EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 90/2022 PMN.
RETIFICADO EM 09/08/2022

CHAMADA PÚBLICA 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, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua João Emílio, nº 100, inscrita no CNPJ sob nº 83.102.855/0001-50, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **Libardoni Lauro Claudino Fronza**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de **agosto de 2022 a dezembro de 2022**. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **08/08/2022 a 06/09/2022, das 13 horas as 19 horas, sendo no dia 06/09/2022 o horário final para recebimento dos envelopes as 19:00 horas** na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, localizada à Rua João Emílio, nº100 – Centro – Navegantes/SC.

Data de abertura dos envelopes: 08/09/2022
Horário de abertura dos envelopes: 14:00 horas

1. OBJETO
CHAMADA PÚBLICA 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, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

Item	Qtde	Unid	Especificação	Preço Unit.	Preço Total
01	1.000	UND	**ALFACE ROXA** **Descrição do produto**: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica,	R$ 2,66	R$ 2.660,00

			fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos). **Embalagem:** As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
02	4.000	UND	**ALFACE VERDE** **Descrição do produto**: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de	R$ 2,73	R$ 10.920,00

			terra, restos vegetais ou materiais estranhos). **Embalagem:** As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
03	12.000	PCT	**ARROZ PARBOILIZADO 5KG** **Descrição do produto**: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino. **Embalagem primária:** a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg. **Embalagem secundária:** sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. **Prazo de Validade:** mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. **(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)**	R$ 25,22	R$ 302.640,00
04	5.000	KG	**BETERRABA** **Descrição do produto:** Beterraba vermelha (*Beta vulgaris L.*) para consumo fresco, tipo média. **Características Gerais**: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	R$ 4,07	R$ 20.350,00

			Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
05	10.000	KG	**CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS** Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, corte patinho em iscas, de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 05% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica e odor característicos e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18ºC. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro	R$ 48,77	R$ 487.700,00

			frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
06	5.000	UND	**CEBOLINHA** **Descrição do produto:** Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem	R$ 2,93	R$ 14.650,00

			desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
07	4.000	KG	**CHUCHU** **Descrição do produto:** Chuchu verde-claro. **Características Gerais**: Deve pertencer a classe verde-claro, grupo 350 e categoria I. Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. **Embalagem**: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 4,93	R$ 19.720,00
08	1.000	KG	**FARINHA DE MANDIOCA** Descrição do objeto: Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca *(Manibot utilissima)* previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Grupo fina, tipo 1. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de	R$ 6,16	R$ 6.160,00

			22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor branca, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. **(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)**		
09	1.500	KG	**FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO**	R$ 37,17	R$ 55.755,00

			Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado, sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. **Embalagem primária:** sacos de polietileno transparente, termo selado, com informações do produto, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. **Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.** **Transporte: Os perecíveis (peixes) deverão ser** transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O **veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.** **Prazo de validade**: Mínimo de 8 meses da data de entrega. **Data de Fabricação**: Máximo de 30 dias da data de entrega. **Entrega ponto a ponto.**		

			(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
10	100.000	LITROS	**LEITE LONGA VIDA** **Descrição do objeto**: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características gerais**: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,	R$ 6,95	R$ 695.000,00

			pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária**: Acondicionado em embalagem Tetra Brick Asseptic ou Tetra Pack. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura – SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. **Embalagem secundária**: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. **Prazo de validade:** mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. **(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)**		
11	4.000	KG	**REPOLHO VERDE** **Descrição do produto:** Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. **Características Gerais:** Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 2,43	R$ 9.720,00

12	5.000	UND	**SALSINHA** **Descrição do produto**: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas. **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 2,73	R$ 13.650,00
13	10.000	LITROS	**SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA ORGÂNICO** **Descrição do objeto:** suco natural de uva integral orgânico, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. **Características gerais**: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para até 3 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da	R$ 23,07	R$ 230.700,00

			sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. **Embalagem secundária:** Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a		

			integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. **Prazo de validade:** mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. **(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA)**		
					TOTAL R$ 1.869.625,00

***Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).**

2.1 As despesas com a execução do presente edital correrão à conta da dotação orçamentária:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.022	5000	92	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.023	5000	93	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Infantil

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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.

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

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

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos normativas especificas;

V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (modelo);

VI - Declaração para Habilitação (modelo);
VII - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
VIII - Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (modelo);

3.2. 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 - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
II - Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico- sanitários previstos normativas especificas; e
V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (modelo);
VI - Declaração para Habilitação (modelo);
VII - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
VIII - Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (modelo);

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
II - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
III-Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União, Tributos Federais e Seguridade Social – INSS com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.
http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSPO/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1
IV- Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. ***(site relativo ao estado da sede do licitante).***
http://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/tax.net.ctacte/CND_Solicitacao_v2.aspx
V- Certidão Negativa Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. ***(site relativo ao munícipio da sede do licitante).***

VI- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei. *https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp*
VII- cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente (AUTENTICADAS);
VIII- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar; assinado pelo representante legal;
IX- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (modelo);
X- Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (modelo);
XI - prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos normativas especificas;
XII- Declaração para Habilitação (modelo);
XIII - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
XIV- Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (modelo);

3.4 DEMAIS DOCUMENTOS:
3.4.1 Para os itens **CARNE BOVINA** e **FILÉ DE TILÁPIA**: o Licitante deve apresentar juntamente com a habilitação: Ficha técnica contendo tabela de informação nutricional assinada pelo responsável técnico com registro no CRMV, Certificado de Inspeção do Estabelecimento Produtor.
3.4.2 **Para o item LEITE LONGA VIDA INTEGRAL**: o licitante deverá apresentar: ficha técnica, juntamente com a habilitação.
3.4.3 Para o item **SUCO NATURAL INTEGRAL** – no sabor uva: o licitante deverá apresentar: Laudo de laboratório das características macroscópicas e/ou microscópicas e ficha técnica juntamente com a habilitação.

