade RG nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX.

**II - FUNDAMENTO LEGAL**

Esta adjudicação decorre de licitação sob condições do Edital de Chamada Pública Eletrônica Nº 001/2024 - Processo Administrativo Nº 016/2024, cujo resultado foi homologado em **XX/XX/2024**, pela autoridade competente conforme consta do processo supra mencionado, submetendo-se as partes às disposições constantes na Lei nº 11.94712009, Lei nº 11.326/2006, Resolução FNDE/CD/FNDE nº 06/2020, e no que couber ainda pela Lei Federal nº 14.133/2021 e suas atualizações, legislação correlata, às cláusulas e condições aqui estabelecidas e às demais normas legais vigentes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO**

1.1. O objeto deste contrato é a **aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, 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, atendidos pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Imaruí/SC**, conforme especificações, padrões, determinações e quantitativos descritas no Termo de Referência que integra o presente termo contratual como Anexo I do Edital de Chamada Pública Eletrônica Nº 001/2024, de acordo com as quantidades e especificações seguintes:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	UNID/MEDIDA
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXX	XXXX




#### **CLÁUSULA SEGUNDA DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA**

**2.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios da CONTRATADA, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

**3.1.** O presente contrato vigorará pelo **período de 12 (doze) meses**, contado a partir da data de sua assinatura.

**3.2.** A vigência contratual poderá ser prorrogada por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e suas alterações;

**3.2.1.** A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

#### **CLÁUSULA QUARTA DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES além das demais previstas no Termo de Referência**

**4.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas e as normas desta Lei vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

##### **4.1.1. São Obrigações da CONTRATADA:**

**4.1.1.1.** Entregar os alimentos/produtos descritos neste contrato e seus anexos, na Secretaria Municipal de Educação do CONTRATANTE, na qualidade físico-química, sanitária dos produtos ofertados (Resolução/FNDE/CD/nº 32 de 10 de agosto de 2006).

**4.1.1.1.1.** Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando a despesa da análise dos produtos suspeitos por conta da CONTRATADA.

**4.1.1.2.** Fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme descrito na proposta de vendas apresentado, parte integrante deste instrumento e de acordo com as exigências da legislação vigente;

**4.1.1.3.** Fornecer e entregar o objeto contratado, parceladamente, de acordo com as necessidades do Contratante, dentro das especificações e quantitativos solicitados;

**4.1.1.4.** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

**4.1.1.5.** Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos;

**4.1.1.6.** Transportar os gêneros alimentício em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos;

**4.1.1.7.** Para gêneros alimentícios não-perecíveis: os veículos devem ser fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene;

**4.1.1.8.** Para gêneros alimentícios perecíveis: deverá ser feito em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA;



- 4.1.1.9.** Transportar adequadamente os alimentos de forma que não fiquem expostos ao sol por período prolongado;
- 4.1.1.10.** Providenciar para que os veículos de transporte de alimentos refrigerados possuam o Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal);
- 4.1.1.11.** Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 4.1.1.12.** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- 4.1.1.13.** Orientar os envolvidos, à serviço deste contrato, para que conduzam os trabalhos de acordo com as normas técnicas adequadas, em estrita observância à legislação federal, estadual e municipal aplicáveis;
- 4.1.1.14.** Acatar as normas internas do CONTRATANTE;
- 4.1.1.15.** Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou a terceiros;
- 4.1.1.16.** Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária;
- 4.1.1.17.** Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;
- 4.1.1.18.** Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto deste Contrato;
- 4.1.1.19.** Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes da proposta/projeto de venda de gêneros alimentícios, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
- 4.1.1.20.** Guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos das notas fiscais de compra, nos Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como a proposta/projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 4.1.1.21.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 4.1.1.22.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 4.1.1.23.** Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

**4.1.2. São Obrigações do CONTRATANTE:**

- 4.1.2.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 4.1.2.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 4.1.2.3.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;



