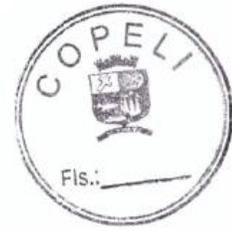




ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 19/2019 PMN.

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 26/2013 E Nº 04/2015 VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 2019.

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 Emilio Vieira, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 04/2015, 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 exercício de 2019. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **21/03/2019 a 11/04/2019, das 08 horas as 12 horas e das 13:30 horas as 17:30 horas, sendo no dia 11/04/2019 o horário final para recebimento dos envelopes as 17:30 horas** na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, localizada à Rua João Emílio, nº100 – Centro – Navegantes/SC.

Data de abertura dos envelopes: 12/04/2019

Horário de abertura dos envelopes: 09:00 horas

1. OBJETO

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 26/2013 E Nº 04/2015 VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 2019.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	AIPIM	KG	3.300	6,02	19.866,00
2	ALFACE ROXA	UND	4.050	2,67	10.813,50
3	ALFACE VERDE	UND	4.400	2,27	9.988,00
4	ARROZ BRANCO	KG	3.400	5,51	18.734,00
5	ARROZ INTEGRAL	KG	3.400	5,03	17.102,00
6	ARROZ PARBOILIZADO	PCT	9.800	19,03	186.494,00
7	BATATA DOCE	KG	2.700	2,94	7.938,00
8	BETERRABA	KG	5.400	3,14	16.956,00
9	CARNE BOVINA ISCA PATINHO	KG	23.400	23,20	542.880,00
10	CEBOLINHA	MAÇO	2.800	2,00	5.600,00
11	FILÉ DE TILAPIA CONGELADO	KG	2.400	31,78	76.272,00
12	LEITE LONGA VIDA	LT	145.000	3,21	465.450,00
13	REPOLHO VERDE	KG	4.900	1,86	9.114,00
14	SALSINHA	MAÇO	2.800	2,03	5.684,00
15	SUCO NATURAL INTEGRAL MAÇÃ	LT	15.000	13,81	207.150,00
16	SUCO NATURAL INTEGRAL UVA	LT	20.000	13,50	270.000,00

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

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.136.3390.00	5000	104/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamenta
2.137.3390.00	5037	107/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Educação Infantil
2.136.3390.00	5037	105/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamenta
2.137.3390.00	5000	106/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Educação 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 Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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 (AUTENTICADO);

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

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

IV - prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

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 7º 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 (AUTENTICADO);

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 previstos em lei específica, quando for o caso; 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 7º 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:

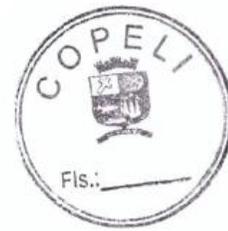
I - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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/ATSP0/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 município 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/FqeCfSCriteriosPesquisa.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;

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 previstos em lei específica, quando for o caso.

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 7º 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.

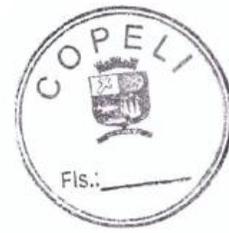
3.4.2 Para o item **LEITE LONGA VIDA INTEGRAL**: o licitante deverá apresentar: ficha técnica, juntamente com a habilitação.

3.4.3 Para os itens **SUCOS NATURAIS INTEGRAIS** – nos sabores uva e maçã: o licitante deverá apresentar: Laudo de laboratório e ficha técnica juntamente com a habilitação.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



OBSERVAÇÃO:

a) Os documentos poderão ser autenticados na instituição de origem, porém, o Município disponibilizará 01 (um) funcionário no horário das 13:30h às 17h 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 IV (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015).

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. 25 da Resolução.

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.

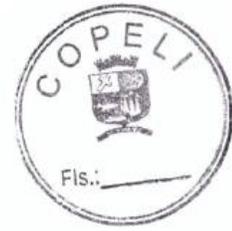
5. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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 17:30h do dia 11/04/2019** 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:

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



CHAMADA PÚBLICA Nº 19/2019 PMN
MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR: (FORNECEDOR INDIVIDUAL/GRUPO FORMAL/INFORMAL)
Nº DO CPF/CNPJ:

CHAMADA PÚBLICA Nº 19/2019 PMN
MUNICÍPIO 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 terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá 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;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

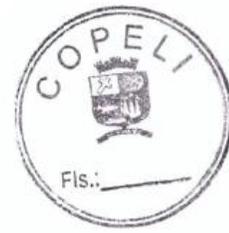
III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de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

Caso a Entidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 6.1 e 6.2.