OBSERVAÇÃO:
a) Os documentos poderão ser autenticados na instituição de origem, porém, o Município disponibilizará 01 (um) funcionário no horário das 13:00h às 18:30h para proceder as autenticações dos documentos sendo que, desde já, não se responsabiliza caso os atendimentos não suprirem a demanda.
b) Para os documentos que não possuírem prazo de validade, esta administração considerara válidos até 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão dos mesmos.

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA
4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo III.

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 em até 30 (trinta) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) 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. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

5.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar (Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais) interessadas em participar do Chamamento deverão entregar os envelopes contendo a documentação de Habilitação e Projeto de Venda, até *as **19:00h do dia 06/09/2022** no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Navegantes*, sito na Rua João Emílio, nº 100 – Centro, em envelopes distintos, lacrados, contendo na parte externa a seguinte identificação:

CHAMADA PÚBLICA Nº 90/2022 PMN **MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC** **ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR: (FORNECEDOR INDIVIDUAL/GRUPO FORMAL/INFORMAL) Nº DO CPF/CNPJ:

CHAMADA PÚBLICA Nº 90/2022 PMN **MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC** **ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA** IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR: (FORNECEDOR INDIVIDUAL/GRUPO FORMAL/INFORMAL) Nº DO CPF/CNPJ:

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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 5.1 e 5.2.

6.5 Região imediata e intermediária do município de Navegantes – SC, segundo dados do IBGE:

Cód. IBGE	UF	Nome do Município	Nome da Região Intermediária	Nome do Município da Região Intermediária	Nome da Região Imediata	Nome do Município da Região Imediata
4211306	SC	**Navegantes**	Blumenau	Timbó		
				Rodeio		
				Rio dos Cedros		
				Pomerode		
				Indaial		
				Ilhota		
				Gaspar		
				Doutor Pedrinho		
				Blumenau		
				Benedito Novo		
				Ascurra		
				Apiúna		
				Tijucas	Itajaí	Tijucas
				Porto Belo		Porto Belo
				Balneário Piçarras		Balneário Piçarras
				Penha		Penha
				Navegantes		**Navegantes**
				Luiz Alves		Luiz Alves
				Itapema		Itapema
				Itajaí		Itajaí
				Camboriú		Camboriú
				Bombinhas		Bombinhas
				Barra Velha		Barra Velha
				Balneário Camboriú		Balneário Camboriú
				São João Batista		
				Nova Trento		
				Major Gercino Guabiruba		
				Canelinha		
				Brusque		

				Botuverá		
				Trombudo Central		
				Taió		
				Santa Terezinha		
				Salete		
				Rio do Sul		
				Rio do Oeste		
				Rio do Campo		
				Presidente Nereu		
				Pouso Redondo		
				Mirim Doce		
				Lontras		
				Laurentino		
				Braço do Trombudo		
				Aurora		
				Atalanta		
				Agronômica		
				Agrolândia		
				Witmarsum		
				Vitor Meireles		
				Presidente Getúlio		
				José Boiteux		
				Ibirama		
				Dona Emma		
				Vidal Ramos		
				Petrolândia		
				Leoberto Leal		
				Ituporanga		
				Imbuia		
				Chapadão do Lageado		

Fonte: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae

7. DAS AMOSTRAS

7.1 O (s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no **Almoxarifado Central da Educação, Rua Gracilides Coelho Reiser, São Domingos, telefone: (47) 3342-5884 ou (47) 3342-8136 diretamente com as nutricionistas ou pessoal responsável pelo local** até 03 dias após a publicação da ata juntamente com o protocolo prévio

em duas vias de todos os produtos entregues. As amostras apresentadas deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 03 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Os produtos deverão ser apresentados da seguinte forma:

N.º	Produto	Apresentação as amostras
01	Alface Roxa	Unidade
02	Alface Verde	Unidade
03	Arroz Parboilizado	Pacote com 05 kilos
04	Beterraba	01 kilo
05	Carne Bovina Patinho Moído	Pacote com 01 kilo
06	Cebolinha	Maço
07	Chuchu	01 Kilo
08	Farinha de Mandioca	Pacote com 01 Kilo
09	File de Tilápia	Pacote com 01 Kilo
10	Leite Longa Vida	Caixa com 01 litro
11	Repolho Verde	01 kilo
12	Salsinha	Maço
13	Suco Natural Integral de Uva Orgânico	Garrafa com 01 litro ou 1 litro e meio