- 4.1.2.4.** Fornecer informações, com antecedência, a CONTRATADA sobre a redução ou não recebimento de alguma mercadoria nos dias que não houverem atividades nas escolas, por exemplo, férias escolares, feriados prolongados, viagens, eventos, etc;
- 4.1.2.5.** Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades a CONTRATADA;
- 4.1.2.6.** Notificar e aplicar penalidades à CONTRATADA, quando for o caso, resguardado o contraditório e a ampla defesa;
- 4.1.2.7.** Guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução 6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como a Proposta/Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 4.1.2.8.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 4.1.2.9.** O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA QUINTA DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

**5.1.** Os produtos deverão ser requisitados e entregues parceladamente, podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, durante a vigência do contrato, de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação do CONTRATANTE, e deverão ser entregues perante solicitação da secretaria, em até no máximo 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da solicitação de entrega da lista de distribuição, pôr conta e risco da CONTRATADA e de responsabilidade da Secretaria descritos no Anexo 1 deste Edital em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de consumo, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do setor responsável do CONTRATANTE.

**5.1.1.** O planejamento com o cronograma de entrega semanal, quinzenal e mensal, o qual apresenta o produto a ser entregue, a quantidade e o dia de entrega, será elaborado pelas Nutricionistas do CONTRATANTE e enviado a CONTRATADA fornecedora pelo setor de compras da Secretaria de Educação, com no mínimo, 15 dias de antecedência, porém poderá sofrer ajustes conforme necessidade, os quais serão encaminhados pelas nutricionistas responsáveis com, no mínimo, 3 (três) dias de antecedência.

**5.1.2.** A convocação formal para entrega do objeto poderá ser realizada por outros meios que a Secretaria de Educação do CONTRATANTE julgar eficiente, podendo se dar por e-mail, aplicativos de conversa ou outra ferramenta equivalente, desde que contenha todas as informações necessárias para a efetiva entrega do solicitado e que seja possível a confirmação do seu recebimento, considerada também a fé pública do servidor designado.

**5.2.** Os produtos deverão ser entregues de acordo com as características exigidas neste contrato, termo de referência e no edital, assim como com toda a sua documentação;

**5.3.** O prazo de entrega dos produtos adquiridos deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste contrato.

**5.4.** O prazo de entrega estabelecido é fixo e improrrogável, salvo motivo considerado de "força maior", previsto em lei, comunicado pela empresa vencedora, por escrito, ao órgão responsável da Secretaria de Educação do CONTRATANTE, antes do vencimento do prazo aceito e oficializado por escrito, pelo órgão responsável do CONTRATANTE, o prazo de entrega dos produtos adquiridos será prorrogado automaticamente, e por igual número de dias em que perdurar o evento causador do atraso.



**5.5.** Os produtos adquiridos deverão ser entregues dentro da validade em boa qualidade, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou congêneres, umidade externa anormal, odor ou sabores estranhos.

**5.6.** Os produtos perecíveis, se houver, devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.

**5.7.** Os frutos e legumes, se houver, deverão apresentar-se:

**5.7.1.** isentos de substâncias terrosas;

**5.7.2.** sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

**5.7.3.** sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

**5.7.4.** sem umidade externa anormal;

**5.7.5.** isentos de odor e sabor estranhos; e

**5.7.6.** isentos de enfermidades.

**5.8.** Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Contrato e no Termo de Referência.

**5.9.** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Contrato e no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**5.10.** Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**5.11.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**5.12.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

**5.13.** Somente em casos excepcionais ou por solicitação do Setor de compras da Secretaria de Educação a entrega de produtos deverá ocorrer em dias sem expediente e/ou fora deste horário.

## **CLÁUSULA SEXTA DO TRANSPORTE**

**6.1.** O transporte dos produtos, objeto deste Contrato, deverão ser efetuados em veículos adequados, sendo que, os produtos congelados e refrigerados deverão ser transportados com veículos devidamente refrigerados com controle de temperatura, bem como deverá ser apresentado alvará sanitário dos veículos utilizados para as entregas, além de atender as demais exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

**6.1.1.** A CONTRATADA se obriga a providenciar para que os veículos de transporte de alimentos refrigerados possuam o Certificado de Vistoria (Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária Municipal).