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

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

7. DAS AMOSTRAS

7.1 Os grupos participantes que forem devidamente Credenciados, deverão apresentar amostras dos itens, em até 03 (três) dias após a realização do Certame, na Secretaria Municipal de Educação, com sede à Avenida Prefeito José Juvenal Mafra, nº 430 – Centro, das 08h às 12h e das 13:30h as 17:30h, onde a avaliação será realizada pelo Departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

7.1.1 O participante Credenciado no Certame deverá apresentar uma amostra do produto em até 03 (três) dias, após a realização do Certame, 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. De posse das amostras, o Departamento de Nutrição, verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também poderão passar por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos), de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas. Caso os integrantes da equipe de análise julguem necessário.

7.3 Caso o grupo não apresentar amostra, será desclassificado.

7.3.1 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.

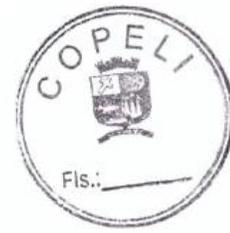
7.4 O resultado da análise será publicado em até 03 (três) dias após o prazo da apresentação das amostras. Os produtos deverão ser apresentados da seguinte forma:

Produto	Apresentação as amostras
Aipim	Pacote de 01 kilo
Alface Roxa	Unidade
Alface Verde	Unidade

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Arroz Branco Orgânico	Pacote com 01 kilo
Arroz Integral	Pacote com 01 kilo
Arroz Parboilizado	Pacote com 05 kilos
Batata Doce	01 Kilo
Beterraba	01 kilo
Carne Bovina – Patinho Iscas	Pacote com 01 kilo
Cebolinha	Unidade
File de Tilápia	Pacote com 01 Kilo
Leite Longa Vida	Caixa com 01 litro
Repolho Verde	01 kilo
Salsinha	Unidade
Suco Natural Integral Sabor Maçã	Garrafa com 01 litro
Suco Natural Integral Sabor Uva	Garrafa com 01 litro

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)
Aipim	Almoxarifado	Quinzenal
Alface Roxa	Almoxarifado	Semanal
Alface Verde	Almoxarifado	Semanal
Arroz Branco Orgânico	Almoxarifado	Quinzenal
Arroz Integral	Almoxarifado	Quinzenal
Arroz Parboilizado	Almoxarifado	Quinzenal
Batata Doce	Almoxarifado	Quinzenal
Beterraba	Almoxarifado	Semanal
Carne Bovina – Patinho Iscas	Diretamente nas Unidades Escolares	Quinzenal
Cebolinha	Almoxarifado	Semanal
File de Tilápia	Diretamente nas Unidades Escolares	03 (três) vezes por ano (inverno)

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
 CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Leite Longa Vida	Almoxarifado	Semanal
Repolho Verde	Almoxarifado	Semanal
Salsinha	Almoxarifado	Semanal
Suco Natural Integral Sabor Uva	Almoxarifado	Mensal
Suco Natural Integral Sabor Maçã	Almoxarifado	Mensal

		CRONOGRAMA DE ENTREGAS DA AGRICULTURA FAMILIAR - 2018/2019																																			
		TODOS OS ITENS COM EXCEÇÃO DA CARNE BOVINA DEVEM SER ENTREGUES NO ALMOXARIFADO CENTRAL																																			
		29/04/2019	06/05/2019	13/05/2019	20/05/2019	27/05/2019	03/06/2019	10/06/2019	17/06/2019	24/06/2019	01/07/2019	08/07/2019	15/07/2019	22/07/2019	29/07/2019	05/08/2019	12/08/2019	19/08/2019	26/08/2019	02/09/2019	09/09/2019	16/09/2019	23/09/2019	30/09/2019	07/10/2019	14/10/2019	21/10/2019	28/10/2019	04/11/2019	11/11/2019	18/11/2019	25/11/2019	02/12/2019	TOTAL			
Alpim (kg)		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300	3300
Aface roxa (und)			350		350		250		250		250					250		250		350		350		350		350		350		350		350		350		350	4050
Aface verde (und)		350		350		250		250		250						250		250		350		350		350		350		350		350		350		350		350	4400
Arroz branco orgânico (kg)					500				750							500				500					500				650						650	3400	
Arroz integral (kg)					500				750							500				500					500				650						650	3400	
Arroz parboilizado (pct 5 kg)	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	9800	
Batata doce (kg)			300		300		300		300		300					300		300		300		300		300												2700	
Beterraba (kg)		400		400		400		350		350					350		350		400		400		400		400		400		400		400		400		400	5400	
Carne bovina patinho iscas (kg)	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1000				23400		
Cebolinha (maço)		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	2800	
Filé de Tilápia (kg)						800					800					800																				2400	
Leite (litro)	5000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	5000	5000	5000	5000	5000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	5000		145000	
Repolho (kg)	350		350		350		350		350		350					350		350		350		350		350		350		350		350		350		350		350	4900
Salsinha (maço)		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	2800
Suco de maçã (litro)	2050				2000						1800					1800				1200					3000								3150			15000	
Suco de uva (litro)	3000				3000						2500					2500									3500								3000			20000	

Obs: Previsão de entregas podendo ocorrer variações conforme clima, aceitação por parte dos alunos, cardápio e calendário letivo.

