ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE URUSSANGA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

EDITAL CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 04/2025
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 36/2025
AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS – PAA

Chamada Pública n.º 04/2025, Processo Licitatório nº. 108/2025, Inexigibilidade de Licitação de nº. 36/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com Inexigibilidade de Licitação, com fulcro no art.17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012, Lei Federal de nº. 14.133 de 01 de abril de 2021.**

A Prefeitura Municipal Urussanga, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praça da Bandeira nº 12, Centro, Urussanga/SC, inscrita no CNPJ sob nº 82.930.181/0001-10, representada neste ato pelo Secretário de Administração Sr. Vanio Comin, através do Decreto Municipal de nº. 12 de 07 de janeiro de 2025, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no **art.17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011**, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012, para a compra de produtos da Agricultura Familiar, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **17 DE SETEMBRO DE 2025 Até DIA 01 DE OUTUBRO DE 2025**, das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, na sede da Prefeitura Municipal de Urussanga/SC, localizada à Praça da Bandeira nº 12, Centro, Urussanga/SC.

1 – DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, no Município de Urussanga/SC, **conforme Lei nº 11.326, de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com Inexigibilidade de Licitação, com fulcro no art.17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011 e alterações posteriores, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e ainda alterações posteriores, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012 e alterações posteriores,** e ainda conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo discriminados:

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO MÉDIO	TOTAL
1	**ABACATE** Características técnicas: fruta in natura, com textura e consistência de fruta fresca, aroma e sabor característico da variedade, com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em	KG	**25**	R$ 10,55	R$ 263,75

	embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.					
2	**ABACAXI PÉROLA MÉDIO** Características técnicas: in natura, grupo de mercado: pérola. Formato cônico. Espessura da casca: fina. Presença de espinhos na coroa: total. Coloração da folha: verde-arroxeada. Coloração da polpa: branco pérola. Com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio de 1,2 a 1,49 kg (classe b) ou superior (classe a/ maior que 1,5kg), produtos miúdos (inferiores a 1,190 kg/ classe c) serão classificados como fora do padrão médio para variedade e não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Não podendo estar amolecidos ou muito maduros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal. Pedido conforme solicitação da secretaria de educação. Local: depósito central de alimentos. O alimento deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	UND	**270**	R$	10,33	R$ 2.789,10
3	**ABOBRINHA ITALIANA** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**40**	R$	4,43	R$ 177,20
4	**AIPIM CRU DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO** Características técnicas: aipim branco, picado em fatias médias, congelado, com características bem definidas, bem formadas, íntegras e de boa coloração, sem rachaduras, manchas escuras e ser de fácil cocção. Embalagem: o produto deverá apresentar-se em embalagem transparente, selada e resistente, contendo 1kg, sem sinais de descongelamento. Prazo de validade a partir do momento da entrega: mínimo de três meses. Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento.	KG	**70**	R$	11,66	R$ 816,20
5	**ALFACE** Características técnicas: in natura, variedade crespa, com textura e consistência de verdura fresca, folhas íntegras e firmes, aroma e sabor característico, com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, pés pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: pés acondicionados em sacos plásticos individuais transparentes e incolores de primeiro uso e em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor	UND	**420**	R$	4,01	R$ 1.684,20

	será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
6	**ALHO** Características técnicas: cor esbranquiçada envolvida por casca em forma de palha, odor característico; não pode apresentar dentes ou cabeças estragados. Embalagem: devem ser entregues em sacos plásticos/ráfia, ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg); ambos devem estar limpos, e com a quantidade conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**10**	R$ 44,14	R$ 441,40
7	**AMEIXA** Características técnicas: de tamanho médio, de 1ª qualidade, com maturação apropriada, inteiro, limpo, sem ferimentos, sem rupturas e ou pancadas na casca, livre de pragas e doenças. Embalagem: o alimento deve estar acondicionado em caixas com capacidade para até 20 Kg do alimento, limpa, e quantidade conforme solicitada, apresentando na caixa etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**90**	R$ 17,17	R$ 1.545,30
8	**BANANA PRATA** Características técnicas: fruta in natura, com textura e consistência de fruta fresca, bem desenvolvida, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura e/ou despencando. Tamanho: médio (peso aproximado de 80g por unidade). Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação sem despencar, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**14350**	R$ 5,39	R$ 77.346,50
9	**BANANA ORGÂNICA** Características técnicas: fruta in natura, com textura e consistência de fruta fresca, bem desenvolvida, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura e/ou despencando. Tamanho: médio (peso aproximado de 80g por unidade). Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação sem despencar, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**1750**	R$ 6,81	R$ 11.917,50
10	**BATATA DOCE** Características técnicas: in natura, de casca roxa, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não deve apresentar rachaduras ou cortes/quebras. Tamanho: graúdas. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável	KG	**50**	R$ 3,63	R$ 181,50

	pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
11	**BATATA INGLESA** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não deve apresentar rachaduras ou cortes/quebras. Tamanho: médio. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**180**	R$ 5,02	R$ 903,60
12	**BETERRABA** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**100**	R$ 4,59	R$ 459,00
13	**BISCOITO CASEIRO** Características técnicas: devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sabores diversos: coco, amendoim, nata, polvilho, milho e maisena. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Utilizar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: sacos de polietileno transparente, devidamente lacrados e etiquetados, contendo 500gr cada unidade. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Validade a partir do momento da entrega: mínimo de 60 dias. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento.	KG	**350**	R$ 31,76	R$ 11.116,00
14	**BISCOITO SALGADO SEM AÇÚCAR** Características técnicas: devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem: sacos de polietileno transparente, devidamente lacrados e etiquetados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Validade a partir do momento da entrega: mínimo de 30 dias. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento.	KG	**150**	R$ 50,83	R$ 7.624,50
15	**BRÓCOLIS** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco (sem partes velhas, amareladas e/ou deterioradas)	UND	**100**	R$ 7,16	R$ 716,00

	aroma e sabor característico da variedade, com coloração (verde escuro) e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ausente de corpos estranhos, insetos e larvas. Tamanho: médio, unidades pequenas classificadas como fora do padrão médio para variedade não serão aceitas. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
16	**CAQUI FUYU** Características técnicas: fruta in natura, com textura e consistência de fruta fresca, bem desenvolvida, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não poderá fornecer sensação de secura e adstringência na boca. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Não podendo estar amolecidos ou muito maduros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**50**	R$	9,31	R$ 465,50
17	**CEBOLA DE CABEÇA** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos (inferiores a 125g), classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**100**	R$	4,19	R$ 419,00
18	**CENOURA** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**100**	R$	5,43	R$ 543,00
19	**CHUCHU** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração (verde claro) e formato uniforme. Isento de sujidades, danos	KG	**40**	R$	3,89	R$ 155,60

	mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
20	**COUVE-FLOR** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	UND	**50**	R$ 5,69	R$ 284,50
21	**COUVE-MANTEIGA** Características técnicas: in natura, apresentados em molhos, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade, com coloração (verde-escuro) e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, molhos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: folhas acondicionadas em molhos, com sacos plásticos individuais transparentes e incolores de primeiro uso e em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	MAÇ	**36**	R$ 4,22	R$ 151,92
22	**FARINHA DE MILHO** Características técnicas: farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho de semente, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em embalagens vedadas de 1 kg. Validade a partir do momento da entrega: mínimo de 60 dias. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento.	KG	**80**	R$ 5,05	R$ 404,00
23	**FEIJÃO PRETO** Características técnicas: fresco; grãos inteiros; aspecto brilhoso, liso; isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas; livre de insetos vivos ou mortos; livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, com registro no ma. Embalagem: o alimento deve estar acondicionado em embalagens plásticas com 1 kg cada, devidamente fechadas, e com as informações do fabricante, data de vencimento, data de fabricação, quantidade, tabela nutricional estampadas nela; trazidos em embalagem secundária, ou seja, em caixas com capacidade para até 20kg do alimento, ou em sacos de ráfia, ambos devem estar limpos, e com a quantidade conforme solicitada. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**40**	R$ 6,93	R$ 277,20
24	**FEIJÃO VERMELHO** Características técnicas: fresco; grãos inteiros; aspecto brilhoso, liso; isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas; livre de insetos	KG	**40**	R$ 13,59	R$ 543,60