**6.2.** Os alimentos deverão ser transportados e descarregados em condições adequadas e compartimento exclusivo e limpo do veículo para evitar contaminações e/ou alteração de suas características internas e externas, mantidos sob a temperatura exigida para sua conservação, conforme legislação sanitária vigente para cada tipo de produto. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte e descarregamento.

**6.3.** Os produtos congelados deverão ser transportados em veículos equipados com termômetros de fácil acesso e pronta leitura e nas demais condições exigidas pelos órgãos de inspeção sanitária: produtos refrigerados de 0 a 10º Celsius, e produtos congelados até - 8º Celsius.



**6.4.** Durante o transporte os gêneros alimentícios deverão ser colocados sobre estrados ou prateleiras removíveis quando for medida necessária para evitar danos ou contaminações.

**6.5.** O veículo de transporte e os materiais utilizados para proteção ou fixação da carga, tais como cordas, encerados e plásticos, devem ser sanitizados de modo a não contaminarem, danificarem ou constituírem fonte de contaminação dos gêneros alimentícios.

**6.6.** É de responsabilidade da CONTRATADA que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (uniforme da empresa, touca descartável e crachá).

#### CLÁUSULA SÉTIMA DO CONTROLE DA QUALIDADE

**7.1.** Além das regras estabelecidas nos documentos citados neste contrato, sem prejuízo a outras constantes em documentos técnicos expedidos pelos órgãos oficiais de fiscalização e inspeção sanitária de gêneros alimentícios objeto do presente contrato, quando de sua entrega na unidade recebedora serão submetidos a exame visual para a verificação de estarem nos padrões de qualidade e, quando necessários, poderão ser feitos exames laboratoriais nos alimentos recebidos.

#### CLÁUSULA OITAVA DO(S) PREÇO(S) UNITÁRIO(S) E DO VALOR GLOBAL DO CONTRATO

**8.1.** O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo fornecimento e transporte dos produtos, os preços unitários propostos que são:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA	QTDE.	UNID/MEDIDA	PREÇO UNIT.	VALOR TOTAL
XX	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	XX	Unid.	R\$ XXX	R\$ XXXXXXXX
<b>VALOR GLOBAL DO CONTRATO.....</b>					<b>R\$ XX,XX</b>

**8.1.1.** No preço proposto já estão incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com embalagens, bem como os serviços de entrega, carga, descarga, frete/transporte e demais incidências sobre o preço final do produto.

**8.2.** É vedada a CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que por ventura venham a ser contratadas em sua proposta ou, ainda decorrentes das variações das quantidades previstas.

#### CLÁUSULA NONA DO PAGAMENTO

**9.1.** O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos, em até 30 (trinta) dias, contados da atestação da nota fiscal/fatura, mediante depósito bancário em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário a serem especificadas pela CONTRATADA na nota fiscal/fatura, observando a ordem cronológica estabelecida no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

a) A atestação da Nota Fiscal se dará mediante o “**CERTIFICO**” pelo responsável do órgão competente autorizado para o recebimento dos produtos, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores.



- b) A CONTRATADA deverá destacar na nota fiscal/fatura, além do número e a data de assinatura do contrato, os dados bancários: Banco, Agência e nº Conta-Corrente.
- c) O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Imaruí/SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil subsequente.

9.2. Havendo atraso no pagamento incidirá sobre o valor devido pelo CONTRATANTE a atualização financeira até a data do efetivo pagamento, calculada pro-rata die pelo índice estabelecido pelo Governo Federal, exceto se as ocorrências forem de responsabilidade da CONTRATADA.

9.3. O CONTRATANTE não efetuará aceite de títulos negociados com terceiros, isentando-se quaisquer consequências surgidas e responsabilizando a CONTRATADA por perdas e danos em decorrência de tais transações.