9. PAGAMENTO

9.1 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.

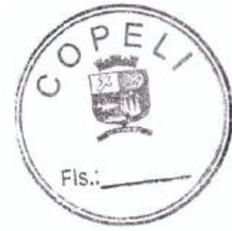
10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes,

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



situada à Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente das 08h às 12h e das 13h30min às 17h30min, bem como no site do município: www.navegantes.sc.gov.br no link Fornecedor, 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: ellinton.souza@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\$ 20.000,00 (vinte 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\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora

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\$ 20.000,00.

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 – Descrição dos produtos;

ANEXO III – Minuta de Contrato;

ANEXO IV – Projeto de Venda;

ANEXO V – Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados (grupos formais);

ANEXO VI – Declaração de produção própria.

ANEXO VII - Declaração para Habilitação (modelo);

ANEXO VIII - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);

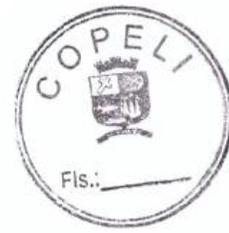
ANEXO IX - Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);

ANEXO X – Termo de Referência

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO XI – Relação de itens

Navegantes/SC, 21 de março de 2019.

GISLENE RODRIGUES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INTERINA

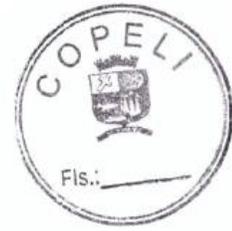
EMILIO VIEIRA
PREFEITO MUNICIPAL

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO I

ENDEREÇO DOS LOCAIS DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO ALMOXARIFADO CENTRAL

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

ESCOLAS DE 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 Kuker 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 Ilka Muller de Mello
Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá

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

9 - Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti
Rua José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos

10 - Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar
BR 470 Km 03

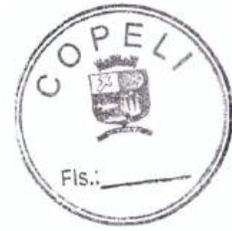
11 - Escola Municipal Izilda Reiser Mafra
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande

12 - Escola Municipal Profaª Idília Machado Ferreira

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras

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

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

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

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

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

18 - 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.

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

20 - C.M.E.I. Profª Maria da Silva Santos
Rua: Francisco Romão nº 96 - Bairro São Pedro

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

22 - C.M.E.I Profª Julieta Pereira Muller
Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro

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

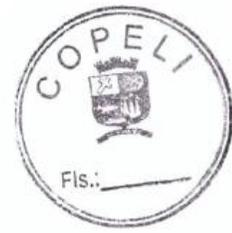
24 - C.M.E.I. Profª Bernadete Sedrez
Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro

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

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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

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

28 - C.M.E.I. Prof^a Maria Carlota Vieira
Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia

29 - C.M.E.I Prof^a Silvete Couto de Miranda
Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia

30 - C.E.M Prof^a Leonora Schmitz (Extensão)
Rua: Guilherme Ernesto Hoffman nº140 - Bairro Gravatá

31 - C.M.E.I Prof^a Rosana de Fátima Gaya Barreto
Rua: Waldemar Borhausen nº 1022 - Bairro Gravatá

32 - C.M.E.I. Regina Marly da Silva
Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá

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

34 - C.M.E.I. Portal do Saber
Rua: Ranghetti nº 204 - Bairro São Domingos II

35 - C.M.E.I. Prof^a Lenita de Souza Gaya
Rua: Manoel Leopoldo Rocha nº 54 - Bairro São Domingos

36 - Pré Escola Municipal Prof^a Nazir Rodrigues Rebello
Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I

37 - C.M.E.I Pedacinho do Céu
Rua: Prefeito João José Fagundes s/nº - Bairro Nossa Senhora das Graças.

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

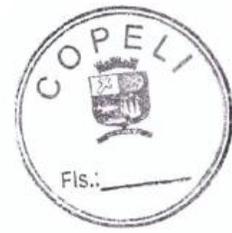
39 - C.M.E.I – Prof.^a Natalina Sabel do Amaral
Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados

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

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

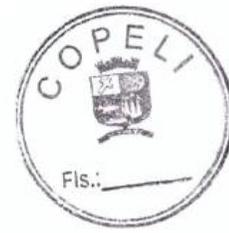


ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



- 41 - C.M.E.I Profª Isabel Flores Pagani**
Rua: Onório Bortolatto - Bairro Pedreiras
- 42 - C.M.E.I Profª Kátia Regina Gazaniga de Souza**
Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados
- 43 - C.M.E.I Profº José dos Passos Lemos**
Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados
- 44 - Escola Municipal Profª Vergina Guedes Lemos**
Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvadinhos
- 45 - C.M.E.I Profª Nerozilda Pinheiro Ferreira**
Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas
- 46 - CEBEM – Profª Didymea Lazzares de Oliveira**
Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo
- 47 - C.M.E.I Profª Marlene de Souza Couto**
Rua: Arlindo Leal Neves - Bairro São Paulo
- 48 - C.M.E.I – Bruce Craston Kay**
Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo
- 49 - C.M.E.I Profª Martinha Correa da Silva**
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão
- 50 - CAIC – Centro Educacional Profª Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)**
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ANEXO II