7.2 **Caso o grupo não apresentar amostra, será desclassificado.**
7.3 Caberá a Equipe de Nutrição a avaliação das amostras, verificando as amostras apresentadas e emitir parecer a respeito, e, sendo aprovadas, encaminhará à Comissão Permanente de Licitação para juntada ao processo e ratificação pela aprovação. Não o sendo, far-se-á o mesmo procedimento, com sugestão para sua reprovação e desqualificação.
7.4 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no momento da licitação, sendo que poderá ser acompanhada pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.
7.5 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do

item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor).
7.6 Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.
7.7 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.
7.8 Para o Item 3 os licitantes deverão apresentar junto com as amostras, as fichas técnicas de todos os gêneros alimentícios cotados, conforme exigência do edital "ficha técnica" contendo tabela de informação nutricional.
7.9 Para os itens 05 e 09 os licitantes deverão apresentar junto com as amostras, ficha técnica contendo tabela de informação nutricional assinada pelo responsável técnico com registro no CRMV, certificado de Inspeção do estabelecimento produtor.
7.10 Para o item 13, os licitantes deverão apresentar junto com as amostras laudo de laboratório das características macroscópicas e/ou microscópicas e ficha técnica.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Local da entrega
Alface Roxa	Almoxarifado
Alface Verde	Almoxarifado
Arroz Parboilizado	Almoxarifado
Beterraba	Almoxarifado
Carne Bovina Patinho Moído	Diretamente nas Unidades Escolares
Cebolinha	Almoxarifado
Chuchu	Almoxarifado
Farinha de Mandioca	Almoxarifado
File de Tilápia	Diretamente nas Unidades Escolares
Leite Longa Vida	Almoxarifado
Repolho Verde	Almoxarifado

Salsinha	Almoxarifado
Suco Natural Integral de Uva Orgânico	Almoxarifado

8.2 Cronograma de entrega

CRONOGRAMA DE ENTREGAS DA AGRICULTURA FAMILIAR - 2022

	01/08/2022	08/0/2022	15/08/2022	22/08/2022	05/09/2022	12/09/2022	19/09/2022	26/09/2022	03/10/2022	10/10/2022	17/10/2022	24/10/2022	31/10/2022	07/11/20222	14/11/2022	21/11/2022	28/11/2022	05/12/2022	12/12/2022	TOTAL
Alface roxa (und)								250		250		250		250						1000
Alface verde (und)	350		350		350		350	350		200	350	350	350	350		300	350			4000
Arroz parboilizado (pct 5 kg)	650	650	650	650	650	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	2000	12000
Beterraba (kg)	450	350	450	350	450	350	450		450		450		450		400		400			5000
Carne bovina patinho iscas (kg)	3000				3000							4000								10.000
Cebolinha (maço)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250				5000
Chuchu (kg)	400	400	400	400	300		300	300		300	300		300		300		300			4000
Farinha de mandioca (kg)	600				400															1000
Filé de Tilápia (kg)	1500																			1.500
Leite (litro)	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000			100.000
Repolho (kg)	400	400	400	400	300		300	300		300	300		300		300		300			4000
Salsinha (maço)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250				5000
Suco de uva (litro)	3000					3000					4000									10.000

07/09 - DIA DA INDEPENDÊNCIA
12/10 - 2F - NOSSA SENHORA
02/11 - 3F - FINADOS
15/11 - 2F - PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA

OBS: PREVISÕES DE ENTREGAS PODENDO OCORRER VARIAÇÕES CONFORME CLIMA E ACEITAÇÃO DOS ALUNOS

9. PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos entregues, emitido pela Secretaria Municipal de Educação, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, situada à Rua João Emílio n° 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente das 13h às 19h, bem como no site do município: www.navegantes.sc.gov.br no link Licitação, Diário Oficial dos Municípios, do Estado, da União e jornais de grande circulação. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverá ser dirigido ao e-mail: leila.mengarda@navegantes.sc.gov.br ou anderson.rodrigues@navegantes.sc.gov.br ou fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br;

10.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

10.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I- Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II- Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 40.000,00.

10.4. 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 Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

10.5 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local a que está vinculada Comissão de Licitação, ou seja, o foro da Comarca de Navegantes/SC.

10.6 Integram esta Chamada Pública os seguintes anexos:

ANEXO I – Endereço dos locais de entrega e horários de funcionamento;

ANEXO II – Minuta de Contrato
ANEXO III – Projeto de Venda
ANEXO IV – Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados (grupos formais);
ANEXO V – Declaração de produção própria
ANEXO VI – Declaração para Habilitação (modelo);
ANEXO VII - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
ANEXO VIII - Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (modelo);
ANEXO IX - Termo de Referência
ANEXO X – Relação de itens

Navegantes/SC, 05 de agosto de 2022.

_____

PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO I

ENDEREÇO DOS LOCAIS DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

Endereço dos locais de Entrega e Horários de Funcionamento
Endereços das Unidades Escolares municipais de Navegantes e Almoxarifado Central da Secretaria de Educação (pontos de entrega):

Almoxarifado Central
Rua Gracilíades Coelho Reiser, nº 161 – Centro.
Horário de Funcionamento: 7h às 11h e 13:00h às 17h

Ensino Fundamental:
Horário de funcionamento: 7h às 11h e 13:30h às 17h.