9.4. O CONTRATANTE não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes no edital e seus anexos.

9.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, quaisquer obrigações financeiras que lhe forem impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de reajustamento de preços ou correção monetária.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA DO REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS**

10.1. O reequilíbrio de preços, em virtude de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis ou força maior, poderá ser solicitado a qualquer momento, desde que demonstrados os requisitos para sua concessão.

10.2. Pedidos de reequilíbrio de preços por parte da CONTRATADA deverão demonstrar de forma clara, por intermédio de planilhas de custo, a composição do novo preço, indicando fatos imprevisíveis ou previsíveis com consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, apresentando, dessa forma, documentos comprobatórios dos fatos alegados e não se reportar a fatos absolutamente estranhos ao futuro contrato. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, o contratante adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil da solicitante e demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

10.2.1. Pedido de revisão de preços é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que a CONTRATADA não teria condições de suportar já na época de apresentação da sua Proposta de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

10.2.2. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 60 (sessenta) dias.

10.2.3. Durante a análise do pedido de revisão de preços pelo CONTRATANTE, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta chamada pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, implicando a instauração de Processo Administrativo para aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

10.3. Sob nenhum pretexto haverá reequilíbrio econômico-financeiro retroativo; o prazo será contado a partir da manifestação do CONTRATADO, para os próximos fornecimentos para os quais não tenha sido ainda emitida a Ordem de Fornecimento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO REAJUSTE**

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. o reajuste de preços é a recomposição da perda inflacionária mediante aplicação de índices econômicos gerais ou setoriais será utilizado o Índice Nacional de Preços do Consumidor (INPC – IBGE).



**11.1.2.** para a solicitação de reajuste de preços é preciso o decurso de prazo mínimo de doze meses entre a data de apresentação das propostas de vendas e a data do requerimento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**12.1.** O CONTRATANTE poderá suplementar os recursos previstos havendo necessidade e disponibilidade orçamentária e financeira.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA RESPONSABILIDADE POR DANOS**

**13.1.** É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA 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 DA SUPREMACIA DO INTERESSE PÚBLICO**

**14.1.** O CONTRATANTE em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação as finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E SANÇÕES**

**15.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA que:

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

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

**15.2.1. Advertência** por escrito, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**15.2.2. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

**15.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

#### **15.3. Multa:**

**15.3.1.** moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**15.3.2.** compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto e demais transgressões previstas no subitem 15.1.



- 15.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE a CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente. (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.7.1.** Caso o CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da CONTRATADA, o CONTRATANTE poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.10. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.11. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa a CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.12. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- 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.
- 15.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização.
- 15.14. A personalidade jurídica da CONTRATADA 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 a CONTRATADA, 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).
- 15.15. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às



sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.16. 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.

15.17. Os débitos da CONTRATADA para com o 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 a CONTRATADA possua com o mesmo órgão ora contratante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS COMUNICAÇÕES ENTRE AS PARTES**

16.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de ofício, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, via protocolo geral da prefeitura.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO**

17.1. O presente Contrato poderá rescindido nas hipóteses previstas no Art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no Art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. A CONTRATADA reconhece os direitos do CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

18.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

18.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA será obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras, desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por unidade familiar portadora de DAP/CAF/ano fiscal, conforme artigo 125 da Lei Federal nº. 14.133/2021;

18.3. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com outra pessoa jurídica, desde que:

18.3.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos no termo de referência;

18.3.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

18.3.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18.4. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

18.5. Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

18.6. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, o CONTRATANTE terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

18.7. Nos casos de alterações contratuais, a CONTRATADA será previamente comunicada.



### CLÁUSULA DÉCIMA NONA DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

19.1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, gestão, fiscalização, atestação e avaliação através da Secretaria de Municipal de Educação, especialmente designados para este fim os servidores: Eliane Silveira Cabral **como GESTOR(A)**, tendo **como FISCAL** a nutricionista Fabricio Bardança CRN10 4134 e como **SUPLENTE** de fiscal Israel Corrêa (os quais poderão ser substituídos) apenas com a autorização e designação da autoridade máxima.