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

Item	Unid.	Especificação
01	KG	<p><u>AIPIM CONGELADO</u> Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar sinais de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo). Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Deve conter data de fabricação, validade e peso descritos na embalagem. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>
02	UND	<p><u>ALFACE ROXA</u> 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)</p>
03	UND	<p><u>ALFACE VERDE</u> 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 terra, restos vegetais ou materiais estranhos). Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



04	KG	<p><u>ARROZ BRANCO ORGÂNICO</u> Descrição do produto: Arroz branco orgânico, tipo 1, longo fino. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e/ou substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 1 kg. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem. 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)</p>
05	KG	<p><u>ARROZ INTEGRAL</u> Descrição do produto: Arroz integral 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 1 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)</p>
06	PCT	<p><u>ARROZ PARBOILIZADO</u> 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)</p>
07	KG	<p><u>BATATA DOCE</u> Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeadas. 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: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>
08	KG	<p><u>BETERRABA</u> Descrição do produto: Beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris L.</i>) 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</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



		<p>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)</p>
09	KG	<p><u>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</u> Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico 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 - 18°C. 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 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)</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



		COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)
10	Maço	<u>CEBOLINHA</u> 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)
11	KG	<u>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</u> 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 (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. 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)
12	LITROS	<u>LEITE LONGA VIDA</u> 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.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



		<p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>
13	KG	<p><u>REPOLHO VERDE</u></p> <p>Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg.</p> <p>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.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
14	Maço	<p><u>SALSINHA</u></p> <p>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.</p> <p>Maço pesando aproximadamente 150 gramas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
15	LITROS	<p><u>SUCO NATURAL INTEGRAL DE MAÇÃ</u></p> <p>Características técnicas: Suco natural integral de maçã, 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.</p> <p>Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, 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 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 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</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

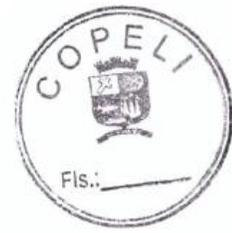


		<p>natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de micro-organismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação sobre aditivos.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã.</p> <p>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.</p> <p>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. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>
16	LITROS	<p><u>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA</u></p> <p>Descrição do objeto: suco natural de uva integral, 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.</p> <p>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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica tipo abre-e-fecha. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro. 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.

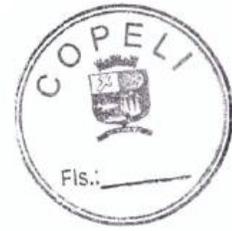
(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO III

CHAMADA PÚBLICA 19/2019 CONTRATO N.º XXX/2019 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. Emilio Vieira e pela Secretária Municipal de Educação Interina, Sr.ª Gislene Rodrigues, nomeada através da Portaria nº 226 de 29 de janeiro de 2019, 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 19/2019, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 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 26/2013 E Nº 04/2015 VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 2019.

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\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

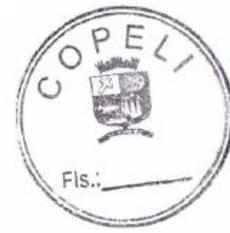
CLÁUSULA QUARTA:

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\$ _____ (_____).

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



- 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:

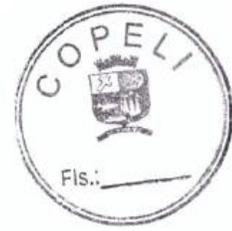
5.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.136.3390.00	5000	104/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamenta
2.137.3390.00	5037	107/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Educação Infantil
2.136.3390.00	5037	105/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamenta
2.137.3390.00	5000	106/2019	Manutenção da Merenda Escolar do Educação Infantil

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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 § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 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:

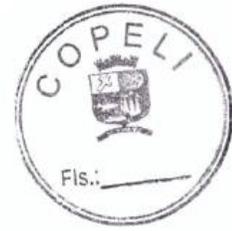
- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- d) 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-

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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 19/2019, pela Resolução CD/FNDE n.º 26/2013 e 04/2015, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 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.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Navegantes/SC, XX de xxxx de 2019.

