



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE MARACAJÁ

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 072/2023

O **MUNICÍPIO DE MARACAJÁ/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Av. Getulio Vargas , n.º 530, Centro, MARACAJÁ/SC, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 82.915.026/0001-24, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Anibal Brambila , inscrito no CPF/MF sob o n.º 274.841.906-59, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013, RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 4, DE 02 DE ABRIL DE 2015 e RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 e RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021, e no que couber subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e respectivas alterações posteriores, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ou suas organizações, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, para os alunos da Rede Municipal de Ensino do **MUNICÍPIO DE MARACAJÁ – SC**.

a) Os interessados deverão **PROTOCOLAR** seus **ENVELOPES DOCUMENTAÇÃO/PROJETO DE VENDA** até às **14h do dia 25 de janeiro de 2024**, no edifício sede da Municipalidade, sito a Avenida Getulio Vargas nº 530, Centro, MARACAJÁ/SC.

b) **ABERTURA SERÁ ÀS 14H15MIN**

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MEDIDA	QT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	Abacaxi Características técnica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração e odor próprio, livres de danos mecânicos e pragas. Devendo ser somente a classe abacaxi e não ananás. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.	Unid.	1.200	7,56	9.072,00
02	Acelga Mostarda Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e pragas Embalagem: Embalado em sacos transparente atóxicos, resistente e flexível.	Unid.	400	5,27	2.108,00
03	Aipim branco ou amarelo congelado Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, com coloração própria, livre de pragas e doenças. Deve estar descascado, lavado e congelado. Embalagem: Embalados em sacos de plásticos atóxicos transparente resistentes de 1kg com tamanho de até 10 cm cada aipim.	Kg.	400	7,17	2.868,00
04	Alface lisa ou crespa orgânica Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades. Apresentar Certificação orgânica.	Unid.	3.000	7,46	22.380,00
05	Alho Nobre Características Técnicas: Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos.	Kg.	100	29,58	2.958,00
06	Arroz branco tipo 1	Kg.	900	5,41	4.869,00



	Características técnicas: Arroz Branco longo fino tipo 1. Subgrupo polido. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade no mínimo 10 meses da data de fabricação.				
07	Arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Arroz parboilizado longo fino tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% do peso de grão inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, com prazo de validade no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg.	2.700	5,35	14.445,00
08	Banana Branca Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.	Kg	3.000	4,72	14.160,00
09	Banana Branca orgânica Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade e apresentar grau de maturação adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta. Apresentar Certificação orgânica.	Kg.	3.000	5,46	16.380,00
10	Batata doce orgânica Características técnicas: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. Apresentar Certificação orgânica.	Kg.	600	5,76	3.456,00
11	Batata Inglesa Características técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estejam bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.	Kg.	1.800	5,45	9.810,00
12	Bergamota Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente.	Kg.	450	6,73	3.028,50
13	Beterraba orgânica Características técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estejam bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. Apresentar Certificação orgânica.	Kg.	800	8,83	7.064,00
14	Biscoito caseiro Características técnicas: Biscoito caseiro sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente. Sem adição de adoçantes. Podendo ser no sabor: limão, coco, nata, amendoim, laranja. Sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes. Ter data de validade maior que 30 dias.	Kg	700	36,86	25.802,00
15	Brócolis orgânico Classificação técnica: Classe média, tipo 2 ou especial, pesando entre 800 a 1000 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Acondicionado em	Unid.	1.000	7,59	7.590,00



	embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente, transparente. Apresentar Certificação orgânica.				
16	Cebola de cabeça Características técnicas: Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças, estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg.	900	5,84	5.256,00
17	Cenoura Características técnica: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	Kg.	650	5,45	3.542,50
18	Chuchu Características técnicas: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg.	300	5,09	1.527,00
19	Couve-flor Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechada de cor branca ou creme, sem manchas escuras ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murcha. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Unid.	300	5,98	1.794,00
20	Couve folha orgânica Característica técnica: Folhas frescas, limpas, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Não aceitar excesso de folhas murchas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Apresentar Certificação orgânica.	Maço	500	4,76	2.380,00
21	Extrato de tomate Características técnicas: Extrato de tomate 100% tomate sem adição de sal. Embalagens de 1kg.	Kg	800	28,33	22.664,00
22	Farinha de mandioca Características técnicas: grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg.	280	6,75	1.890,00
23	Farinha de milho Características técnicas: Farinha de milho fina para o preparo de polenta, apenas com milho. Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg.	380	4,79	1.820,20
24	Feijão preto, novo, tipo 1 Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg.	920	8,28	7.617,60
25	Feijão vermelho Características técnicas: Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg	450	10,39	4.675,50
26	Laranja Pêra Características técnicas: Laranja Pêra, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou	Kg.	1.800	4,27	7.686,00



	transporte. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Entregue em caixas vazadas ou embalagens plásticas transparentes atóxicas ou sacolas tipo rede.				
27	Maçã fugi ou gala Características técnicas: Maçã fugi ou gala. Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes.	Kg.	2.000	8,35	16.700,00
28	Macarrão caseiro tipo espaguete tradicional Características técnicas: Macarrão tipo caseiro. Ingredientes: ovos e farinha de trigo. Acondicionada em embalagem contendo 500g, plástica, resistente, atóxica, contendo no rótulo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.	Bandeja	600	13,19	7.914,00
29	Mamão formosa Características técnicas: Mamão formosa. Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, bem formado, limpo, sadio, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou em caixas plásticas com proteção contra danos no produto.	Kg.	900	8,56	7.704,00
30	Manteiga com sal Característica técnica: Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	Unidade	250	11,21	2.802,50
31	Melancia Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.	Kg.	630	4,10	2.583,00
32	Melão Comum Características técnicas: Característica técnica: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes e desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	600	7,14	4.284,00
33	Moranga Cabotiá Características técnicas: Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg.	450	4,12	1.854,00
34	Nata Característica técnica: Creme de leite pasteurizado (nata). Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300gramas.	Unidade	480	10,84	5.203,20
35	Ovos Características técnicas: tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto não deverá apresentar problemas com coloração. O produto deverá estar intacto. Embalagem: Embalagem primária deve ser descartável, identificada com rótulo impresso ou na caixa, conforme legislação vigente.	Dz.	2.500	12,06	30.150,00
36	Pão caseiro sem lactose Características técnicas: O produto deve apresentar características próprias, não apresentar umidade interna e sem lactose. Embalagem transparente na lateral que permita verificar o produto, com peso total do produto de 500g.		700	29,24	20.468,00
37	Pepino orgânico Característica técnica: Pepino de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentar Certificação orgânica.	Kg	500	5,83	2.915,00
38	Pimentão verde Características técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em	Kg.	100	7,90	790,00



	perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.				
39	Pitaya branca Características técnicas: Pitaya branca. Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas.	Kg	550	12,23	6.726,50
40	Polpa de suco concentrado de Abacaxi Característica técnica: Polpa da abacaxi congelada, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	800	23,53	18.824,00
41	Polpa de suco concentrado de Maracujá Característica técnica: Polpa da maracujá congelada, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	1000	26,73	26.730,00
42	Polpa de suco concentrado de morango Característica técnica: Polpa da morango congelada, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	600	23,67	14.202,00
43	Repolho verde orgânico Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. Apresentar Certificação orgânica.	Unid.	1.000	6,91	6.910,00
44	Rúcula orgânica Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, folhas firmes e viçosas com cor verde acentuada, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidades. Não aceitar folhas em excesso muitas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em maço de aproximadamente 150gr. Apresentar Certificação orgânica.	Maço	500	5,53	2.765,00
45	Suco de uva integral Características técnicas: Suco de uva integral, variedade bordô. (em frasco de vidro de 1000 ml) Integral elaborado somente com uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano	Vidro	250	17,03	4.257,50
46	Tempero verde orgânico Características técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. Apresentar Certificação orgânica.	Maço	700	4,73	3.311,00
47	Tomate Características técnicas: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	Kg.	2.000	6,16	12.320,00
48	Uva Niagara Características técnicas: Uva Niágara – deve ser doce e suculenta, firme estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	Kg	500	13,35	6.675,00
TOTAL					412.932,00



2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1.** Serão admitidos a participarem deste Edital de chamada pública todos os Agricultores Familiares e Empreendedor familiar rural ou organizações, que atendam o disposto na resolução/ CD/ FNDE nº 26, de 17/06/2013 e Lei Federal nº 11.947, de 16/06/2009.
- 2.2.** Apresentar os documentos de habilitação e da proposta, em envelopes distintos que passamos a chamar de ENVELOPE Nº 1, ou envelope da "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" e o ENVELOPE Nº 2, ou envelope da "PROJETO DE VENDA", no local, data e horário indicados neste Edital;
- 2.3.** Toda documentação de habilitação e projeto de venda deverá ser apresentada à época pertinente, preferencialmente, rubricada e ordenada na forma deste Edital, em folhas numeradas sequencialmente e presas entre si.

3. ENVELOPE 001 – DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

3.1. NO CASO DE FORNECEDORES INDIVIDUAIS

- 3.1.1.** Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº **001 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:
 - 3.1.1.1.** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
 - 3.1.1.2.** Extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
 - 3.1.1.3.** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
 - 3.1.1.4.** Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal;
 - 3.1.1.5.** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme modelo constante do **Anexo I**.

3.2. NO CASO DE GRUPO INFORMAL

- 3.2.1.** Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº **001 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:
 - 3.2.1.1** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, de cada integrante do grupo;
 - 3.2.1.2** Extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, de cada integrante do grupo, emitido nos últimos 60 dias;
 - 3.2.1.3** Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
 - 3.2.1.4** Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal, para cada participante;
 - 3.2.1.5** Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme modelo constante do **Anexo II**.

3.3. NO CASO DE GRUPO FORMAL DETENTOR DE DAP/CAF JURÍDICA

- 3.3.1.** Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº **001 - HABILITAÇÃO**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:
 - 3.3.1.1.** Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
 - 3.3.1.2.** Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;
 - 3.3.1.3.** Extrato da DAP/CAF Jurídica para Associações e Cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;



- 3.3.1.4. Prova de regularidade perante a **Seguridade Social – INSS, Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, mediante certidão emitida expedida pela **RFB – Receita Federal do Brasil** do Estado onde for sediado o grupo formal;
- 3.3.1.5. Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);
- 3.3.1.6. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Estadual;
- 3.3.1.7. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Municipal;
- 3.3.1.8. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 3.3.1.9. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- 3.3.1.10. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo constante do **Anexo III**;
- 3.3.1.11. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme modelo constante do **Anexo IV**.

4. ENVELOPE 002 – DO PROJETO DE VENDA

- 4.1. Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do fornecedor individual ou do grupo informal ou da associação/cooperativa, datada, assinada por seu representante legal;
- 4.2. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme especificações e condições do **Anexo V**;
 - 4.2.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF Familiar /ano/entidade executora, e obedecerá as seguintes regras:
 - 4.2.1.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF Familiar/ano/EEEx;
 - 4.2.1.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP/CAF Familiar, inscritos na DAP/CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
 - 4.2.1.2.1. Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAP/CAFs familiares) inscritos na DAP/CAF jurídica x R\$ 40.000,00.
- 4.3. Preço unitário de cada item (algarismo).

5. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 5.1. A Comissão Permanente de Licitações, em até 05 (cinco) dias após o término do prazo para a apresentação de todos os documentos relacionados neste edital, procederá ao julgamento da qualificação técnica dos interessados.
- 5.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:
 - 5.2.1. Grupo de projetos de fornecedores locais;
 - 5.2.2. Grupo de grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
 - 5.2.3. Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
 - 5.2.4. Grupo de projetos do estado;
 - 5.2.5. Grupo de projetos do país
- 5.3. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
 - 5.3.1. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;



5.3.2. O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

5.3.3. O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

5.3.4. O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

5.4.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

5.4.3. Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF).

5.4.3.1. No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica.

5.4.3.2. Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as 3 organizações finalistas

6. DO CREDENCIAMENTO E CONTRATAÇÃO

6.1. Serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a apresentação da documentação exigida no **Item 3** e que tenham suas amostras aprovadas, além de atenderem a todas exigências deste edital.

6.2. No prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados após o encerramento das fases de habilitação e julgamento das propostas, que será comunicada por meio de publicação na imprensa oficial do município, deverão os selecionados proceder, se solicitado for, à entrega das amostras dos respectivos produtos no Departamento Municipal de Educação, localizada na Av. Getulio Vargas, nº 530, Centro, MARACAJÁ-SC, das **12h30min** às **18h30min**, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, os quais deverão ser submetidas a testes necessários.

6.3. A vigência do credenciamento será de contado da data da publicação dos nomes dos credenciados até **31/12/2024**, podendo a sua duração ser prorrogada nos termos art. 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

6.4. O credenciado será convocado para assinatura do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme modelo **Anexo VI** deste edital.

6.5. Caso o credenciado não atenda à convocação, será automaticamente descredenciado do presente Chamamento Público.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado em até 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da entrega e recebimento definitivo, por meio de ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1. Os produtos deverão ser entregues frescos diretamente nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, nos Endereços Fornecidos pelo Departamento Municipal de Educação, mediante expedição de autorização, assinado pelo Diretor Municipal de Educação, em 2 (dois) dias, nas quantidades estabelecidas pela Nutricionista, responsável pelo PNAE.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS



- 9.1. Não serão acolhidas as impugnações e/ou recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou identificado no processo para responder pelo interessado.
- 9.2. Este edital só poderá ser impugnado em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o início do recebimento da documentação e propostas.
- 9.3. Após a publicação na Imprensa Oficial do Município, do julgamento referente ao credenciamento, o interessado poderá interpor recurso no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. O recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 9.4. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.5. As razões de impugnação, recursos e contrarrazões deverão ser entregues no protocolo Central do Município de MARACAJÁ/SC.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1. Poderá a Administração revogar o presente credenciamento, por conveniência administrativa ou interesse público devidamente justificado, sem que caiba ao interessado direito à indenização, salvo em caso de dano efetivo disso resultante e na forma da lei.
- 10.2. O interessado no credenciamento é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do credenciamento e da execução do contrato.
- 10.3. É facultada à Comissão Permanente de Licitação, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 10.4. O interessado no credenciamento intimado para prestar qualquer esclarecimento adicional deverá fazê-lo no prazo determinado pela Comissão Permanente de Licitação, sob pena de descredenciamento.
- 10.5. As decisões referentes a este processo serão comunicadas aos interessados no credenciamento por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento e mediante publicação na imprensa oficial do município.
- 10.6. Os casos não previstos neste edital serão decididos pela Comissão Permanente de Licitação ou pela autoridade a ela superior.
- 10.7. A participação do interessado neste credenciamento implica em aceitação de todos os termos deste edital.
- 10.8. A homologação do resultado deste procedimento de seleção não implicará em direito à contratação.
- 10.9. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Araranguá.
- 10.10. Integram este Chamamento Público, dele fazendo parte como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:
 - Anexo I – Declaração de produção própria dos gêneros alimentícios a serem entregues, no caso de agricultor individual;
 - Anexo II – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, no caso de grupo informal;
 - Anexo III – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, no caso de grupo formal;
 - Anexo IV – Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, no caso de grupo formal;
 - Anexo V – Projeto de Venda Gêneros Alimentícios;
 - Anexo V – Minuta Contratual.

MARACAJÁ/SC, 20 de dezembro de 2023.

ANIBAL BRAMBILA



Prefeito Municipal

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA Nº 072/2023

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Prezados Senhores,

Eu _____, agricultor(a), brasileiro(a), casado(a), inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____ e portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, com residência na _____.

DECLARO, para fins do disposto no **ITEM 3.1.1.5** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 072/2023**, que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme exigido art. 27, § 1º, V da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20XX.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____



ANEXO II

CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Prezados Senhores,

Eu _____, agricultor(a), brasileiro(a), casado(a), inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____ e portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, com residência na _____, representante do grupo informal

DECLARO, para fins do disposto no **ITEM 3.2.1.5** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 072/2023**, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme exigido art. 27, § 2º, V da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20XX.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/ _____ e CPF nº _____



ANEXO III

CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Prezados Senhores,

A associação/cooperativa _____,
inscrita no CNPJ sob o 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 **ITEM 3.4.1.10** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 072/2023**, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme exigido no art. 27, § 3º, VI da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 20XX.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____, SSP/_____ e CPF nº _____



ANEXO IV

CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023

DECLARAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO LIMITE DE VENDA

Prezados Senhores,

A associação/cooperativa _____,
inscrita no CNPJ sob o nº _____ / _____ - _____, por intermédio de seu representante legal:
Sr(a): _____, portador(a) da Carteira de
Identidade nº _____,
e do CPF n.º _____;

DECLARA, para fins do disposto no **ITEM 3.4.1.11** do **Edital de CHAMADA PÚBLICA nº 072/2023**, que nos responsabilizamos pelo controle do atendimento do limite individual de venda de nossos cooperados/associados, conforme exigido no art. 27, § 3º, VII da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

_____, de _____ de 20XX.

(Assinatura do Responsável Legal e Carimbo da Empresa)

RG nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____



ANEXO V

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023

MODELO PROJETO DE VENDA



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Projeto para atendimento da chamada pública nº 072/2023				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
A – Grupo Formal				
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	3. Nº da DAP/CAF Jurídica	
4. Endereço		5. Município	6. CEP	
7. Nome do representante legal		8.CPF	9. DDD/Fone	
10. Banco	11. Nº da Agência		12. Nº da Conta Corrente	
B – Grupo Informal				
1. Nome do Proponente				
2. Endereço:		3. Município	4. CEP:	
5. Nome da Entidade Articuladora	6. CPF:		7. DDD/Fone:	
8. E-mail:				
C – Agricultor individual				
9. Nome do Agricultor				
10.Endereço:		11.Município	12.CEP:	
13.Nome do Agricultor	14.CPF:		15.DDD/Fone:	
16. E-mail:				
C – FORNECEDORES PARTICIPANTES (APENAS GRUPO INFORMAL)				
1. Nome	2.CPF	3.DAP/CAF	4. Banco e nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente



1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

II – 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 Familiar	2. Produto	3. Und.	4. Qtd.	5. Preço/Und.	6. Valor Total	
1	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
2	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
3	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
4	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
5	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
6	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
	Nome						
	CPF						



7	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
8	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
9	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
10	Nome						
	CPF						
	Nº DAP/CAF					Total agricultor	
Total do projeto							

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

	1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto
				Total do projeto:	

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

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

A – Grupo Formal

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

B - Grupo Informal

Local	Data	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura



ANEXO VI

CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2023

MINUTA CONTRATUAL

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MARACAJÁ
CONTRATO Nº X072/2023

Cláusula Primeira - Preâmbulo

- 1.1. CONTRATANTE:** O **MUNICÍPIO DE MARACAJÁ**, com sede na Av. Getulio Vargas, nº 530, Centro, MARACAJÁ-SC, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o Nº 82.915.026/0001-24, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Anibal Brambila, inscrito no CPF/MF sob o nº 274.841.906-59, residente e domiciliado no MARACAJÁ – SC, ora denominado **CONTRATANTE**.
- 1.2. CONTRATADA:** (nome do agricultor/grupo informal/grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e n.º CPF), doravante denominado(a) **CONTRATADO(a)**, fundamentados nas disposições na Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores e no que couber subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 072/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

Cláusula Segunda – Do Objeto:

- 2.1.** É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural e ou suas organizações, para atender os alunos matriculados nas escolas de Educação Infantil e Fundamental da Rede Municipal, de acordo com a chamada pública nº **072/2023**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.
- 2.2.** Descrição do objeto:

ITEM		UND	QTD	V. MÉDIO	V. TOTAL
1					
2					
3					
Total					

Cláusula Terceira – Das Responsabilidades:

- 3.1.** O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

Cláusula Quarta – Dos Limites Individuais:

- 4.1.** O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Cláusula Quinta – Da Informação Dos Dados Ao Ministério Do Desenvolvimento Agrário - MDA

- 5.1.** OS **CONTRATADOS FORNECEDORES** ou as **ENTIDADES ARTICULADORAS** deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por



meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

Cláusula Sexta - Do Prazo e Condições de Entrega

- 6.1.** Os materiais e/ou produtos materiais deverão ser fornecidos e entregues, **parceladamente**, de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, dentro das especificações e quantitativos solicitados, sempre através de requisições e/ou ordens de fornecimento previamente emitidas pelo órgão competente, **imediatamente, ou seja, dentro de 2 (dois) dias** após a retirada e/ou recebimento das mesmas, em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de uso.
- 6.1.1.** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a chamada pública n.º 072/2023.
- 6.1.2.** O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

Cláusula Sétima – Dos Valores:

- 7.1. Grupo Formal:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).
- 7.2. Grupo Informal:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor_(descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando_(valor total do projeto de venda).
- 7.3. Agricultor Individual:** Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor_(descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando_(valor total do projeto de venda).
- 7.4.** Os valores acima mencionados na estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Cláusula oitava - Da Dotação Orçamentária:

- 8.1.** As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
- 2.017 – Manutenção da Merenda Escolar**
52 – 3.3.90.00.00.00.00.00 (1.500.0000.0500)
52 - 3.3.90.00.00.00.00.00 (1.552.0000.0552)
- 8.2.** O valor global deste contrato é de: R\$ XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

Cláusula Nona – Da Forma e Condições de Pagamento

- 9.1.** O pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, na tesouraria do CONTRATANTE, mediante apresentação das Notas Fiscais/ Faturas acompanhadas das respectivas comprovações de fornecimento dos produtos, atestadas pelo Setor Responsável, e em conformidade ao discriminado na proposta apresentada pela CONTRATADA.
- 9.2.** O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal na cidade de MARACAJÁ - SC, postergando-se, em caso negativo, para o 1º (primeiro) dia útil subsequente.
- 9.3.** O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula sexta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.
- 9.4.** Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.



9.5. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

Cláusula Décima – Da Inadimplência:

10.1. Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei Federal nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

Cláusula Décima Primeira - Dos Comprovantes Fiscais de Venda

11.1. O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

11.2. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

Cláusula Décima Segunda - Da Execução

12.1. Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

Cláusula Décima Terceira - Da Alteração Contratual

13.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

13.1.1. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

13.1.2. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

13.1.3. Fiscalizar a execução do contrato;

13.1.4. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

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

Cláusula Décima Quarta - Das Penalidades

14.1. 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 Quinta - Da Fiscalização

15.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

Cláusula Décima Sexta - Da Legislação

16.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 072/2023, pela Resolução/CD/FNDE n.º 26, de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores, pela Lei Federal n.º 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo, subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.



Cláusula Décima Sétima - Da Rescisão

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

17.1.1. O presente contrato poderá ser rescindido por qualquer uma das partes contratantes, mediante Aviso Prévio, e desde que seja feito com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

17.1.2. O presente Instrumento considerar-se-á rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação, quer judicial ou extrajudicial, uma vez verificada a ocorrência de uma dos seguintes eventos:

- a) Falência ou pedido de concordata da CONTRATADA;
- b) A dissolução da sociedade ou falecimento do CONTRATADO, se for firma individual ou pessoa física;
- c) A insolvência da CONTRATADA, caracterizada pelo protesto de títulos;
- d) o não cumprimento de qualquer das Cláusulas do presente contrato, desde que não tomadas as devidas providências dentro de 30 (trinta) dias, a contar do envio, pela CONTRATANTE, da notificação de tal evento;
- e) A subcontratação, do objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

17.1.3. A rescisão contratual, nos casos acima especificados acarretará a CONTRATADA;

- a) Responsabilidade financeira pelos prejuízos causados a CONTRATANTE;
- b) Retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até a apuração dos prejuízos causados a CONTRATANTE, a seus servidores ou a terceiros;

Cláusula Décima Oitava - Da Vigência do Contrato

18.1. O período de vigência do contrato a ser assinado com a proponente vencedora será contado a partir da data de sua assinatura, até **31/12/2024**, ou até terminar as quantidades previstas, o que ocorrer primeiro, podendo ser prorrogado caso haja interesse das partes, mediante termo aditivo, na forma e prazo estabelecidos na lei vigente.

Cláusula Décima Nona - Do Foro

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

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

MARACAJÁ - SC, xx xx xxxxxxxx de 20xx.

Anibal Brambila
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretaria de Administração e Finanças
CPF:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Controle Interno
CPF: xxxxxxxxxxxx