19.1.1. A gestora e a fiscal desempenharão a função com o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração por meio do objeto contratado.

19.1.2. A fiscal e seu suplente são agentes públicos designados para acompanhar e fiscalizar o recebimento ou execução do objeto contratado.

19.2. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo CONTRATANTE, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

### CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTE À LGPD

20.1. 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 VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

21.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Imaruí, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

21.2. E, assim por estarem ajustados e contratados, após tido e achado conforme, ambas as partes assinam o presente contrato em 02 vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Imaruí-SC, XX de XXXXXXXXX de 2024.

MUNICÍPIO DE IMARUÍ

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

Nº. CPF.:

Nome:

Nº. CPF.:



**ANEXO III**  
**AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/2024**  
(Processo Administrativo Nº. 016/2024)

**MODELO DE PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA**  
**AGRICULTURA FAMILIAR**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PUBLICA Nº 001/2024					
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/CAF Jurídica		9. Banco	10. Nº Agencia Bancária	11. Conta Nº da Cona	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº11.3226/2006		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/MEC					
1. Prefeitura Municipal de Imaruí/SC		2. CNPJ: 82.538.851/0001-57		3. Imaruí/SC	
4. Rua José Inácio da Rocha, nº 109 – Centro				5. Fone: (48) 3643-0213	
6. Patrick Corrêa – Prefeito					
II – 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 nº 001/2024 (o mesmo que consta na Chamada pública).					



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

Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/ E-mail
--------------	---	-----------------

### MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA  
Nº 001/2024

#### I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

##### GRUPO INFORMAL

1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
5. 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/CAF	4. Banco	5. Nº da Agência	6. Nº Conta Corrente

#### III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/MEC

1. Prefeitura Municipal de Imaruí/SC	2. CNPJ: 82.538.851/0001-57	3. Imaruí/SC
4. Rua José Inácio da Rocha, nº 109 – Centro		5. Fone: (48) 3643-0213
6. Patrick Corrêa – Prefeito		

#### IV – FORNECEDORES PARTICIPANTES

1. Identificação do Agricultor(a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição (Unitário)	6. Valor Total
					Total Agricultor



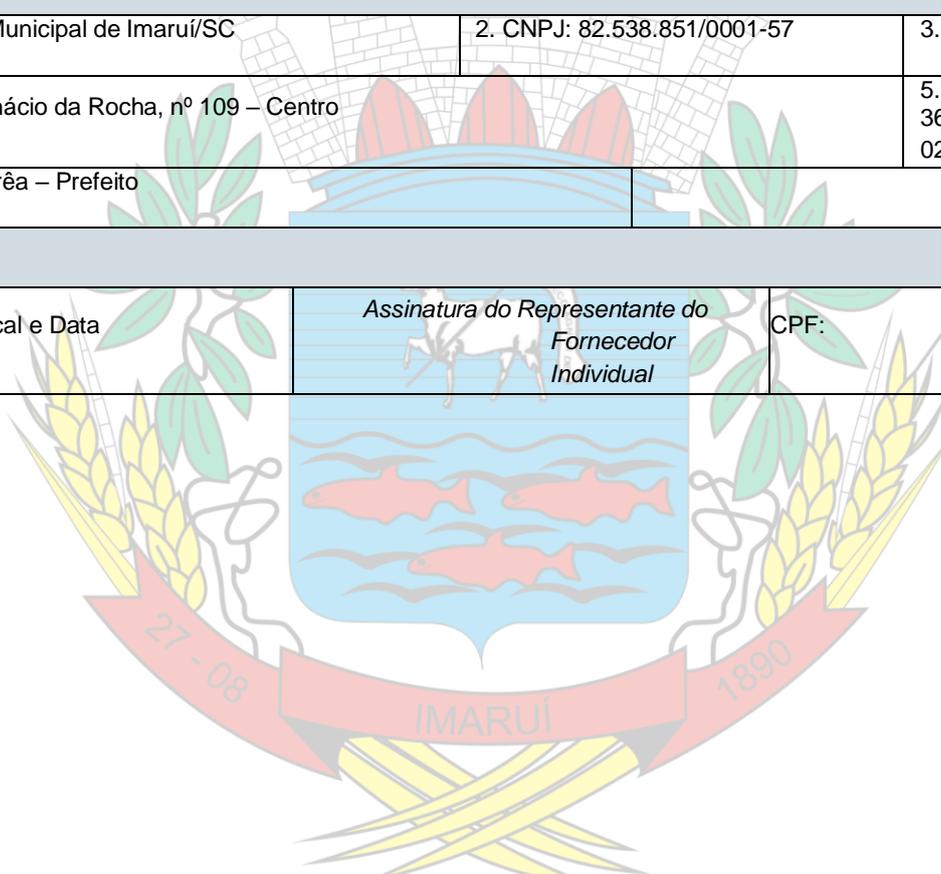
					Total Agricultor
					Total Agricultor
				Total do Projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital 001/2024 (o mesmo que consta na Chamada pública)					
<b>V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço Unitário	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de entrega dos produtos
				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	
Local e Data	Agricultores(as) fornecedores(as) do Grupo Informal			Assinatura	

**MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024					
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>FORNECEDOR INDIVIDUAL</b>					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP/CAF Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
<b>II – RELAÇÃO DE PRODUTOS</b>					



1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		Cronograma de Entregados Produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 001/2024 (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.					
<b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/MEC</b>					
1. Prefeitura Municipal de Imaruí/SC		2. CNPJ: 82.538.851/0001-57		3. Imaruí/SC	
4. Rua José Inácio da Rocha, nº 109 – Centro				5. Fone: (48) 3643-0213	
6. Patrick Corrêa – Prefeito					
Local e Data	<i>Assinatura do Representante do Fornecedor Individual</i>			CPF:	





**ANEXO IV**  
**AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001//2024**  
(Processo Administrativo Nº 016/2024)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**  
**BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

Eu, \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ e DAP/CAF física nº \_\_\_\_\_, declaro, para fins de participação na modalidade Chamada Pública Eletrônica acima mencionada, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(assinatura do declarante, com identificação completa)





ANEXO V

AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001/2024  
(Processo Administrativo Nº. 016/2024)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**  
**ORGANIZAÇÕES FORMAIS FORNECEDORAS**

Eu, \_\_\_\_\_ representante da  
Cooperativa/Associação, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ e  
DAP/CAF Jurídica nº \_\_\_\_\_ declaro, para fins de participação na modalidade Chamada  
Pública Eletrônica acima mencionada, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de  
venda apresentada são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem  
DAP/CAF física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(assinatura do declarante, com  
identificação completa)



**ANEXO VI**

**AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA Nº 001//2024**  
(Processo Administrativo Nº. 016/2024)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA**  
**DEMAIS GRUPOS FORNECEDORES – GRUPOS INFORMAIS**

Eu, \_\_\_\_\_ representante do grupo fornecedor, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ e DAP/CAF física nº \_\_\_\_\_ declaro, para fins de participação na modalidade Chamada Pública Eletrônica acima mencionada, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos agricultores listados na proposta de venda, que possuem DAP/CAF física.

Local, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal do licitante, com identificação completa)





**ANEXO VII**  
**AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA PMI Nº 001/2024**  
(Processo Administrativo Nº. 016/2024)

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

(para Grupos Formais)

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

Eu, \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_, declaro para os devidos fins que serei responsável pelo controle de atendimento do limite individual de venda dos Cooperados/Associados do Grupo Formal \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, participante da Chamada Pública Eletrônica acima mencionada, nos termos da Resolução nº 06/FNDE/CD de 08 de maio de 2020.

Nome do produtor/grupo:  
Número da DAP/CAF:

Local, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /20 \_\_\_\_

(Representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa, devendo apresentar a lista dos CPF e DAP/CAF física de cada agricultor participante)