1 - Escola Municipal Profª Elsir Bernadete Gaya Muller
Rua: Vicente Honorato Coelho nº 500 - Bairro Centro

2 - Escola Municipal Profª Neusa Maria Rebello Vieira
Rua: José Alcebiades Laurentino nº350 - Bairro Centro

3 - Escola Municipal Profa. Eni Erna Gaya
Rua: Deputado Nilton Kucker nº 583 - Bairro Centro

4 - C.E.M. Profa. Maria de Lourdes Antunes
Rua: Prefeito José Juvenal Mafra nº 2181 - Bairro Centro

5 - C.E.M Profª Maria Regina Gazaniga da Costa
Rua: Ricardo Mafra, nº 251 - Bairro Centro

6 - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo
Rua: Laudelino Firmino de Novaes nº 398 - Bairro Meia Praia

7 - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo - Extensão
Avenida Prefeito Cirino Adolfo Cabral, 5621 - Bairro Meia Praia

8 - Escola Municipal Profª Ilka Muller de Mello
Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá

9 - C.E.M. Profª Leonora Schmitz
Rua: Henrique Julião s/nº - Bairro Gravatá

10 - Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti
Rua Avelina dos Santos Baptista, 102 - Bairro São Domingos.

11 - Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar

BR 470 Km 03

12 - Escola Municipal Profª Izilda Reiser Mafra
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande

13 - Escola Municipal Profª Idília Machado Ferreira
Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras

14 - Escola Municipal Profª Maria Tereza Leal
Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

15 - Escola Municipal Profª Maria Hostim da Costa
Rua Hercilio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas

16 - C.E.M Profª Giovana Soares da Cunha
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

17 - Escola Municipal Profa. Maria Ivone Muller dos Santos
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

18 - Escola Municipal Profa. Badia de Faria
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão

19 - CAIC – Centro Educacional Profa. Maria de Lourdes Couto Cabral
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

Escolas de ensino infantil e creches:
Horário de funcionamento: 7h às 11h e 13:30h às 17h.

20 - C.M.E.I. Prof. Robson Francisco Lopes
Rua: José Flávio Soares - Bairro: Nossa Senhora das Graças

21 - C.M.E.I. Prof ª Maria da Silva Santos
Rua: João Hercílio Luz nº 129 - Bairro São Pedro

22 - C.M.E.I – Prof ª Alciréia Conceição Couto
Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro

23 - C.M.E.I Prof ª Julieta Pereira Muller
Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro

24 - C.M.E.I Recanto dos Baixinhos
Rua: Áurea Vitalino Vieira nº 169 - Bairro Centro

25 - C.M.E.I. Profª Bernadete Sedrez
Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro

26 - C.E.M Profª Clarinda Maria Gaya
Av. Nereu Liberato s/n - Bairro Centro

27 - C.M.E.I – Prof ª Alessandra Zilda da Silva
Av. Prefeito José Juvenal Mafra, s/nº - Bairro Centro

28 - C.M.E.I Prof ª Adélia de Souza Fernandes
Rua: Estevão Pivatto nº 585 – Bairro Centro

29 - C.M.E.I. Profª Maria Carlota Vieira
Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia

30 - C.M.E.I Profª Silvete Couto de Miranda
Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia

31 - C.M.E.I Profª Rosana de Fátima Gaya Barreto
Rua: R. Panamá, n. º 264 - Gravatá - Bairro Gravatá

32 - C.M.E.I. Profª Regina Marly da Silva
Rua: Mauricio Manoratti n° 61 - Bairro Gravatá

33 - C.M.E.I. Profª Maria das Neves Emílio
Rua: Jose Bornhausen nº 210 - Bairro São Domingos

34 - C.M.E.I. Portal do Saber
Rua: José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos

35 - Pré Escola Municipal Profª Nazir Rodrigues Rebello
Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I

36 - C.M.E.I Prof.ª Laci Ana Borba
Rua: Prefeito João José Fagundes n.º 41 - Bairro Nossa Senhora das Graças.

37 - C.M.E.I Prof ª Solange Pasquali
Rua: João Gazaniga nº 118 - Bairro Machados

38 - C.M.E.I – Prof.ª Natalina Sabel do Amaral
Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados

39 - C.M.E.I – Prof.ª Natalina Sabel do Amaral - Extensão
Rua: Santos Maccarini, nº 67 - Bairro Machados

39 - C.M.E.I. Prof.ª Maria dos Navegantes Ramos
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande

40 - C.M.E.I Profª Isabel Flores Pagani
Rua: Onório Bortolatto - Bairro Pedreiras

41 - C.M.E.I Profª Kátia Regina Gazaniga de Souza
Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados

42 - C.M.E.I Profº José dos Passos Lemos
Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

43 - Escola Municipal Profª Vergina Guedes Lemos
Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvadinhos.

44 - C.M.E.I Profª Nerozilda Pinheiro Ferreira
Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas

45 - CEBEM – Prof ª Didymea Lazzares de Oliveira
Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo

46 - C.M.E.I – Bruce Craston Kay
Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo

47 - C.M.E.I Prof ª Martinha Correa da Silva
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão

48 - CAIC – Centro Educacional Profª Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

ANEXO II

CHAMADA PÚBLICA 90/2022
CONTRATO N.º XXX/2022 PMN

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

O Município de Navegantes, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua João Emílio, N.º 100, inscrita no CNPJ sob n.º 83.102.855/0001-50, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza e pela Secretária Municipal Interina de Educação, Sr.ª Patricia Duarte Cidral, nomeada através da Portaria nº 1949/2021 de 12 de abril de 2021, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º_____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 90/2022, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:
1.1 CHAMADA PÚBLICA 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, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

CLÁUSULA SEGUNDA:
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:
3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:
4.1 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.

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 QUINTA:
5.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.022	5000	92	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.023	5000	93	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Infantil

CLÁUSULA SEXTA:
6.1 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 SÉTIMA:
7.1 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 OITAVA:

8.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução 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 o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA: SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO 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.

9.2 Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para entrega dos alimentos, com a devida comprovação.

9.3 Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições de consumo, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital.

9.4 Manter durante a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

CLÁUSULA DÉCIMA: SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1 O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;

d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

10.2 Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

10.3 Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecido nesta Chamada Pública.

10.4 Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre quaisquer imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1 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 SEGUNDA:

12.1 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:
13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 90/2022, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e 04/2015, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:
16.1 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 SÉTIMA:
17.1 O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____de _____de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:
18.1 É competente o Foro da Comarca de Navegantes para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Navegantes/SC, XX de xxxx de 2022.

EM BRANCO

LIBARDONI LAURO C.FRONZA
Prefeito Municipal de Navegantes

EM BRANCO

PATRICIA DUARTE CIDRAL
Secretária Municipal de Educação

EM BRANCO

CONTRATADO(S) (Individual,
Grupo Informal ou Grupo Formal)
CNPJ:

Testemunhas:

EM BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

EM BRANCO

XXXXXXXXX
CPF

ANEXO III

PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

<table>
<tr><td colspan="5">PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</td></tr>
<tr><td colspan="5">IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº</td></tr>
<tr><td colspan="5">I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</td></tr>
<tr><td colspan="5">GRUPO FORMAL</td></tr>
<tr><td colspan="3">1. Nome do Proponente</td><td colspan="2">2. CNPJ</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Endereço</td><td colspan="2">4. Município/UF</td></tr>
<tr><td colspan="2">5. E-mail</td><td colspan="2">6. DDD/Fone</td><td>7. CEP</td></tr>
<tr><td>8. Nº DAP Jurídica</td><td>9. Banco</td><td>10. Agência Corrente</td><td colspan="2">11. Conta Nº da Conta</td></tr>
<tr><td colspan="2">12. Nº de Associados</td><td colspan="2">13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº11.326/2006</td><td>14. Nº de Associados com DAP Física</td></tr>
<tr><td colspan="2">15. Nome do representante legal</td><td colspan="2">16.CPF</td><td>17.DDD/Fone</td></tr>
<tr><td colspan="3">18. Endereço</td><td colspan="2">19. Município/UF</td></tr>
</table>



II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1.Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2.Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:		



ANEXO I (continuação)
MODELO DE PROJETO
DE VENDA
Modelo Proposto 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--**					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						



III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município	
4. Endereço			5.DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7.CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a)Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				**Total do projeto**	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					**Total do projeto:**	



7						
8						

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**
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

ANEXO I (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA
(continuação) Modelo Proposto 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--**		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/_____

_____

Assinatura

ANEXO V

1. MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 90/2022)

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº_____ e DAP Jurídica nº _____declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/_____

_____

Assinatura

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 90/2022)

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/_____

_____

Assinatura

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº:_____, sediada na_____,
município de _____, Estado de _____, com o CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que cumpre plenamente os requisitos da cláusula 5ª do Edital: Habilitação Jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica, no processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrência posteriores..

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

_____

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº:_____, sediada na_____,
município de _____, Estado de _____, com o CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

_____

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal, sr(a). _____,portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF n° _____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

_____

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO IX
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO
CHAMADA PÚBLICA 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, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

Item	Qtde	Unid	Especificação	Preço Unit.	Preço Total
01	1.000	UND	**ALFACE ROXA** **Descrição do produto**: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos). **Embalagem:** As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 2,66	R$ 2.660,00
02	4.000	UND	**ALFACE VERDE** **Descrição do produto**: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a	R$ 2,73	R$ 10.920,00

			comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos). **Embalagem:** As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
03	12.000	PCT	**ARROZ PARBOILIZADO 5KG** **Descrição do produto**: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino. **Embalagem primária:** a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg. **Embalagem secundária:** sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. **Prazo de Validade:** mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. **(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)**	R$ 25,22	R$ 302.640,00
04	5.000	KG	**BETERRABA** **Descrição do produto:** Beterraba vermelha (*Beta vulgaris L.*) para consumo fresco, tipo média. **Características Gerais**: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão	R$ 4,07	R$ 20.350,00

			tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. **Embalagem:** Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
05	10.000	KG	**CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS** Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, corte patinho em iscas, de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 05% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica e odor característicos e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18ºC. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o	R$ 48,77	R$ 487.700,00

			produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega. Entrega ponto a ponto. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV,		

			CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
06	5.000	UND	**CEBOLINHA** **Descrição do produto:** Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 2,93	R$ 14.650,00
07	4.000	KG	**CHUCHU** **Descrição do produto:** Chuchu verde-claro. **Características Gerais**: Deve pertencer a classe verde-claro, grupo 350 e categoria I. Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. **Embalagem**: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 4,93	R$ 19.720,00
08	1.000	KG	**FARINHA DE MANDIOCA** Descrição do objeto: Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca *(Manibot utilissima)* previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto	R$ 6,16	R$ 6.160,00

			deve estar de acordo com toda legislação vigente. Grupo fina, tipo 1. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor branca, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. **(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)**		

09	1.500	KG	**FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO** **Características técnicas:** Filé de tilápia eviscerado, sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. **Embalagem primária:** sacos de polietileno transparente, termo selado, com informações do produto, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. **Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.** **Transporte: Os perecíveis (peixes) deverão ser** transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O **veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.** **Prazo de validade**: Mínimo de 8 meses da data de entrega. **Data de Fabricação**: Máximo de 30 dias da data de entrega. **Entrega ponto a ponto.** **(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE**	R$ 37,17	R$ 55.755,00

			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
10	100.000	LITROS	**LEITE LONGA VIDA** **Descrição do objeto**: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características gerais**: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária**: Acondicionado em embalagem Tetra	R$ 6,95	R$ 695.000,00

			Brick Asseptic ou Tetra Pack. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura – SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. **Embalagem secundária**: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. **Prazo de validade:** mínimo de 3 meses a partir da data da entrega. **(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)**		
11	4.000	KG	**REPOLHO VERDE** **Descrição do produto:** Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. **Características Gerais:** Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica. **(APRESENTAR AMOSTRA)**	R$ 2,43	R$ 9.720,00
12	5.000	UND	**SALSINHA** **Descrição do produto**: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	R$ 2,73	R$ 13.650,00

			Maço pesando aproximadamente 150 gramas. **(APRESENTAR AMOSTRA)**		
13	10.000	LITROS	**SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA ORGÂNICO** **Descrição do objeto:** suco natural de uva integral orgânico, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. **Características gerais**: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para até 3 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido	R$ 23,07	R$ 230.700,00

			homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. **Embalagem secundária:** Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. **Prazo de validade:** mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. **(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO DAS CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS E FICHA TÉCNICA)**		
					TOTAL R$ 1.869.625,00

***Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).**

2. JUSTIFICATIVA

Vimos através desta solicitar a realização de Chamada Pública para credenciamento de organizadores da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural nos termos da Lei Federal Nº 11.947/2009 e Resolução do FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, visando a futura aquisição de gêneros alimentícios (Perecíveis e Não Perecíveis) para composição da Alimentação Escolar dos alunos das Unidades de Ensino Fundamental, Infantil e Creches, através da Secretaria Municipal de Educação de Navegantes/SC, para o ano de 2022/2023. Tal aquisição se faz necessária para o cumprimento da lei que trata do percentual mínimo a ser adquirido dos produtores da agricultura familiar, bem como fomentar a agricultura familiar local e proporcionar a aquisição de produtos alimentícios produzidos em âmbito local.

Buscando o cumprimento da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE que cita na Seção II que trata Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações:

> Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Conforme a mesma Resolução, a Entidade Executora deve proceder com a chamada pública quando dispensar o processo licitatório conforme segue:

> Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. § 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

Tendo como premissa a variedade nos ingredientes que compõe os cardápios que fazem parte do PNAE, bem como a necessidade de fornecimento do aporte nutricional mínimo conforme as premissas desta Resolução, as nutricionistas técnicas

desta secretaria elaboram os quantitativos bem como os descritivos de produtos com qualidade nutricional para atender essa demanda. Ainda, os alimentos escolhidos que compõe a presente chamada pública foram elaborados de acordo com a vocação agrícola local, observando a sazonalidade dos alimentos bem como a possibilidade de entrega dos agricultores locais. Para este mapeamento, contou-se com o apoio do Sindicato dos Produtores Rurais do Município de Navegantes – SC e também com os dados emitidos pela EPAGRI.

Os preços que compõe a presente chamada foram obtidos através de mercados locais, agricultores individuais e cooperativas que fornecem produtos da agricultura familiar, conforme instruções da Resolução n. º 6, de 08 de maio de 2020:

> § 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. § 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias).

Respeitou-se a regra dos preços em âmbito local e quando não disponíveis, utilizou-se de preços em âmbito regional e estadual. Para composição do preço dos itens foram utilizados a Nota Técnica n. º 1 do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina (TCU – SC) datado em 16/12/2020 e a Instrução Normativa da Secretaria de Administração n.º 002/2021. A referida nota explana que a metodologia a ser utilizada para classificar os valores podem ser: média de valores dos orçamentos, mediana, menor valor, desde que seja justificada. Utilizou-se dos valores dos orçamentos tanto com fornecedores que atendem a este ramo de atividade, como em sites confiáveis de pesquisa conforme sugerido pelo Tribunal, constando o endereço eletrônico da página consultada, bem como a data do acesso, conforme a Secretaria de Administração n.º 002/2021.

A composição da média unitária foi realizada através de no mínimo 03 (três) orçamentos com fornecedores locais dos produtos e utilizado sites da internet especializados que comercializam estes produtos. Essa prática permite inferir que os preços se encontram compatíveis com a realidade mercadológica, além de destacar de forma sucinta e clara todos os orçamentos, respeitando a norma técnica do TCU.

Ressalta-se que para a composição do preço unitário foram descartados os menores preços encontrados visto que estão muito abaixo do praticado em mercado implicando na possibilidade de fracasso dos referidos itens e os preços acima da mediana, utilizando como base os preços praticados em mercados locais.

Solicita-se que a referida chamada pública seja realizada de forma presencial, visto que a preferência para aquisição dos produtos é local e ainda, os agricultores que podem habilitar-se para participarem desta, são pessoas simples e com pouco

grau de instrução tecnológica o que pode implicar em dificuldade na participação culminando em uma possível restrição na dos mesmos.

Ao realizar a chamada de forma presencial, com as devidas precauções em relação às medidas sanitárias da COVID-19, possibilita-se que os mesmos participem e que sejam instruídos no tocante aos documentos que por ventura possam faltar e/ou estiverem incorretos.

Diante do exposto, solicitamos que seja realizado o processo supracitado, para que o cardápio da alimentação seja fornecido com itens que contemplem os produtos da agricultura familiar no ano letivo de 2022/2023.

.

3. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

3.1 O (s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no **Almoxarifado Central da Educação, Rua Gracilides Coelho Reiser, São Domingos, telefone: (47) 3342-5884 ou (47) 3342-8136 diretamente com as nutricionistas ou pessoal responsável pelo local** até 03 dias após a publicação da ata juntamente com o protocolo prévio em duas vias de todos os produtos entregues. As amostras apresentadas deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 03 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Os produtos deverão ser apresentados da seguinte forma:

N.º	Produto	Apresentação as amostras
01	Alface Roxa	Unidade
02	Alface Verde	Unidade
03	Arroz Parboilizado	Pacote com 05 kilos
04	Beterraba	01 kilo
05	Carne Bovina Patinho Moído	Pacote com 01 kilo
06	Cebolinha	Maço
07	Chuchu	01 Kilo
08	Farinha de Mandioca	Pacote com 01 Kilo
09	File de Tilápia	Pacote com 01 Kilo
10	Leite Longa Vida	Caixa com 01 litro
11	Repolho Verde	01 kilo
12	Salsinha	Maço
13	Suco Natural Integral de Uva Orgânico	Garrafa com 01 litro ou 1 litro e meio

3.2 **Caso o grupo não apresentar amostra, será desclassificado.**
3.3 Caberá a Equipe de Nutrição a avaliação das amostras, verificando as amostras apresentadas e emitir parecer a respeito, e, sendo aprovadas, encaminhará à Comissão Permanente de Licitação para juntada ao processo e ratificação pela aprovação. Não o sendo, far-se-á o mesmo procedimento, com sugestão para sua reprovação e desqualificação.
3.4 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no momento da licitação, sendo que poderá ser acompanhada pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.
3.5 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor).
3.6 Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.
3.7 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.
3.8 Para o Item 3 os licitantes deverão apresentar junto com as amostras, as fichas técnicas de todos os gêneros alimentícios cotados, conforme exigência do edital "ficha técnica" contendo tabela de informação nutricional.
3.9 Para os itens 05 e 09 os licitantes deverão apresentar junto com as amostras, ficha técnica contendo tabela de informação nutricional assinada pelo responsável técnico com registro no CRMV, certificado de Inspeção do estabelecimento produtor.
3.10 Para o item 13, os licitantes deverão apresentar junto com as amostras laudo de laboratório das características macroscópicas e/ou microscópicas e ficha técnica.

4. RESULTADO DAS AMOSTRAS

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

5. PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Local da entrega
Alface Roxa	Almoxarifado

Alface Verde	Almoxarifado
Arroz Parboilizado	Almoxarifado
Beterraba	Almoxarifado
Carne Bovina Patinho Moído	Diretamente nas Unidades Escolares
Cebolinha	Almoxarifado
Chuchu	Almoxarifado
Farinha de Mandioca	Almoxarifado
File de Tilápia	Diretamente nas Unidades Escolares
Leite Longa Vida	Almoxarifado
Repolho Verde	Almoxarifado
Salsinha	Almoxarifado
Suco Natural Integral de Uva Orgânico	Almoxarifado

5.2 Cronograma de entrega

CRONOGRAMA DE ENTREGAS DA AGRICULTURA FAMILIAR - 2022

	01/08/2022	08/0/2022	15/08/2022	22/08/2022	05/09/2022	12/09/2022	19/09/2022	26/09/2022	03/10/2022	10/10/2022	17/10/2022	24/10/2022	31/10/2022	07/11/20222	14/11/2022	21/11/2022	28/11/2022	05/12/2022	12/12/2022	TOTAL
Alface roxa (und)								250		250		250		250						1000
Alface verde (und)	350		350		350		350	350		200	350	350	350	350		300	350			4000
Arroz parboilizado (pct 5 kg)	650	650	650	650	650	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	2000	12000
Beterraba (kg)	450	350	450	350	450	350	450		450		450		450		400		400			5000
Carne bovina patinho iscas (kg)	3000				3000							4000								10.000
Cebolinha (maço)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250				5000
Chuchu (kg)	400	400	400	400	300		300	300		300	300		300		300		300			4000
Farinha de mandioca (kg)	600				400															1000
Filé de Tilápia (kg)	1500																			1.500
Leite (litro)	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000			100.000
Repolho (kg)	400	400	400	400	300		300	300		300	300		300		300		300			4000
Salsinha (maço)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250				5000
Suco de uva (litro)	3000					3000					4000									10.000

07/09 - DIA DA INDEPENDÊNCIA
12/10 - 2F - NOSSA SENHORA
02/11 - 3F - FINADOS
15/11 - 2F - PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA

OBS: PREVISÕES DE ENTREGAS PODENDO OCORRER VARIAÇÕES CONFORME CLIMA E ACEITAÇÃO DOS ALUNOS

6. PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria Municipal de Educação, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, situada à Rua João Emílio n° 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente das 13h às 19h, bem como no site do município: www.navegantes.sc.gov.br no link Licitação, Diário Oficial dos Municípios, do Estado, da União e jornais de grande circulação. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverá ser dirigido ao e-mail: leila.mengarda@navegantes.sc.gov.br ou anderson.rodrigues@navegantes.sc.gov.br ou fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br;

7.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

7.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I- Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II- Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 40.000,00.

7.4. 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 Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.
7.5 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local a que está vinculada Comissão de Licitação, ou seja, o foro da Comarca de Navegantes/SC.

Navegantes, 05 de agosto de 2022.

_____

PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 83.102.855/0001-50 **Telefone: (47) 3185-9500**
Rua João Emilio , 100
CEP: 88370-446 - Navegantes SC

OUTRAS MODALIDADES
Nr.: 90/2022 - OU

Processo Administrativo: **90/2022**
Data do Processo: **25/04/2022**

ANEXO X
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	1.000,000	UND	ALFACE ROXA - ALFACE ROXA Descrição do produto: Alface roxa, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (excelente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos). Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.	2,6600	2.660,00
2	4.000,000	UND	ALFACE VERDE - CRESPA OU LISA - ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto. Peso médio por unidade 200 g. Deverá apresentar grau de hidratação 4 (exceletente: folhas sem sinal de murcha) e grau de limpeza 4 (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos). Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.	2,7300	10.920,00
3	12.000,000	PCT	ARROZ PARBOILIZADO - 5KG - ARROZ PARBOILIZADO - 5KG Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.	25,2200	302.640,00

4	5.000,000	KG	BETERRABA - LEGUMES - BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	4,0700	20.350,00
5	10.000,000	KG	CARNE BOVINA - MANIPULADA - VARIAS - CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, corte tiras em iscas, de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 05% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica e odor característicos e serão recusados os produtos que estiverem apresentando cores esverdeadas, esbranquiçadas ou com cheiro de podridão. Proveniente de machos, da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. A carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18ºC. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg, ser a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termo selada. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve estar intacta, sem perfurações. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne) marca identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento de data de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ___/___ ou SIE / CIDASC sob nº ___/___, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Os perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no	48,7700	487.700,00

			momento da entrega para a unidade. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.		
6	5.000,000	UND	CEBOLINHA - TEMPERO - VARIAS - CEBOLINHA - Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes).	2,9300	14.650,00
7	4.000,000	KG	CHUCHU - VARIAS - CHUCHU. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CHUCHU VERDE-CLARO CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVE PERTENCER A CLASSE VERDE-CLARO, GRUPO 350 E CATEGORIA I. LEGUME DE BOA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES: ATINGIR GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E SER APRESENTADO AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE E ESPÉCIE. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO ESTAR SUJO DE TERRA. NÃO CONTER CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADAS EM CAIXA PLÁSTICA PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	4,9300	19.720,00
8	1.000,000	KG	FARINHA DE MANDIOCA - FARINHA DE MANDIOCA Descrição do objeto: Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Grupo fina, tipo 1. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor branca, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.	6,1600	6.160,00
9	1.500,000	KG	CARNE - PEIXES - VARIAS - FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Características técnicas: Filé de tilápia eviscerado, sem	37,1700	55.755,00

			cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, termo selado, com informações do produto, com peso líquido de 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Transporte: Os perecíveis (peixes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega.		
10	100.000,000	LITRO	LEITE UHT - VARIAS - LEITE LONGA VIDA 1 LITRO- LLEITE LONGA VIDA Descrição do objeto: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick Asseptic ou Tetra Pack. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura – SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	6,9500	695.000,00
11	4.000,000	KG	REPOLHO - VARIAS - REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg.	2,4300	9.720,00

			Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.		
12	5.000,000	UND	SALSINHA - TEMPERO - VARIAS - SALSINHA - Descrição do produto: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	2,7300	13.650,00
13	10.000,000	LITRO	SUCO NATURAL INTEGRAL - VARIAS - SUCO NATURAL INTEGRAL SABOR UVA Descrição do objeto: suco natural de uva integral orgânico, que deve ser adicionado unicamente de água potável para o seu consumo. Pasteurizado. Envasado em sistema asséptico. Não fermentado e não gaseificado. Não deve conter conservantes. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação do suco. Não deve conter água na formulação do suco. O produto não deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 litro de suco concentrado para até 3 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 3 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro ou 1,5 litros. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.	23,0700	230.700,00

(Valores expressos em Reais R$)	Total Geral:	1.869.625,00