EM BRANCO

EMILIO VIEIRA

Prefeito Municipal de Navegantes

EM BRANCO

GISLENE RODRIGUES

Secretária Municipal de Educação

EM BRANCO

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

Testemunhas:

EM BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

EM BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO IV

PROJETO DE VENDA

1. MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF				
5. E-mail		6. DDD/Fone				7. CEP
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município/UF
4. Endereço					5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos	
			4.1. Unitário	4.2. Total		
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



2. MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

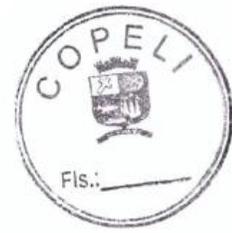
PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		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
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço						5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).							
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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

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

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

3. MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

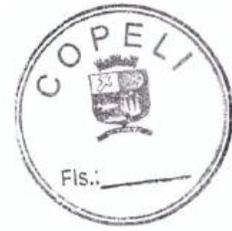
PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		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	
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:		

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
 Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO V

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\$
20.000,00 (vinte 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, ____/____/____

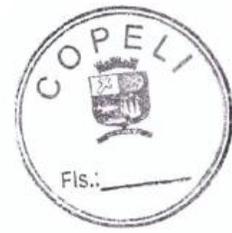
Assinatura

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO VI

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 19/2019)

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, ____/____/____

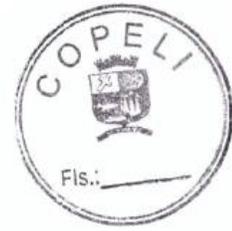
Assinatura

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 19/2019)

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, ____/____/____

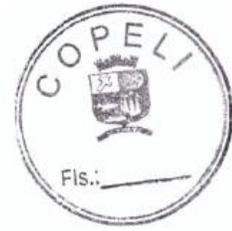
Assinatura

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO VII

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
_____.

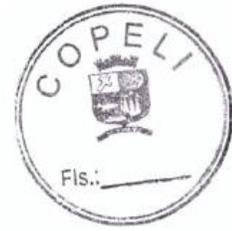
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO VIII

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
_____.

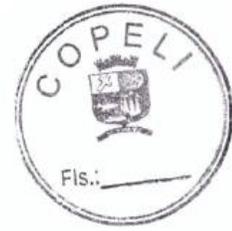
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º 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 nº
_____, **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.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ANEXO X
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

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 26/2013 E Nº 04/2015 VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 2019.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	AIPIM CONGELADO Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar sinais de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo). Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Deve conter data de fabricação, validade e peso descritos na embalagem. (APRESENTAR AMOSTRA)	KG	3.300,00	6,02	19866,00
2	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)	u	4.050,00	2,67	10813,50
3	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	u	4.400,00	2,27	9988,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



	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)				
4	ARROZ BRANCO ORGÂNICO Descrição do produto: Arroz branco orgânico, tipo 1, longo fino. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e/ou substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 1 kg. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem. 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)	KGS	3.400,00	5,51	18734,00
5	ARROZ INTEGRAL Descrição do produto: Arroz integral 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 1 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)	KGS	3.400,00	5,03	17102,00
6	ARROZ PARBOILIZADO 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)	PCT	9.800,00	19,03	186494,00
7	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeadada. 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: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas. (APRESENTAR AMOSTRA)	KGS	2.700,00	2,94	7938,00
8	BETERRABA Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho,	KGS	5.400,00	3,14	16956,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

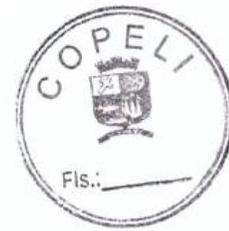


	aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem 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. (APRESENTAR AMOSTRA)				
9	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</p> <p>Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico 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 - 18°C. 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 momento da entrega para</p>	KGS	23.400,00	23,20	542880,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



	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)				
10	CEBOLINHA Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes). (APRESENTAR AMOSTRA)	maço	2.800,00	2,00	5600,00
11	FILE 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 (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. 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)	KILO	2.400,00	31,78	76272,00
12	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):	LT	145.000,00	3,21	465450,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

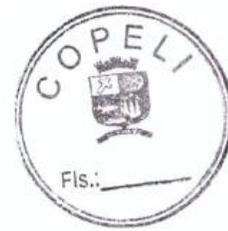


	aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros 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. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)				
13	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)	KGS	4.900,00	1,86	9114,00
14	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)	maço	2.800,00	2,03	5684,00
15	SUCO NATURAL INTEGRAL DE MAÇA Características técnicas: Suco natural integral de maçã, 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. Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, 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 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 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	LIT	15.000,00	13,81	207150,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



	<p>líquido homogêneo e viscoso, cor amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. 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. 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 E FICHA TÉCNICA)</p>				
16	<p>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA Descrição do objeto: suco natural de uva integral, 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. 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</p>	L	20.000,00	13,50	270000,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 1 litro. 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 E FICHA TÉCNICA)			
Total			1.870.041,50

2. JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Educação de Navegantes, vem através desta, justificar a necessidade de realização de Chamada Pública, visando à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para composição do cardápio da alimentação escolar do Município de Navegantes, durante o Ano de 2019.

A realização de Chamada Pública contempla os Princípios da Constituição Federal de legalidade, legitimidade e economicidade. Com relação ao princípio da Economicidade, é necessário que se esclareça que a relação custo-benefício no setor público se refere não apenas a termos monetário, mas também à relação custo-benefício social das políticas públicas.

O FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), considera que a Chamada Pública visa ampliar a possibilidade de atender as especificidades necessárias à aquisição dos alimentos por meio da Agricultura Familiar. O mesmo entende que a Chamada Pública é a ferramenta mais adequada porque contribui para o cumprimento das diretrizes do PNAE, no que se refere à priorização de produtos produzidos em âmbito local de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar, aspectos fundamentais na garantia da segurança alimentar e nutricional.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, traz a determinação que no mínimo 30% dos valores repassados aos estados, municípios e também ao Distrito Federal através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

O programa incorpora, dessa forma, elementos relacionados à produção, acesso e consumo, com o objetivo de, simultaneamente, oferecer alimentação saudável aos alunos de escolas públicas de educação básica do Brasil e fomentar a agricultura familiar nacional. A inclusão dos alimentos produzidos na região nos cardápios das escolas promove no ambiente escolar a discussão das formas

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



alternativas e mais saudáveis de produção e consumo dos mesmos e da importância da atividade Agrícola Familiar local para o desenvolvimento econômico e social.

As refeições oferecidas em nossas Unidades e Centros Educacionais buscam atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Diante do exposto, solicitamos a realização dos procedimentos licitatórios para a aquisição supracitada, permitindo assim, o seguimento integral do Programa da Alimentação Escolar 2019.

3. DAS AMOSTRAS

3.1 Os grupos participantes que forem devidamente Credenciados, deverão apresentar amostras dos itens, em até 03 (três) dias após a realização do Certame, onde a avaliação será realizada pelo Departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

3.1.1 O participante Credenciado no Certame deverá apresentar uma amostra do produto em até 03 (três) dias, após a realização do Certame, 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. De posse das amostras, o Departamento de Nutrição, verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também poderão passar por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos), de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas. Caso os integrantes da equipe de análise julguem necessário

4. Caso o grupo não apresentar amostra, será desclassificado.

4.1 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.

5. RESULTADO DAS AMOSTRAS

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

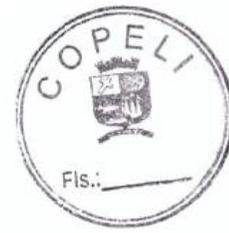
5.2 Os produtos deverão ser apresentados da seguinte forma:

Produto	Apresentação as amostras
Aipim	Pacote de 01 kilo
Alface Roxa	Unidade

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Alface Verde	Unidade
Arroz Branco Orgânico	Pacote com 01 kilo
Arroz Integral	Pacote com 01 kilo
Arroz Parboilizado	Pacote com 05 kilos
Batata Doce	01 Kilo
Beterraba	01 kilo
Carne Bovina – Patinho Iscas	Pacote com 01 kilo
Cebolinha	Unidade
File de Tilápia	Pacote com 01 Kilo
Leite Longa Vida	Caixa com 01 litro
Repolho Verde	01 kilo
Salsinha	Unidade
Suco Natural Integral Sabor Maçã	Garrafa com 01 litro
Suco Natural Integral Sabor Uva	Garrafa com 01 litro

6. PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

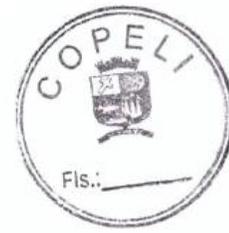
6.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)
Aipim	Almoxarifado	Quinzenal
Alface Roxa	Almoxarifado	Semanal
Alface Verde	Almoxarifado	Semanal
Arroz Branco Orgânico	Almoxarifado	Quinzenal
Arroz Integral	Almoxarifado	Quinzenal
Arroz Parboilizado	Almoxarifado	Quinzenal
Batata Doce	Almoxarifado	Quinzenal
Beterraba	Almoxarifado	Semanal
Carne Bovina – Patinho Iscas	Diretamente nas Unidades Escolares	Quinzenal
Cebolinha	Almoxarifado	Semanal

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



File de Tilápia	Diretamente nas Unidades Escolares	03 (três) vezes por ano (inverno)
Leite Longa Vida	Almoxarifado	Semanal
Repolho Verde	Almoxarifado	Semanal
Salsinha	Almoxarifado	Semanal
Suco Natural Integral Sabor Uva	Almoxarifado	Mensal
Suco Natural Integral Sabor Maçã	Almoxarifado	Mensal