	vivos ou mortos; livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, com registro no ma. Embalagem: o alimento deve estar acondicionado em embalagens plásticas com 1 kg cada, devidamente fechadas, e com as informações do fabricante, data de vencimento, data de fabricação, tabela nutricional, quantidade estampadas nela; trazidos em embalagem secundária, ou seja, em caixas com capacidade para até 20kg do alimento), ou em sacos de ráfia, ambos devem estar limpos, e com a quantidade conforme solicitada, apresentando na caixa ou no saco etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.					
25	**GELEIA DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ORGÂNICO** Características técnicas: geleia sem açúcar. Proibido conter corante e educorantes sintéticos na composição. Proibido conter na lista de ingredientes: açúcar cristal, glicose, sacarose, mel, açúcar de confeiteiro, dextrose, xarope de malte, melaço/melado, açúcar bruto, glucose de milho, açúcar invertido, açúcar mascavo, maltodextrina e demais açúcares. Embalagem: o produto deve estar acondicionado embalagens de aproximadamente 360g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses na data da entrega. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento. Certificado de produto orgânico.	KG	**5**	R$	69,81	R$ 349,05
26	**GOIABA** Características técnicas: de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**236**	R$	7,79	R$ 1.838,44
27	**LARANJA PERA/VALÊNCIA/PONKAN/MONTENEGRINA** Características técnicas: fruta in natura. Com textura e consistência de fruta fresca, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**500**	R$	7,13	R$ 3.565,00
28	**LIMÃO-TAHITI** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de fruta fresca, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em	KG	**122**	R$	5,27	R$ 642,94

	embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.					
29	**MACARRÃO CASEIRO TIPO TALHARIM** Características técnicas: alimento fresco. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de mofo. Embalagem: acondicionado em embalagens plásticas de polipropileno, resistente e transparente, com 500g cada. A embalagem deve conter as especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**240**	R$	21,20	R$ 5.088,00
30	**MAÇÃ** Características técnicas: fruta in natura, variedade fuji ou gala, com textura e consistência de fruta fresca, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**550**	R$	10,62	R$ 5.841,00
31	**MARACUJÁ** Características técnicas: fresco; o alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: o alimento deve estar acondicionado em redes plásticas para frutas e legumes, com aproximadamente 1kg cada, trazidos em embalagem secundária, ou seja, em caixas com capacidade para até 20kg do alimento ou em sacos plásticos/ráfia, ambos devem estar limpos, e com a quantidade conforme solicitada, apresentando na caixa, etiqueta de pesagem e de rastreamento do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**200**	R$	9,54	R$ 1.908,00
32	**MASSA DE PIZZA PRÉ ASSADA** Características técnicas: massa de pizza redonda com 10 cm de diâmetro. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos com características organolépticas anormais. Massa alimentícia caseira, com ovos, tipo pizza. Entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e lacrada, com data de validade e rotulagem em conformidade. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	UND	**500**	R$	1,41	R$ 705,00
33	**MELANCIA** Características técnicas: fruta in natura, com textura e consistência de fruta fresca, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, peso aproximado de 12kg. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme	KG	**200**	R$	4,14	R$ 828,00

	solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.					
34	**MOLHO DE TOMATE** Características técnicas: conter unicamente tomate, cebola ralada e sal. Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzido dentro das normas da anvisa. Embalagem: rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente, contendo 1 kg. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	**200**	R$	16,94	R$ 3.388,00
35	**MORANGA CABOTIÁ** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**50**	R$	4,05	R$ 202,50
36	**MORANGO IN NATURA** Características técnicas: fruta in natura, certificado como orgânico, com textura e consistência de fruta fresca, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**420**	R$	52,71	R$ 22.138,20
37	**NHOQUE DE BATATA INGLES/MORANGA CABOTIÁ** Características técnicas: alimento congelado. Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os prdutos de características organolépticas anormais. Na composição não deve conter adivitos e condimentos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente termossoldado com capacidade de 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçada e lacrada, resistente ao congelamento com capacidade de 10kg do produto. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**100**	R$	33,60	R$ 3.360,00
38	**OVO DE CODORNA EM CONSERVA** Características técnicas: fresco, liso, limpo, casca íntegra. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: acondicionados em embalagens próprias com 30 unidades, com identificação, data de fabricação e validade, número do lote e registro do ma. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**44**	R$	54,10	R$ 2.380,40
39	**OVO DE GALINHA** Características técnicas: tipo grande, fresco, casca firme e homogênea, limpo, sem rachadura e sujidades, peso mínimo de 55g (cinquenta e cinco gramas) a unidade. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Prazo de validade: mínimo de 15 dias na data da entrega. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar a seguinte documentação: cópia dos documentos comprobatórios de	DUZ	**180**	R$	13,80	R$ 2.484,00

	serviço de inspeção sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.					
40	**PÃO CASEIRO** Características técnicas: sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macio, isento de mofo, odores e substâncias estranhas. Embalagem: plástica, resistente, com aproximadamente 25g cada unidade. O produto deverá ser rotulado com a data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade, tabela nutricional e identificação do produtor. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**150**	R$	20,48	R$ 3.072,00
41	**PÃO CASEIRO INTEGRAL TIPO "BISNAGUINHA"** Características técnicas: sem adição de produtos químicos ou conservantes. Devem ser fabricados com 50% de farinha integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Textura macia, isento de mofo, odores e substâncias estranhas. Embalagem: plástica, resistente, com aproximadamente 25g cada unidade. O produto deverá ser rotulado com a data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade, tabela nutricional e identificação do produtor. O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**150**	R$	15,74	R$ 2.361,00
42	**PEPINO** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**12**	R$	7,43	R$ 89,16
43	**PITAYA BRANCA/VERMELHA** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Não podendo estar amolecidos ou muito maduros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**100**	R$	10,27	R$ 1.027,00
44	**QUEIJO COLONIAL PARA COQUETEL** Queijo colonial servido em prato de papel descartável coberto com plástico filme, servido em cubos ou fatias. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**280**	R$	56,41	R$ 15.794,80
45	**REPOLHO** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	**60**	R$	5,58	R$ 334,80

	Tamanho: médio, com no mínimo 1 Kg, unidades pequenas classificadas como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.					
46	**SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL** Características técnicas: suco de maracujá integral, sem adição de açúcar, sem conservante e sem corantes. Produto não fermentado e não alcoólico -100% natural. Ingredientes: maracujá (fruta in natura). Rendimento: a diluição esperada é de 1 parte de suco concentrado para aproximadamente 8 partes de água. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em garrafas de vidro contendo 1 litro. Embalagem secundária: o produto deve estar embalado em caixas de papelão reforçado, resistentes ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem e transporte. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro do produto no m.a.p.a. e informações nutricionais. Prazo de validade a partir do momento da entrega: mínimo de 6 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do registro do estabelecimento processador da fruta e a cópia do registro do produto no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa).	LT	**105**	R$	23,05	R$ 2.420,25
47	**SUCO DE UVA UVA BRANCA OU ROSÉ** Características técnicas: suco de fruta integral sem adição de açúcar, sem conservante e sem corantes. Produto não fermentado e não alcoólico -100% natural. Ingredientes: uvas brancas ou goethe selecionadas. Rendimento: a diluição esperada é de 1 parte de suco concentrado para aproximadamente 2 partes de água. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em garrafas de vidro contendo 1,5l. Embalagem secundária: o produto deve estar embalado em caixas de papelão reforçado, resistentes ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem e transporte. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro do produto no m.a.p.a. e informações nutricionais. Prazo de validade a partir do momento da entrega: mínimo de 6 meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes. Apresentar o seguinte documento: cópia do registro do estabelecimento processador da fruta e a cópia do registro do produto no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa).	LT	**169**	R$	18,85	R$ 3.185,65
48	**SUCO DE UVA INTEGRAL** Características técnicas: suco de fruta integral sem adição de açúcar, sem conservante e sem corantes. Produto não fermentado e não alcoólico -100% natural. Ingredientes: uvas selecionadas. Rendimento: a diluição esperada é de 1 parte de suco concentrado para aproximadamente 2 partes de água. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em garrafas de vidro contendo 1,5l. Embalagem secundária: o produto deve estar embalado em caixas de papelão reforçado, resistentes ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem e transporte. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro do produto no m.a.p.a. e informações nutricionais. Prazo de validade a partir do momento da entrega: mínimo de 6 meses.. Apresentar o seguinte documento: cópia do registro do estabelecimento processador da fruta e a cópia do registro do produto no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa).	LT	**370**	R$	14,64	R$ 5.416,80
49	**TEMPERO VERDE** Características técnicas: in natura, contendo salsinha e cebolinha verde, com textura e consistência de alimento fresco (sem partes amareladas, murchas ou deterioradas), aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	UND	**60**	R$	3,69	R$ 221,40

	Tamanho: médio, molhos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação/conservação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar separado em molhos com embalagens plásticas individuais e acondicionados em caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: semanal, no depósito central de alimentos, conforme solicitação da secretaria de educação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.				
50	**TOMATE** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Não podendo estar amolecidos ou muito maduros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**120**	R$ 9,24	R$ 1.108,80
51	**UVA NIÁGARA** Características técnicas: fruta in natura, com textura e consistência de fruta fresca, com cachos bem desenvolvidos, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Fruto isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: cachos médios, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas. . Entrega merenda escolar: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**150**	R$ 23,61	R$ 3.541,50
52	**VAGEM** Características técnicas: in natura, com textura e consistência de alimento fresco, aroma e sabor característico da variedade e com coloração e formato uniforme. Isento de sujidades, danos mecânicos, físicos, fisiológicos, biológicos e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho: médio, produtos pequenos classificados como fora do padrão médio para variedade não serão aceitos. Maturação: deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo durante a semana de entrega. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes incolores de primeiro uso ou caixas plásticas higienizadas. Entrega: o fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar, segundo será descrito pela nutricionista e consequente entrega do produto no depósito central de alimentos, conforme solicitação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas sanitárias vigentes.	KG	**50**	R$ 13,72	R$ 686,00
53	**BOLO SIMPLES SEM COBERTURA** Sabores a escolher no momento do pedido: bolo inglês, bolo mesclado, bolo de chocolate e bolo de cenoura. Entregar em embalagem plástica redonda com tampa removível. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**410**	R$ 28,76	R$ 11.791,60
54	**BOLO SIMPLES COM COBERTURA** Sabores a escolher no momento do pedido: bolo de chocolate com cobertura de chocolate , bolo de cenoura com cobertura de chocolate e bolo de limão com cobertura de creme de leite condensado com limão. Entregar em embalagem plástica redonda com tampa	KG	**410**	R$ 35,76	R$ 14.661,60

	removível. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.					
55	**BOLO DE MILHO SEM GLÚTEN** Não deve conter farinha de trigo nos ingredientes. Entregar em embalagem plástica redonda com tampa removível e etiqueta informando que o produto não contém trigo. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**149**	R$	28,96	R$ 4.315,04
56	**BOLO DE LARANJA SEM LEITE** Não deve conter leite de vaca nos ingredientes. Entregar em embalagem plástica redonda com tampa removível e etiqueta informando que o produto não contém leite de vaca. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**149**	R$	29,56	R$ 4.404,44
57	**TORTA SALGADA DE FRANGO** Torta salgada recheada com peito ou filé de frango, queijo colonial e milho. Entregar em embalagem plástica retangular com tampa removível. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**640**	R$	39,45	R$ 25.248,00
58	**TORTA DOCE RECHEADA** Torta de massa branca e cobertura de glacê com recheio a escolher no momento do pedido: morango com nata ou quatro leites ou abacaxi com coco ou bombom. Entregar em embalagem plástica redonda com tampa removível. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**230**	R$	48,96	R$ 11.260,80
59	**SALGADO COQUETEL FRITO** Salgados fritos tipo coquetel com sabores a escolher no momento do pedido: coxinha de frango, rissoles de frango, rissoles de queijo, pastel de carne, bolinha de queijo, croquete de carne e enroladinho de salsicha. Peso unitário entre 20g e 35g a unidade. Embalagem: devem ser acondicionados em formas individuais de papel apergaminhado próprias para doces e salgados e armazenados em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou laminado. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	UND	**16000**	R$	0,99	R$ 15.840,00
60	**SALGADO COQUETEL ASSADO** Salgados fritos tipo coquetel com sabores a escolher no momento do pedido: pastel assado de frango, pastel assado de carne, pastel assado de palmito, mini esfirra de carne, mini esfirra de frango, mini esfirra de palmito, mini quiche de queijo. Peso unitário entre 20g e 35g a unidade. Embalagem: devem ser acondicionados em formas individuais de papel apergaminhado próprias para doces e salgados e armazenados em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou laminado. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	UND	**15000**	R$	1,20	R$ 18.000,00
61	**CAVAQUINHO CASEIRO** Cavaquinho frito tipo caseiro. Deverão ser entregues armazenados em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou laminado. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**420**	R$	29,49	R$ 12.385,80
62	**PÃO DE QUEIJO COQUETEL** Peso unitário entre 20g e 35g a unidade. Deverão ser entregues armazenados em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou laminado. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**970**	R$	40,57	R$ 39.352,90
63	**PIZZA COQUETEL** Mini pizza com peso unitário entre 20g e 35g. Recheio de molho de tomate, queijo e calabresa ou salame colonial. Deverão ser entregues armazenados em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou laminado. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	UND	**3450**	R$	2,21	R$ 7.624,50
64	**PÃO CASEIRO RECHEADO** Pão caseiro de massa sovada com recheio a escolher no momento do pedido: frango desfiado, calabresa ou presunto e queijo. Entregar em embalagem plástica retangular com tampa removível. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**400**	R$	27,45	R$ 10.980,00
65	**DOCINHO DE FESTA**	UND	**8000**	R$	1,74	R$ 13.920,00

	Docinho de festa com peso unitário mínimo de 20g. Sabores a escolher no momento do pedido: brigadeiro e/ou beijinho (coco) e/ou cajuzinho (amendoim). . Embalagem: devem ser acondicionados em formas individuais de papel apergaminhado próprias para doces e salgados e armazenados em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou laminado. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.				
66	**GELEIA DE FRUTAS** Geleia de frutas adoçada com açúcar ou outro adoçante natural. Deverá ser entregue em potes de vidro com capacidade de até 600g. Rotulagem e embalagem mínima conforme legislação vigente. Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	KG	**50**	R$ 87,47	R$ 4.373,50
67	**SANDUÍCHE NATURAL** Ingredientes: pão fatiado, peito de frango desfiado, queijo prato ou muçarela, maionese (não será aceito maionese caseira), alface e cenoura ralada. Deverá ser entregue picado ao meio (formato triangular) em prato de papel descartável coberto com plástico filme ou inteiro e embalado em plástico filme unitariamente (será combinado no momento do pedido). Entrega: o produto deverá ser entregue no local do evento indicado pela Secretaria/Diretoria no horário combinado no momento do pedido.	UND	**4900**	R$ 4,29	R$ 21.021,00

Valor total dos itens: R$ 430.382,94.

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

2 – FONTE DE RECURSO

2.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta de dotações orçamentárias do orçamento vigente a partir do Ano de 2025.

Dotação	Código Reduzido	Descrição da atividade
07.01.2.009.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	36	Manutenção da Merenda Escolar
03.01.2.004.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	12	Manutenção da Secretaria de Administração
08.01.2.021.3.3.90.00.00.00.00.00.1010	79	Manutenção do Convênio de Trânsito – Polícia Militar
08.01.2.024.3.3.90.00.00.00.00.00.3250	87	Manutenção do Convênio – Corpo de Bombeiros
10.01.2.039.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	4	Proteção Social Básica
11.01.2.008.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	106	Manutenção das Atividades Culturais

3 – HABILITAÇÃO DOS FORNECEDORES

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 34 da Resolução FNDE nº 06/2020.

3.1.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizados em grupo)

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

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

3.1.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
IV - a prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários previstos em lei específica, quando for o caso; e
V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.1.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

3.2. A Documentação e as Propostas serão entregues em envelopes distintos, rubricados e fechados, até o dia e hora e no local indicados no preâmbulo do Edital, onde serão protocolados e conterão as seguintes indicações, conforme seu conteúdo:

ENVELOPE N.º 1 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO Município de Urussanga Edital de Chamamento Público de N.º 04/2025/PMU PROPONENTE: .....

ENVELOPE N.º 2 - PROPOSTA COMERCIAL Município de Urussanga Edital de Chamamento Público de N.º 04/2025/PMU PROPONENTE: .....

4 – ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme itens descritos no item 1.1. deste Edital.
4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da R RDC 06/2020.
4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projeto do País.
5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
II - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediaria, o do estado e país.
III - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Intermediaria tem prioridade sobre o do estado e do país.
IV - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.
5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o decreto nº6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física) e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP).
5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica.
5.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
5.6 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6 – LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1. Os produtos adquiridos para atender à alimentação escolar do município deverão ser entregues na Secretaria de Educação, situada à Rua João Maria Cancellier, nº 85, Bairro Estação, às segundas-feiras, no período das 7h30min às 10h30min, conforme solicitado pela nutricionista, que atestará o seu recebimento.
6.2 Os produtos adquiridos para atender às demandas das Secretarias e Diretorias deverão ser entregues nos locais e horários definidos no momento de cada pedido, respeitando os limites territoriais do município de Urussanga.
6.3. A entrega dos alimentos/produtos descritos neste edital e anexos deverá ser feita PARCELADAMENTE e de acordo com o pedido do fiscal do contrato, em até 03 dias úteis contados da data de recebimento das solicitações da Secretaria de Educação deste município, sito à Rua João Maria Cancelier, Bairro da Estação, Urussanga/SC.

7 – PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de deposito em conta, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
7.2. A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPAA nº 50, de 26/09/2012, o órgão responsável realizou no mínimo 3 (três) pesquisas devidamente documentadas no mercado local ou regional.

8 – DA OBRIGAÇÃO DO CREDENCIAMENTO

8.1. Entregar os alimentos/produtos descritos neste edital e anexos, em até 03 dias úteis contados da data de recebimento das solicitações da Secretaria de Educação, sito à Rua João Maria Cancelier, Bairro da Estação, Urussanga/SC, em conformidade com a necessidade da mesma.

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

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

8.4. 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 seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

8.5. Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

8.6. Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento.

8.7. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto deste credenciamento.

9 – DA CONTRATAÇÃO

9.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado o contrato de acordo com a legislação vigente (conforme minuta de contrato apresentada em Anexo).

9.2. O Município de Urussanga convocará os selecionados para assinar o CONTRATO, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob pena de decair o direito à contratação.

9.3. A aquisição dos produtos descritos no objeto do presente edital somente poderá ser efetivada após a assinatura do contrato.

10 – DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Na sede da Prefeitura Municipal de Urussanga, sito a Praça da Bandeira, nº 12, Centro, Urussanga/SC e no site da Prefeitura Municipal de Urussanga www.urussanga.sc.gov.br .
10.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
10.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
10.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Título III , Capítulo I - Dos Contratos, da Lei 14.133/21.

Urussanga/SC, 08 de setembro de 2025.

VANIO COMIN
Secretário de Administração

ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE URUSSANGA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I

MINUTA DE CONTRATO
(NÃO PREENCHER)

CONTRATO Nº ...../2025

Origem: Processo Administrativo n.º 112/2025
Processo Licitatório n.º 112/2025
Inexigibilidade de Licitação nº 36/2025

1. Contratante: **MUNICÍPIO DE URUSSANGA,** com sede na Praça da Bandeira, nº 12, com sede na Praça da Bandeira, nº 12, Centro, Urussanga/SC, inscrito no CNPJ/MF sob o Nº 82.930.181/0001-10, neste ato representado pelo Senhor Vanio Comin, Secretário de Administração, brasileiro, CPF n.º 344.302.889-68 e Cédula de Identidade n.º 539.555, através do Decreto Municipal GP/Nº 12/2025.

2. Contratada: A empresa ....., CNPJ/MF n.º ....., estabelecida na rua ....., bairro..... na cidade de ...../SC, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. ....., brasileiro, CI ....., CPF .....

3. Vinculação: Este Contrato guarda conformidade com o edital de Chamamento Público nº _____ e seus Anexos, vinculando-se, ainda, à Proposta de Preços da CONTRATADA, à Nota de Empenho e demais documentos constantes do Processo administrativo que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento, e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas fundamentadas nas disposições da Lei nº 11.326/2006 e da Lei nº 14.133/21, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 04/2025**, Inexigibilidade de licitação nº 36/2025, suas alterações e demais dispositivos legais aplicáveis, inclusive os regulamentos editados pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, no Município de Urussanga/SC, **conforme Lei nº 11.326, de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com Inexigibilidade de Licitação, com fulcro no art.17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011 e alterações posteriores, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012 e ainda alterações posteriores, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012 e alterações posteriores.**

CLÁUSULA SEGUNDA - DO CONTRATO

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ _____ (_____).

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

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

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta de dotações orçamentárias do orçamento vigente a partir do Ano de 2025.

Dotação	**Código Reduzido**	**Descrição da atividade**
07.01.2.009.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	36	Manutenção da Merenda Escolar
03.01.2.004.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	12	Manutenção da Secretaria de Administração

08.01.2.021.3.3.90.00.00.00.00.00.1010	79	Manutenção do Convênio de Trânsito – Polícia Militar
08.01.2.024.3.3.90.00.00.00.00.00.3250	87	Manutenção do Convênio – Corpo de Bombeiros
10.01.2.039.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	4	Proteção Social Básica
11.01.2.008.3.3.90.00.00.00.00.00.1000	106	Manutenção das Atividades Culturais

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SEXTA - DA FORMA DE LIBERAÇÃO DO RECURSO

6.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO TERMO DE RECEBIMENTO

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste Contrato e na legislação pertinente, as seguintes:

a) Entrega os produtos de acordo com o prazo previsto neste instrumento, no edital e seus anexos.
b) Priorizar nas entregas, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos;
c) Priorizar os gêneros alimentícios da safra do ano de entrega do produto.
d) Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
e) Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.
f) 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.
g) 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.
h) 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.
i) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto deste credenciamento.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a:

a) Efetuar, os pagamentos devidos a CONTRATADA, os descontos e recolhimentos previstos em lei;
b) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições do credenciamento.
c) Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades a CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA APLICAÇÃO DA PENALIDADE

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da respectiva fiscal de contrato a Sra. Carolina Kanarek da Silva da Secretaria Municipal de Educação, Marian Vieira da Secretaria de Cultura, Turismo e Esporte, Dione Elisandro Gonçalves de Matos do Corpo de Bombeiros, Valdir Cristóvão de Oliveira Junior da Polícia Militar, Patrícia Sprícigo Biff da Secretaria de Assistência Social e Franciele Giordani Boccardo da Secretaria de Administração e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA REGÊNCIA

12.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 04/2025, conforme Lei nº 11.326, de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com Inexigibilidade de licitação de nº. 36/2025, com fulcro no art.17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPAA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ADITAMENTO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS COMUNICAÇÕES

14.1. Os e-mails trocados entre CONTRATANTE e CONTRATADA farão parte integrante da presente contratação, podendo ser usados como prova pelo município de Urussanga em caso de descumprimento de qualquer prazo ou determinação descrito no(s) mesmo(s), pela CONTRATANTE.
14.1.1. O não atendimento aos chamados caracterizará recusa em executar o contrato firmado e recairá sobre a CONTRATADA as penalidades previstas conforme definido na minuta do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO DO CONTRATO

15.1. Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:
a) por acordo entre as partes;

b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. O prazo de vigência da contratação será pelo período de 12 meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, na forma da Lei nº. 14.133/2021.
16.1.1. De acordo com o art. 107 da Lei nº 14.133, 2021, uma vez previsto no edital, os contratos administrativos de serviços e fornecimentos contínuos podem ser prorrogados, sucessivamente, limitada a vigência contratual máxima de 10 (dez) anos, contanto que as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO PRAZO DE ENTREGA

17.1. Os produtos deverão ser entregues parceladamente na Secretaria de Educação de Urussanga, em até 03 dias úteis contados da data de recebimento da autorização de fornecimento, expedida pela Secretaria.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias quantidades de acordo com orientação da Secretaria de Educação, dentro do CRONOGRAMA estabelecido pela Secretaria de Educação e PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR (anexo II) e dos demais anexos integrantes do Edital de Licitação.
b) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação da nota fiscal/fatura acompanhada das devidas requisições, devidamente atestada por servidores responsáveis da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Urussanga.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

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

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

Urussanga - SC, xx de xxxxxxxxx de 200X.

_____
VANIO COMIN
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO
MUNICÍPIO DE URUSSANGA

.....
.....
CONTRATADA

_____
GABRIEL AMÂNCIO
ASSESSOR JURÍDICO ADJUNTO
OAB – SC Nº 68.106

CAROLINA KANAREK DA SILVA
NUTRICIONISTA
Fiscal

DIONE ELISANDRO GONÇALVES DE MATOS
CORPO DE BOMBEIROS
Fiscal

PATRÍCIA SPRÍCIGO BIFF
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Fiscal

FRANCIELE GIORDANI BOCCARDO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
Fiscal

MARIANA VIEIRA
SEC. DE TURISMO CULTURA E ESPORTE
Fiscal

VALDIR CRISTÓVÃO DE OLIVEIRA JUNIOR
POLÍCIA MILITAR
Fiscal

Testemunhas:

JAKSON VIEIRA TEIXEIRA
CPF: 00528953940

DANIEL GOULART
CPF: 103.096.079-81