CRONOGRAMA DE ENTREGAS DA AGRICULTURA FAMILIAR - 2018/2019

TODOS OS ITENS COM EXCEÇÃO DA CARNE BOVINA DEVEM SER ENTREGUES NO ALMOXARIFADO CENTRAL

	29/04/2019	06/05/2019	13/05/2019	20/05/2019	27/05/2019	03/06/2019	10/06/2019	17/06/2019	24/06/2019	01/07/2019	08/07/2019	15/07/2019	22/07/2019	29/07/2019	05/08/2019	12/08/2019	19/08/2019	26/08/2019	02/09/2019	09/09/2019	16/09/2019	23/09/2019	30/09/2019	07/10/2019	14/10/2019	21/10/2019	28/10/2019	04/11/2019	11/11/2019	18/11/2019	25/11/2019	02/12/2019	TOTAL				
Aipim (kg)		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300		300	3300
Alface roxa (und)			350		350		250		250		250				250		250		350		350		350		350		350		350		350		350		350	4050	
Alface verde (und)		350		350		250		250		250				250		250		350		350		350		350		350		350		350		350		350		350	4400
Arroz branco orgânico (kg)				500				750						500				500					500				650								3400		
Arroz integral (kg)				500				750						500				500					500				650								3400		
Arroz parboilizado (pct.5 kg)	700		700		700		700		700		700			700		700		700		700		700		700		700		700		700		700		700	9800		
Batata doce (kg)			300		300		300		300		300				300		300		300		300															2700	
Beterraba (kg)		400		400		400		350		350				350		350		400		400		400		400		400		400		400		400		400		5400	
Carne bovina patinho iscas (kg)	1600		1600		1600		1600		1600		1600			1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1000	23400		
Cebolinha (maço)		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	2800	
Filé de Tilápia (kg)					800				800							800																				2400	
Leite (litro)	5000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000			5000	5000	5000	5000	5000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	5000		145000		
Repolho (kg)	350		350		350		350		350		350				350		350		350		350		350		350		350		350		350		350		350	4900	
Salsinha (maço)		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	2800	
Suco de maçã (litro)	2050			2000				1800						1800				1200					3000								3150				15000		
Suco de uva (litro)	3000			3000				2500						2500				2500					3500							3000					20000		

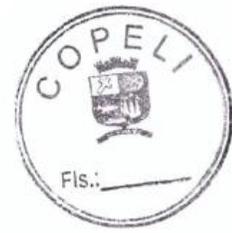
Obs: Previsão de entregas podendo ocorrer variações conforme clima, aceitação por parte dos alunos, cardápio e calendário letivo.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
 Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



7. Endereço dos locais de Entrega e Horários de Funcionamento

7.1 Endereços das Unidades Escolares municipais de Navegantes e Almoxarifado Central da Secretaria de Educação (pontos de entrega):

7.2 Almoxarifado Central

Rua Gracilíades Coelho Reiser, nº 161 – Centro.

Horário de Funcionamento: 7h às 11h e 13:00h às 17h

7.3 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 Kuker 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 Ilka Muller de Mello
Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá

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

9 - Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti
Rua José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos

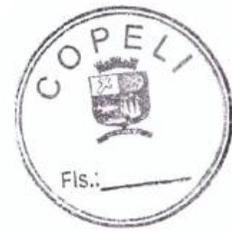
10 - Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar
BR 470 Km 03

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

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



12 - Escola Municipal Profa^a Idília Machado Ferreira
Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras

13 - Escola Municipal Prof^a Maria Tereza Leal
Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

14 - Escola Municipal Prof^a Maria Hostim da Costa
Rua Hercílio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas

15 - C.E.M Prof^a Giovana Soares da Cunha
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

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

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

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

7.4 Escolas de ensino infantil e creches:

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

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

20 - C.M.E.I. Prof^a Maria da Silva Santos
Rua: Francisco Romão nº 96 - Bairro São Pedro

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

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

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

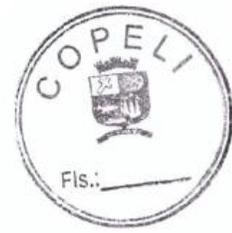
24 - C.M.E.I. Prof^a Bernadete Sedrez
Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro

25 - C.E.M Prof^a Clarinda Maria Gaya

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Av. Nereu Liberato s/n - Bairro Centro

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

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

28 - C.M.E.I. Prof^a Maria Carlota Vieira
Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia

29 - C.M.E.I Prof^a Silvete Couto de Miranda
Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia

30 - C.E.M Prof^a Leonora Schmitz (Extensão)
Rua: Guilherme Ernesto Hoffman nº140 - Bairro Gravatá

31 - C.M.E.I Prof^a Rosana de Fátima Gaya Barreto
Rua: Waldemar Borhausen nº 1022 - Bairro Gravatá

32 - C.M.E.I. Regina Marly da Silva
Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá

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

34 - C.M.E.I. Portal do Saber
Rua: Ranghetti nº 204 - Bairro São Domingos II

35 - C.M.E.I. Prof^a Lenita de Souza Gaya
Rua: Manoel Leopoldo Rocha nº 54 - Bairro São Domingos

36 - Pré Escola Municipal Prof^a Nazir Rodrigues Rebello
Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I

37 - C.M.E.I Pedacinho do Céu
Rua: Prefeito João José Fagundes s/nº - Bairro Nossa Senhora das Graças.

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

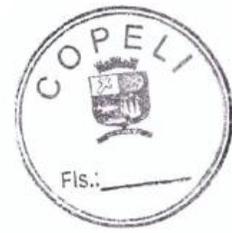
39 - C.M.E.I – Prof.^a Natalina Sabel do Amaral
Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados

40 - C.M.E.I. Prof.^a Maria dos Navegantes Ramos

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande

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

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

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

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

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

46 - CEBEM – Profª Didymea Lazzares de Oliveira
Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo

47 - C.M.E.I Profª Marlene de Souza Couto
Rua: Arlindo Leal Neves - Bairro São Paulo

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

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

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

8. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

Item	Unid.	Especificação
01	KG	<u>AIPIM CONGELADO</u> Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar sinais de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo). Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50

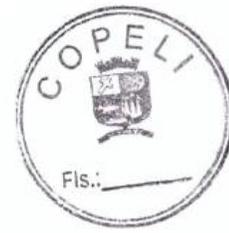


		<p>Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Deve conter data de fabricação, validade e peso descritos na embalagem.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
02	UND	<p><u>ALFACE ROXA</u> Descrição do produto: Alface roxa, tipo 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).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
03	UND	<p><u>ALFACE VERDE</u> 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 terra, restos vegetais ou materiais estranhos).</p> <p>Embalagem: As alfaces deverão ser acondicionadas em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
04	KG	<p><u>ARROZ BRANCO ORGÂNICO</u> Descrição do produto: Arroz branco orgânico, tipo 1, longo fino. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e/ou substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 1 kg. O produto deverá conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>
05	KG	<p><u>ARROZ INTEGRAL</u> Descrição do produto: Arroz integral tipo 1, longo fino.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 1 kg.</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



		<p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>
06	PCT	<p><u>ARROZ PARBOILIZADO</u></p> <p>Descrição do produto: Arroz parboilizado tipo 1, longo fino.</p> <p>Embalagem primária: a embalagem individual deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, devidamente vedado e rotulado, com peso líquido de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 8 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA)</p>
07	KG	<p><u>BATATA DOCE</u></p> <p>Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeada.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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.</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
08	KG	<p><u>BETERRABA</u></p> <p>Descrição do produto: Beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris L.</i>) para consumo fresco, tipo média.</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. (APRESENTAR AMOSTRA)</p>
09	KG	<p><u>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS</u></p> <p>Características técnicas: Carne congelada de bovino, sem osso, patinho corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Classificação e características gerais: Ter no máximo 5% de gorduras aparentes. Deverá ser realizada apara retirando todas as pelancas, gorduras e aponeuroses. Deverá ter o corte em iscas. Deverá apresentar cor característica, odor característico 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</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



		<p>as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a - 18°C.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>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.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>
10	Maço	<p><u>CEBOLINHA</u></p> <p>Descrição do produto: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 150g (sem raízes).</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA)</p>
11	KG	<p><u>FILE DE TILÁPIA CONGELADO</u></p> <p>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.</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



	<p>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.</p> <p>Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega.</p> <p>Entrega ponto a ponto.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>
12	LITROS <p><u>LEITE LONGA VIDA</u></p> <p>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.</p> <p>O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick Aseptic 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.</p> <p>Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p>

” Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

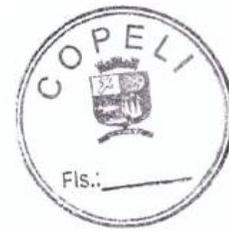


ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



13	KG	<p><u>REPOLHO VERDE</u> 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)</p>
14	Maço	<p><u>SALSINHA</u> 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)</p>
15	LITROS	<p><u>SUCO NATURAL INTEGRAL DE MACÃ</u> Características técnicas: Suco natural integral de maçã, 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. Características gerais: O suco quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de corantes artificiais, 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 1 litro de suco concentrado para 1 litro de água, resultando em um rendimento mínimo de 2 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 amarelo claro, odor e sabor próprios de maçã. 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. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

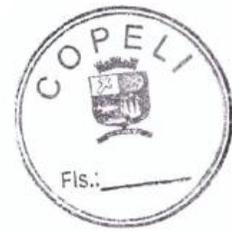


		<p>Embalagem secundária: Caixas de papelão ou envoltório plástico reforçados, as caixas devem ter as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, as embalagens devem ser adequadas ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>
16	LITROS	<p><u>SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA</u></p> <p>Descrição do objeto: suco natural de uva integral, 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.</p> <p>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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo e viscoso, cor bordô, odor e sabor próprios de uva.</p> <p>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.</p> <p>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. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p> <p>(APRESENTAR AMOSTRA, LAUDO DE LABORATÓRIO E FICHA TÉCNICA)</p>

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



9. PAGAMENTO

9.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a Emissão da Ordem de Compras, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site do município, Diário Oficial dos Municípios, do Estado e da União e jornais de grande circulação.

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.

10.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte 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\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

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\$ 20.000,00.

10.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

Navegantes, 21 de março de 2019.

GISLENE RODRIGUES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INTERINA

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC