



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ÁGUAS MORNAS

CHAMADA PÚBLICA Nº 3/2025

OBJETO: O Município de Águas Mornas, Estado da Santa Catarina, torna público para conhecimento dos interessados a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios, diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, considerando o disposto no artigo 21 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 38/2009 e suas alterações.

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 3/2025

“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL”.

A Prefeitura Municipal de Águas Mornas, localizada na Praça José Adão Lehmkuhl – Nº. 62 – Centro – Estado de Santa Catarina, atendendo a Lei nº. 11.947 / 2009 e Resolução/FNDE/CD nº. 038/2009 realiza chamada pública para **“Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para Escolas da Rede Municipal de Ensino”**.

A abertura da sessão será às **09h00 no dia 06/02/2025**, sala de licitação – no Município de Águas Mornas na Praça José Adão Lehmkuhl – Nº. 62 – Centro – Estado de Santa Catarina quando será recebida a documentação exigida abaixo de acordo com o Grupo e o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.

1. OBJETO

1.1. O presente edital de chamamento público tem por objeto o credenciamento e registro de preços de gêneros alimentícios em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para grupos informais e formais de Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações interessados em fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à elaboração de merenda para os alunos da rede municipal de ensino de Águas Mornas– SC., com verba FNDE/PNAE, na forma, condições e cronograma estabelecidos no presente Edital e seus Anexos, abrangendo o fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantificações e nos preços abaixo discriminados e em conformidade com tabela anexa ao referido Edital.

2. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

2.1 Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

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

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

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (alvarás, selos, certificações, etc.), quando for o caso;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

VI - Declaração que não possui agente político detentor de mandato eletivo integrando seu quadro social;

VII - Prova de regularidade para com a Fazenda, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

VIII - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

2.2 Grupos Informais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais deverão entregar a Comissão Permanente de Licitação, na Sede da Prefeitura Municipal, os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:

I – a prova de inscrição no CPF;

- II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (alvarás, selos, certificações, etc.), quando for o caso;
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- VI - Declaração que não possui agente político detentor de mandato eletivo integrando seu quadro social;
- VII - Prova de regularidade para com a Fazenda, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- VIII - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

2.3 Os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações deverão entregar à Comissão Permanente de Licitação, na Sede da Prefeitura Municipal, os documentos relacionados abaixo para serem avaliados e aprovados:

- I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos 3 associados/ cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (alvarás, selos, certificações, etc.), quando for o caso;
- IX - Declaração que não possui agente político detentor de mandato eletivo integrando seu quadro social;
- X - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

§ 1º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital,

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

3.1 Especificações Técnica dos Gêneros Alimentícios

A especificação técnica dos gêneros alimentícios a serem registrados está disponível no Anexo I deste Edital.

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE DE 2020.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Seção

III

Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

§ 3º Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs, bem como os 3 relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

3.2 Ponto de Entrega

Os produtos deverão ser entregues frescos conforme cronograma estabelecido no Anexo III da presente chamamento público.

3.3 Período de Fornecimento

O período de vigência será da assinatura do Contrato, até 31 dezembro de 2025 ou a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado

3.4 Previsão de Quantidade de Gêneros Alimentícios a serem Adquiridos

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e executados pelas escolas, encontram-se disponível no Anexo I deste Edital.

3.5 Preço

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE DE 2020.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE.

Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado (modelo no Anexo I).

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. § 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias). § 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar. § 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício. § 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011. § 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35. § 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

3.5.1 compra dos gêneros alimentícios será o menor preço apresentado pelos proponentes.

3.5.2 Foi utilizada para composição do preço de referência a média do valor de cotação de agricultores familiares.

3.6 Contrato

O modelo de Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios que deverá ser celebrado entre a Prefeitura Municipal de Águas Mornas e o(s) Vendedor(es) habilitados nesta chamada pública será feito conforme modelo constante no Anexo II.

3.7 Pagamento das faturas:

3.7.1 Os pagamentos do fornecimento feito pelo fornecedor da agricultura familiar ou empreendedor familiar rural habilitado, como consequência da comercialização de gêneros alimentícios, serão realizados pela Secretaria Municipal de Finanças.

3.7.2. O pagamento deverá ser feito em depósito bancário e com apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

4. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR

4.1. Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 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 Jurídica;

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

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e §2º;

4.1 – Terá preferência os fornecedores locais aos demais, assim entendidos os sediados no território do município de **Águas Mornas**;

4.2 – Não havendo nenhum fornecedor local, terão preferência os fornecedores regionais aos estaduais.

4.3 – Não havendo fornecedores regionais, adquire-se dos agricultores do território estadual.

4.4 - Vencido o critério da localização do fornecedor, terão preferência os agricultores que comprovadamente pertencerem a assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas ou comunidades quilombolas aos demais agricultores ou empreendedores familiar rural, em condição de igualdade.

4.5 – Os grupos formais terão prioridade aos fornecedores de grupos informais. – A ordem de classificação será definida pelo menor preço por item, tendo como base o valor máximo estipulado no item 4 deste edital.

5. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. 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.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.1 Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

5.2 Cada grupo de fornecedores formal e/ou informal deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

5.3 A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas, considerando-se a ordenação crescente dos valores.

6. RESULTADO

A Comissão Permanente de Licitação divulgará o resultado do processo em até 48 horas após a conclusão dos trabalhos desta chamada pública.

7. CONTRATAÇÃO

7.1 Uma vez declarado vencedor, o Proponente Vendedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo apresentado no Anexo I .

7.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ano.

8. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

8.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

8.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação.

8.3 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública por um período de seis meses;

8.4 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela escola.

9. FATOS SUPERVENIENTES

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

- a) Adiamento do processo;
- b) revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

10. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

Observado o disposto no item nove acima, após a divulgação do resultado das ofertas objeto desta Chamada Pública a Comissão Permanente de Licitação considera-se, para todos os fins, que o registro de preços de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizada.

11- DA FISCALIZAÇÃO - DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1 – Fica Nomeada como Gestor do Contrato: Pedro Jorge Pinho.

11.1.1 - Atribuições do Gestor de Contratos:

11.1.2 Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu

substituto, em especial:

11.1.3 Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial,

11.1.4 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

11.1.5 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

11.1.6 Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

11.1.7 Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos;

11.1.8 Elaborar o relatório final de que trata a com as informações obtidas durante a execução do contrato;

11.1.9 Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;

11.1.10 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

11.1.11 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

11.2 A Secretaria Municipal de Educação ficará responsável pela fiscalização dos Contratos:

11.2.1 – Atribuições do Fiscal de Contratos:

1 – Ler atentamente o Termo de Contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

2 – Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada que estiverem sob a sua alçada, encaminhando às áreas competentes os problemas que surgirem quando lhe faltar competência;

3 – Verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua medição e formalizar a atestação. Em caso de dúvida, buscar, obrigatoriamente, auxílio para que efetue corretamente a atestação/medição;

4 – Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim de prazo);

5 – Notificar a Contratada em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo).

6 – Receber e encaminhar imediatamente as Faturas/Notas Fiscais, devidamente atestadas (assinadas) ao Setor de Contabilidade, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada refere-se ao objeto que foi efetivamente contratado;

7 – Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;

8 – Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do Fiscal, nesses casos, deverá observar o que reza o Termo de Contrato e/ou o ato convocatório da licitação, principalmente em relação ao prazo ali previsto;

9 – Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.

12.DISPOSIÇÕES FINAIS

- a) A participação de qualquer proponente Vendedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.
- b) Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta licitação, poderão ser obtidos de segunda a sexta-feira, na Prefeitura Municipal de Águas Mornas, sito à Praça José Adão Lehmkuhl , 62 – Centro – Águas Mornas-SC, no horário das 07:00 às 12:00 horas, pelo telefone: (48) 2013-1100, ou no site: <https://aguasmornas.sc.gov.br/licitacoes/> licitacao@aguasmornas.sc.gov.br;
- c) Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- d) Fazem parte integrante deste Edital:
ANEXO I – MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;
ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO;
ANEXO III – PONTOS DE ENTREGAS DOS PRODUTOS E FREQUÊNCIA DAS ENTREGAS;
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO POSSUI AGENTE POLÍTICO DETENTOR DE MANDATO ELETIVO INTEGRANDO SEU QUADRO SOCIAL;
ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DE ALIMENTOS ANEXO VI – TERMO DE CONSENTIMENTO – DADOS PESSOAIS.
ANEXO VII - TABELA DO IBGE – REGIÕES GEOGRÁFICAS DE SANTA CATARINA.

11. FORO


A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz - SC para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.

Águas Mornas, 21 de janeiro de 2025.

PEDRO FRANCISCO GARCIA
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar

	Programa Nacional de Alimentação Escolar
---	--

PROJETO DE VENDA DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública Nº. 3/2025				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
A – Grupo Formal				
1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município		5. CEP
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente
B – Grupo Informal				
1. Nome do Proponente				
3. Endereço		4. Município		5. CEP
6. Nome da Entidade Articuladora			7. CNPJ	
			8. DDD/Fone	
C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)				
1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº. da Agência	5. Nº. da Conta Corrente

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS MORNAS - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO			2. CNPJ 82.892.266/0001-50		3. Município ÁGUAS MORNAS – SC	
4. Endereço PRAÇA JOSÉ ADÃO LEHMKUHL, Nº 62, CENTRO				5. Telefone (48) 2013-1100		
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF	
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
Item	1.Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
01		ABACAXI (IN NATURA) Características técnicas: Tamanho médio, pesando de 1 kg a 1,4 kg a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. O produto será fornecido de acordo com a safra Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	700	R\$ 11,32	R\$ 7.924,00
02		POLPA DE ABACAXI CONGELADA PARA SUCO Características técnicas: O produto deverá conter pedaços de abacaxi selecionados, higienizados, pronto para o consumo e em boa qualidade. Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, embalados primariamente em embalagens individualizadas de 100g. Acondicionado em pacotes de 1kg. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	300	R\$ 25,83	R\$ 7.749,00
03		ABOBORA PAULISTA Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	200	R\$ 6,53	R\$ 1.306,00

04		ABOBRINHA Características técnicas: Produto de coloração verde clara, o alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00
05		AIPIM Características técnicas: Congelado em embalagem plástica resistente, transparente, com apresentação do rótulo de identificação do produto conforme legislação vigente, pesando 1kg. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: aipim tipo branca/amarela, de primeira qualidade, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa.	Kg	300	R\$ 11,50	R\$ 3.450,00
06		ALFACE CRESPA Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhosos, bem formados, limpos, com coloração própria. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	250	R\$ 5,23	R\$ 1.307,50
07		ALHO EM PASTA Características técnicas: Alho em pasta sem adição de sal e/ou outros temperos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	150	R\$ 11,30	R\$ 1.695,00
08		ALHO PORO Características técnicas: (unidade de 150 a 250g), alças com muitas folhas, verdes e frescas. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos e fungos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	200	R\$ 5,33	R\$ 1.066,00

09	<p>AMEIXA Características técnicas fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	600	R\$ 19,60	R\$ 11.760,00
10	<p>BANANA BRANCA Características técnicas: Grupo II - Tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	4800	R\$ 8,23	R\$ 39.504,00
11	<p>BATATA DOCE Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	700	R\$ 9,80	R\$ 6.860,00
12	<p>BATATA ESCOVADA Características técnicas: escovada, grupo I ou II, classe 2-Tipo: especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	900	R\$ 8,40	R\$ 7.560,00
13	<p>BETERRABA Características técnicas: Tamanho médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de</p>	Kg	650	R\$ 7,13	R\$ 4.634,50

		conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.				
14		BROCOLIS Características técnicas: De Primeira, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	600	R\$ 7,83	R\$ 4.698,00
15		CEBOLA DE CABEÇA Características técnicas: Classe média, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	1000	R\$ 10,93	R\$ 10.930,00
16		CEBOLINHA VERDE Características técnicas: de primeira qualidade isento de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Maço	700	R\$ 5,43	R\$ 3.801,00
17		CENOURA Características técnicas: Médio. Tipo: especial. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	700	R\$ 10,00	R\$ 7.000,00
18		CHUCHU Características técnicas: Deverá apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do	Kg	600	R\$ 8,27	R\$ 4.962,00

		manuseio e transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos ou enfermidades. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.				
19		COUVE FLOR Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro maior, pesando no mínimo 700g a unidade, isenta de folhas. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	600	R\$ 8,07	R\$ 4.842,00
20		COUVE MANTEIGA Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço de 500g.	Maço	550	R\$ 5,22	R\$ 2.871,00
21		ESPINAFRE Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Maço	300	R\$ 3,75	R\$ 1.125,00
22		LARANJA-PERA Características técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sadia e isenta de substâncias nocivas. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	2400	R\$ 8,27	R\$ 19.848,00

23		<p>MAÇA NACIONAL Características técnicas: gala, tipo ou categoria 2. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	2800	R\$ 13,66	R\$ 38.248,00
24		<p>MAMAO FORMOSA Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	900	R\$ 12,83	R\$ 11.547,00
25		<p>MANGA PALMER Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	600	R\$ 10,13	R\$ 6.078,00
26		<p>MELANCIA Características técnicas: Espécie redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 8 a 12 kg cada unidade. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1000	R\$ 5,01	R\$ 5.010,00
27		<p>MELAO Características técnicas: 1ª qualidade in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesões físicas ou mecânicas e transportados de forma adequada. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino</p>	Kg	800	R\$ 7,00	R\$ 5.600,00

		e Entidades conveniadas.				
28		<p>MILHO VERDE Características técnicas: (espiga) 1ª qualidade, tamanho médio, nova, uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem manchas e brotos, enrugados ou unidades muito amadurecidas, sem rupturas ou defeitos, limpas e sem terra, sendo livre de insetos e fungos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	500	R\$ 3,50	R\$ 1.750,00
29		<p>MORANGO (IN NATURA) Características técnicas: O produto deverá ser de primeira qualidade, fresco, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar informações pertinentes ao produtor, tais como nome, endereço e telefone. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em bandeja plástica.</p>	Kg	750	R\$ 10,50	R\$ 7.875,00
30		<p>POLPA DE MORANGO CONGELADA PARA SUCO Características técnicas: O produto deverá conter morangos a granel selecionados, higienizados, pronto para o consumo e em boa qualidade. Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de 1kg. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	400	R\$ 25,83	R\$ 10.332,00
31		<p>OVO DE GALINHA Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Dúzia	2800	R\$ 13,33	R\$ 37.324,00

32		<p>PEPINO JAPONES Características técnicas: classificação Aa (comprimento entre 20 e 25cm), casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, fermento, deformação grave, passado, virose, murcho. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	350	R\$ 11,53	R\$ 4.035,50
33		<p>PERA D'AGUA Características técnicas: textura suculento-manteigoso e sabor adocicado. O produto deverá ser de primeira qualidade, fresco, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	500	R\$ 17,17	R\$ 8.585,00
34		<p>REPOLHO VERDE Características técnicas: Cabeça média, folhas tenras. Deve apresentar 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. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	350	R\$ 7,93	R\$ 2.775,50
35		<p>SALSINHA Características técnicas: de primeira qualidade, isento de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Maço	700	R\$ 5,36	R\$ 3.752,00
36		<p>POLPA DE UVA CONGELADA PARA SUCO Características técnicas: O produto deverá conter polpa de uva, sem adição de água e açúcar, pronto para o consumo. Não deverá conter a embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, embalados primariamente em embalagens individualizadas de 100g. Acondicionado em pacotes de 1kg. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 27,16	R\$ 17.654,00

37		<p>TANGERINA PONKAN Características técnicas: de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, para consumo imediato. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	800	R\$ 10,33	R\$ 8.264,00
38		<p>TOMATE ITALIANO Características técnicas: frutos compridos (7 – 10 cm), em alguns casos pontiagudos, polpa espessa com coloração intensa, firmes e saborosos. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1800	R\$ 13,16	R\$ 23.688,00
39		<p>TOMATE LONGA VIDA Características técnicas: Grupo longo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe: médio ou grande, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1800	R\$ 12,80	R\$ 23.040,00
40		<p>VAGEM Características técnicas: Legume in natura, espécie manteiga, características adicionais: são, frescos e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	500	R\$ 13,33	R\$ 6.665,00

41		<p>TILAPIA EM FILE CONGELADO Características técnicas: O produto deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e/ou parasitas. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com peso de 1kg cada. Deve apresentar o contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de produção, prazo de validade e selo de inspeção sanitária. Entrega: as entregas serão efetuadas conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 76,00	R\$ 49.400,00
42		<p>BISCOITO DOCE CASEIRO DE MANTEIGA, COCO E MILHO Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa caseira. Deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de no mínimo 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de Validade: mín. 120 dias Data de Fabricação: máx. 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 29,75	R\$ 19.337,50
43		<p>PALITO DE QUEIJO SALGADO Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa caseira. Devem estar intactos. Acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Devem apresentar nos ingredientes: farinha de trigo, queijo, manteiga, leite, sal, salsinha, cebolinha e orégano. Prazo de validade: max. 40 dias. Data de fabricação: max. 05 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação vigente.</p>	Kg	700	R\$ 30,50	R\$ 21.350,00
44		<p>PAO CASEIRO Características técnicas: O pão deve apresentar peso líquido entre 650g e 800g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e de características organolépticas anormais. Embalagem: embalados em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve apresentar data de fabricação e validade e informações pertinentes ao produto, tais como nome, endereço e</p>	Unidade	950	R\$ 14,30	R\$ 13.585,00

		<p>telefone. Prazo de validade: mínimo 2 dias. Data de fabricação: máximo 1 dia. Entrega: Conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades Convenientes.</p>				
45		<p>PAO DE MILHO Características técnicas: Produto isento de glúten, com consistência firme, miolo resistente e não quebradiço, tendo como base a farinha de milho, com ausência de odores estranhos, bolores e partes estragadas. Embalagem de no mínimo 500g. Prazo de validade: mínimo 3 dias. Data de fabricação: máximo 1 dia. Entrega: Conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades Convenientes.</p>	Unidade	500	R\$ 9,00	R\$ 4.500,00

					Total:
Total do projeto					
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
Item	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
01	<p>ABACAXI (IN NATURA) Características técnicas: Tamanho médio, pesando de 1 kg a 1,4 kg a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. O produto será fornecido de acordo com a safra. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	700	R\$ 11,32	R\$ 7.924,00
02	<p>POLPA DE ABACAXI CONGELADA PARA SUCO Características técnicas: O produto deverá conter pedaços de abacaxi selecionados, higienizados, pronto para o consumo e em boa qualidade. Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, embalados primariamente em embalagens individualizadas de 100g. Acondicionado em pacotes de 1kg. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	300	R\$ 25,83	R\$ 7.749,00
03	<p>ABÓBORA PAULISTA Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	200	R\$ 6,53	R\$ 1.306,00
04	<p>ABOBRINHA Características técnicas: Produto de coloração verde clara, o alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00
05	<p>AIPIM Características técnicas: Congelado em embalagem plástica resistente, transparente, com apresentação do rótulo de identificação do produto conforme legislação vigente, pesando 1kg. Entregue em caixas de material plástico retornável</p>	Kg	300	R\$ 11,50	R\$ 3.450,00

	de até 20 kg de conteúdo útil. Características: aipim tipo branca/amarela, de primeira qualidade, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa.				
06	ALFACE CRESPA Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhosos, bem formados, limpos, com coloração própria. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	250	R\$ 5,23	R\$ 1.307,50
07	ALHO EM PASTA Características técnicas: Alho em pasta sem adição de sal e/ou outros temperos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	150	R\$ 11,30	R\$ 1.695,00
08	ALHO PORÓ Características técnicas: (unidade de 150 a 250g), alças com muitas folhas, verdes e frescas. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos e fungos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Unidade	200	R\$ 5,33	R\$ 1.066,00
09	AMEIXA Características técnicas fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	600	R\$ 19,60	R\$ 11.760,00
10	BANANA BRANCA Características técnicas: Grupo II - Tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	4800	R\$ 8,23	R\$ 39.504,00

11	<p>BATATA DOCE</p> <p>Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	700	R\$ 9,80	R\$ 6.860,00
12	<p>BATATA ESCOVADA</p> <p>Características técnicas: escovada, grupo I ou II, classe 2- Tipo: especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	900	R\$ 8,40	R\$ 7.560,00
13	<p>BETERRABA</p> <p>Características técnicas: Tamanho médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 7,13	R\$ 4.634,50
14	<p>BRÓCOLIS</p> <p>Características técnicas: De Primeira, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	600	R\$ 7,83	R\$ 4.698,00
15	<p>CEBOLA DE CABEÇA</p> <p>Características técnicas: Classe média, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1000	R\$ 10,93	R\$ 10.930,00

16	<p>CEBOLINHA VERDE Características técnicas: de primeira qualidade isento de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Maço	700	R\$ 5,43	R\$ 3.801,00
17	<p>CENOURA Características técnicas: Médio. Tipo: especial. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	700	R\$ 10,00	R\$ 7.000,00
18	<p>CHUCHU Características técnicas: Deverá apresentar tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos oriundos do manuseio e transporte. Devem se apresentar isentos de substâncias terrosos, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos ou enfermidades. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	600	R\$ 8,27	R\$ 4.962,00
19	<p>COUVE FLOR Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro maior, pesando no mínimo 700g a unidade, isenta de folhas. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	600	R\$ 8,07	R\$ 4.842,00
20	<p>COUVE MANTEIGA Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço de</p>	Maço	550	R\$ 5,22	R\$ 2.871,00

	500g.				
21	<p>ESPINAFRE Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Maço	300	R\$ 3,75	R\$ 1.125,00
22	<p>LARANJA-PÊRA Características técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sadia e isenta de substâncias nocivas. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	2400	R\$ 8,27	R\$ 19.848,00
23	<p>MAÇÃ NACIONAL Características técnicas: gala, tipo ou categoria 2. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	2800	R\$ 13,66	R\$ 38.248,00
24	<p>MAMÃO FORMOSA Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	900	R\$ 12,83	R\$ 11.547,00

25	<p>MANGA PALMER Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	600	R\$ 10,13	R\$ 6.078,00
26	<p>MELANCIA Características técnicas: Espécie redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 8 a 12 kg cada unidade. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1000	R\$ 5,01	R\$ 5.010,00
27	<p>MELÃO Características técnicas: 1ª qualidade in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesões físicas ou mecânicas e transportados de forma adequada. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	800	R\$ 7,00	R\$ 5.600,00
28	<p>MILHO VERDE Características técnicas: (espiga) 1ª qualidade, tamanho médio, nova, uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem manchas e brotos, enrugados ou unidades muito amadurecidas, sem rupturas ou defeitos, limpas e sem terra, sendo livre de insetos e fungos. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	500	R\$ 3,50	R\$ 1.750,00
29	<p>MORANGO (IN NATURA) Características técnicas: O produto deverá ser de primeira qualidade, fresco, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar informações pertinentes ao produtor, tais como nome, endereço e telefone. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em bandeja plástica.</p>	Kg	750	R\$ 10,50	R\$ 7.875,00

30	<p>POLPA DE MORANGO CONGELADA PARA SUCO</p> <p>Características técnicas: O produto deverá conter morangos a granel selecionados, higienizados, pronto para o consumo e em boa qualidade. Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de 1kg. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	400	R\$ 25,83	R\$ 10.332,00
31	<p>OVO DE GALINHA</p> <p>Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Dúzia	2800	R\$ 13,33	R\$ 37.324,00
32	<p>PEPINO JAPONÊS</p> <p>Características técnicas: classificação Aa (comprimento entre 20 e 25cm), casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	350	R\$ 11,53	R\$ 4.035,50
33	<p>PÊRA D'ÁGUA</p> <p>Características técnicas: textura suculento-manteigoso e sabor adocicado. O produto deverá ser de primeira qualidade, fresco, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	500	R\$ 17,17	R\$ 8.585,00
34	<p>REPOLHO VERDE</p> <p>Características técnicas: Cabeça média, folhas tenras. Deve apresentar 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. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Unidade	350	R\$ 7,93	R\$ 2.775,50

35	<p>SALSINHA Características técnicas: de primeira qualidade, isento de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Maço	700	R\$ 5,36	R\$ 3.752,00
36	<p>POLPA DE UVA CONGELADA PARA SUCO Características técnicas: O produto deverá conter polpa de uva, sem adição de água e açúcar, pronto para o consumo. Não deverá conter a embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, embalados primariamente em embalagens individualizadas de 100g. Acondicionado em pacotes de 1kg. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 27,16	R\$ 17.654,00
37	<p>TANGERINA PONKAN Características técnicas: de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, para consumo imediato. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	800	R\$ 10,33	R\$ 8.264,00
38	<p>TOMATE ITALIANO Características técnicas: frutos compridos (7 – 10 cm), em alguns casos pontiagudos, polpa espessa com coloração intensa, firmes e saborosos. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1800	R\$ 13,16	R\$ 23.688,00
39	<p>TOMATE LONGA VIDA Características técnicas: Grupo longo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe: médio ou grande, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	1800	R\$ 12,80	R\$ 23.040,00

40	<p>VAGEM Características técnicas: Legume in natura, espécie manteiga, características adicionais: são, frescos e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	500	R\$ 13,33	R\$ 6.665,00
41	<p>TILÁPIA EM FILÉ CONGELADO Características técnicas: O produto deverá apresentar cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e/ou parasitas. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com peso de 1kg cada. Deve apresentar o contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de produção, prazo de validade e selo de inspeção sanitária. Entrega: as entregas serão efetuadas conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 76,00	R\$ 49.400,00
42	<p>BISCOITO DOCE CASEIRO DE MANTEIGA, COCO E MILHO Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa caseira. Deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de Validade: mín. 120 dias Data de Fabricação: máx. 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Munic. de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.</p>	Kg	650	R\$ 29,75	R\$ 19.337,50
43	<p>PALITO DE QUEIJO SALGADO Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa caseira. Devem estar intactos. Acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Devem apresentar nos ingredientes: farinha de trigo, queijo, manteiga, leite, sal, salsinha, cebolinha e orégano. Prazo de validade: max. 40 dias. Data de fabricação: max. 05 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação vigente.</p>	Kg	700	R\$ 30,50	R\$ 21.350,00

44	<p>PÃO CASEIRO Características técnicas: O pão deve apresentar peso líquido entre 650g e 750g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e de características organolépticas anormais. Embalagem: embalados em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve apresentar data de fabricação e validade e informações pertinentes ao produto, tais como nome, endereço e telefone. Prazo de validade: mínimo 2 dias. Data de fabricação: máximo 1 dia. Entrega: Conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades Convenientes.</p>	Unidade	950	R\$ 14,30	R\$ 13.585,00
45	<p>PÃO DE MILHO Características técnicas: Produto isento de glúten, com consistência firme, miolo resistente e não quebradiço, tendo como base a farinha de milho, com ausência de odores estranhos, bolores e partes estragadas. Embalagem de 500g. Prazo de validade: mínimo 3 dias. Data de fabricação: máximo 1 dia. Entrega: Conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades Convenientes.</p>	Unidade	500	R\$ 9,00	R\$ 4.500,00
				TOTAL DO PROJETO:	R\$ 487.988,50

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

As entregas serão realizadas conforme relação da Secretaria Municipal da Educação, onde serão fiscalizadas e acompanhadas pela pelos fiscais de contratos da mesma. As entregas deverão ser efetuadas todas as segundas-feiras no horário compreendido das 8hs às 11h30min diretamente nas escolas municipais, conforme Anexo II. O mecanismo de entrega será de acordo com o tipo/resistência do produto para garantir o máximo aproveitamento. Tendo sempre o cuidado no manuseio e transporte para que o produto não sofra danos físicos ou químicos, mantendo assim as características nutricionais do produto. As entregas devem ser semanais, quinzenais e mensais, onde o próprio agricultor fará a entrega na unidade escolar específica.

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

Os fornecedores proponentes são agricultores inseridos sob regime da agricultura familiar, residentes em pequenas propriedades na área rural do município de Águas Mornas - SC, tendo como principal atividade geradora de renda a olericultura. Com o fornecimento de alimentos para a merenda escolar, as famílias pretendem diversificar e aumentar a renda, agregar valor aos seus produtos, trabalhar na valorização dos produtos da terra e dos costumes locais, com o menor impacto possível sobre os recursos naturais, garantindo assim, melhoria na qualidade de vida dos envolvidos, aumentando a auto-estima e incentivo pela permanência na área rural.

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

	Assinatura do Representante do Grupo Formal	
	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Que fazem, o Município de xxxxx, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa Rua, Centro, , inscrita no CNPJ/MF sob n.º, neste ato representado por seu Prefeito XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, casado, doravante denominado CONTRATANTE e___, pessoa jurídica/física de direito privado, com sede na cidade de _____, na Rua _____, inscrita no CNPJ/CPF sob n.º _____, neste ato representado por seu representante legal Sr. _____, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua _____, portador da cédula de identidade n.º _____, e CPF n.º _____ doravante denominado CONTRATADA, as partes acima qualificadas celebram, entre si, por este instrumento de contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA DA REGÊNCIA

O presente contrato trata-se de um contrato administrativo e rege-se, pelas normas da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021 e alterações posteriores, tem base na CHAMADA PÚBLICA Nº. 3/2025.

CLÁUSULA PRIMEIRA

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, de 2023, descritos nos itens enumerados na Cláusula sexta, todos de acordo com a CHAMADA PÚBLICA Nº. 3/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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 TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

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, consoante a o 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 QUINTA:

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da autorização de fornecimento, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida.

A) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com CHAMADA PÚBLICA n.º 3/2025

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

CLÁUSULA SEXTA:

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\$

(), conforme listagem em anexo:

CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor mencionado na cláusula quarta 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:

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

0401.12.306.0002.2007/3.3.90.000000 – Oferta Merenda Escolar – Ensino Fundamental
0401.12.306.0002.2016/3.3.90.000000 – Oferta Merenda Escolar – Creche
0401.12.306.0002.2017/3.3.90.000000 – Oferta Merenda Escolar – Pré-escola

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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 ONZE:

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

CLÁUSULA DOZE:

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5(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.

CLÁUSULA TREZE:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos 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 QUATORZE:

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 QUINZE:

O CONTRATANTE em razão à supremacia dos interesses públicos 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) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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 DEZESSEIS:

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

CLÁUSULA DEZESSETE:

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 DEZOITO:

O presente contrato rege-se, ainda, pela CHAMADA PÚBLICA n.º 3/2025 pela Resolução CD/FNDE n.º 038/2009 e pela Lei n.º 11.947/2009, a Lei 14.133/21 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DEZENOVE:

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

CLÁUSULA VINTE:

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, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VINTE E UM:

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, 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) quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

O período de vigência deste contrato será até 31/12/2025, contados a partir da data de assinatura, ou até terminar as quantidades previstas, o que ocorrer primeiro, podendo ser prorrogado, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

DA FISCALIZAÇÃO - DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

23.1– Fica Nomeado como Gestor do Contrato: Pedro Jorge Pinho

23.1.1 - Atribuições do Gestor de Contratos:

23.1.2 Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

23.1.3 Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial,

23.1.4 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

23.1.5 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

23.1.6 Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

23.1.7 Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos;

23.1.8 Elaborar o relatório final de que trata a com as informações obtidas durante a execução do contrato;

23.1.9 Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;

23.1.10 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

23.1.11 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

23.2A Secretaria Municipal de Educação cuidará da fiscalização dos Contratos:

11.2.1 – Atribuições do Fiscal de Contratos:

1 – Ler atentamente o Termo de Contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

2 – Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada que estiverem sob a sua alçada, encaminhando às áreas competentes os problemas que surgirem quando lhe faltar competência;

3 – Verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua medição e formalizar a atestação. Em caso de dúvida, buscar, obrigatoriamente, auxílio para que efetue corretamente a atestação/medição;

4 – Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim de prazo);

5 – Notificar a Contratada em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo).

6 – Receber e encaminhar imediatamente as Faturas/Notas Fiscais, devidamente atestadas (assinadas) ao Setor de Contabilidade, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada refere-se ao objeto que foi efetivamente contratado;

7 – Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;

- 8 – Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do Fiscal, nesses casos, deverá observar o que reza o Termo de Contrato e/ou o ato convocatório da licitação, principalmente em relação ao prazo ali previsto;
- 9 – Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.

CLÁUSULA VINTE E QUATRO:

Fica eleito o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz - SC para dirimir quaisquer dúvidas a respeito do cumprimento do presente Contrato.

E, por estarem justos e contratados, lavrou-se o presente contrato, em duas vias em originais de igual teor e forma que, após lido e achado conforme, é assinado pelas partes, juntamente com duas testemunhas.

Águas Mornas; xx de xx de 2025.

**MUNICÍPIO DE ÁGUAS
MORNAS**

Prefeito Municipal

XXXXX

XXXXXX

Representante Legal

TESTEMUNHAS:

XXXX

CPF: XXXX

XXXX

CPF: XXXX

ANEXO III**CHAMADA PÚBLICA 3/2025****LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E FREQUÊNCIA DAS ENTREGAS****RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS**

Escolas Básicas				
N	ESCOLA	TELEFONE	DIRETOR (A) / Professor responsável	Nº DE ALUNOS
01	E.M. FAZENDA RESSURREIÇÃO ESTRADA Geral Fazenda Ressurreição Cep: 88150-000	48 99830-3527 2013-1112	Lidiane da S. Carvalho	207
02	E.M.SANTA CRUZ DA FIGUEIRA Avenida Ida Ham Back – Geral Santa Cruz da Figueira Cep: 88150-000	2013-1111	Thaisi Prim	246
03	CRECHE MUNICIPAL BEIJA FLOR Prefeito José Higino Martins, 42 Cep: 88150-000	48 99987-9117 2013-1113	Fabiana Ribeiro	206
04	CRECHE MUNICIPAL SANTA CRUZ Rua Adelir Kirchner, Sta Cruz da Figueira Cep: 88150-000	48 99184-4741 2013-1114	Ana Paula B. Sebold	120

As entregas serão realizadas conforme relação da Nutricionista da Secretaria Municipal da Educação (nas Unidades escolares da tabela acima), onde serão fiscalizadas e acompanhadas pela pelos fiscais de contratos da mesma. As entregas deverão ser efetuadas todas as segundas-feiras no horário compreendido das 8hs às 11h30min ou outro horário que a Secretaria venha a definir.

ANEXO IV
CHAMADA PÚBLICA 3/2025

DECLARAÇÃO

Licitante (nome, CNPJ), sediada na Rua _____, nº _____, bairro _____, cidade _____, estado _____, declara, sob as penas da lei, que encontra-se em conformidade com o art 54, I, "a", da Constituição da República, e art 43, I, "a", II, "a", da Constituição do Estado de Santa Catarina, alegando que, não possui em seu quadro societário/social, nem no seu quadro funcional: agente político detentor de mandato eletivo integrando seu quadro social, servidor público da ativa, membro comissionado ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração. Cidade, _____ de _____ de _____

Nome e
carimbo Cargo
RG
Licitante

(Modelo – deve ser emitido em papel que contenha a denominação ou razão social da empresa licitante e deve vir dentro do envelope de habilitação)

ANEXO V
CHAMADA PÚBLICA 3/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DE ALIMENTOS

(Nome do Produtor), inscrito no CPF N° _____, residente e domiciliado na _____, Município de _____, DECLARA, para fins do disposto no Edital de Chamada Pública nº 03/2025, que os gêneros alimentícios a serem entregues são de produção própria.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura

(Modelo – deve ser emitido em papel que contenha a denominação ou razão social da empresa licitante e deve vir dentro do envelope de habilitação)

ANEXO VI
TERMO DE CONSENTIMENTO
(Dados Pessoais)

CHAMADA PÚBLICA 3/2025

Eu, _____, inscrito no CPF nº _____, representante legal da empresa _____, inscrita do CNPJ nº _____ declaro que fui orientado(a) de forma clara sobre o tratamento dos meus Dados Pessoais e da minha empresa pelo Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias, conforme as disposições abaixo:

Autorização

Em observância à Lei nº. 13.709/18 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais e demais normativas aplicáveis sobre proteção de Dados Pessoais, manifesto-me de forma informada, livre, expressa e consciente, no sentido de autorizar o Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias a realizar o tratamento de meus Dados Pessoais para as finalidades e de acordo com as condições aqui estabelecidas.

Finalidades do tratamento

Os meus Dados Pessoais poderão ser utilizados pelo Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias para:

1. Cumprir as obrigações contratuais, legais e regulatórias da Administração Municipal, em razão de suas atividades;
2. Execução de seus Programas e prestação de serviços;
3. Divulgação através de Atas, Termos de Homologação e Adjudicação, Impugnações, recursos, entre outros documentos relacionados nos processos licitatórios;
4. Realizar a comunicação oficial pelo Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias por meio de quaisquer canais de comunicação (telefone, e-mail, SMS, Whatsapp, etc.).

Estou ciente que o Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias poderão compartilhar os meus Dados Pessoais, restringindo-se às funções e atividades por cada um desempenhadas e em aderência às finalidades acima estabelecidas.

Estou ciente que o Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias poderão tomar decisões automatizadas com base em meus Dados Pessoais, sendo garantido a mim o direito de solicitar, por meio da Ouvidoria do Município de Águas Mornas/SC, a revisão dessas decisões.

Confidencialidade

Estou ciente do compromisso assumido pelo Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias de tratar os meus Dados Pessoais de forma sigilosa e confidencial, mantendo-os em ambiente seguro e não sendo utilizados para qualquer fim que não os descritos acima.

Revogação

Estou ciente que, a qualquer tempo, posso retirar o consentimento ora fornecido, hipótese em que as atividades desenvolvidas pelo Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias, no âmbito de nossa relação, poderão restar prejudicadas.

Declaro e concordo que os meus Dados Pessoais poderão ser armazenados, mesmo após o término do tratamento – inclusive após a revogação do consentimento –, (i) para cumprimento de obrigação legal ou regulatória pelo Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias e/ou (ii) desde que tornados anônimos.

Canal de Atendimento

Estou ciente que posso utilizar o canal de atendimento do Município de Águas Mornas/SC, por meio do endereço eletrônico licitacao@aguasmornas.sc.gov.br, para tirar dúvidas e/ou realizar solicitações relacionadas ao tratamento dos meus Dados Pessoais.

Por fim, declaro ter lido e ter sido suficientemente informado sobre o conteúdo deste Termo e concordo com o tratamento dos meus Dados Pessoais aqui descritos de forma livre e esclarecida, em observância à Lei Geral de Proteção de Dados e às demais normativas sobre proteção de Dados Pessoais aplicáveis.

Canal de Comunicação

Manifesto-me de forma informada, livre, expressa e consciente, no sentido de autorizar o Município de Águas Mornas/SC e suas Secretarias a realizar contato comigo através dos seguintes canais:

e-mail: _____.

(preencher com todos os números autorizados)

Ligação e App de comunicação (Whatsapp): _____, _____ de _____ de _____

Nome e Assinatura

Obs. 1: Rubricar e assinar todas as páginas.

Obs. 2: **Solicitamos a gentileza de preencher este Termo de Consentimento, e entregá-lo juntamente com o envelope da documentação ou credenciamento para que possamos divulgar os dados pessoais.**

ANEXO VII
TABELA DO IBGE – REGIÕES GEOGRÁFICAS DE SANTA CATARINA.
CHAMADA PÚBLICA 3/2025

Cód. IBGE	UF	Nome do Município	Nome da Região Intermediária	Nome do Município da Região Intermediária	Nome da Região Imediata	Nome do Município da Região Imediata		
4217253	SC	São Pedro de Alcântara	Florianópolis	São Pedro de Alcântara	Florianópolis	São Pedro de Alcântara		
4216602	SC	São José		São José		São José		
4215901	SC	São Bonifácio		São Bonifácio		São Bonifácio		
4215703	SC	Santo Amaro da Imperatriz		Santo Amaro da Imperatriz		Santo Amaro da Imperatriz		
4214300	SC	Rancho Queimado		Rancho Queimado		Rancho Queimado		
4212304	SC	Paulo Lopes		Paulo Lopes		Paulo Lopes		
4211900	SC	Palhoça		Palhoça		Palhoça		
4207304	SC	Imbituba		Imbituba		Imbituba		
4206009	SC	Governador Celso Ramos		Governador Celso Ramos		Governador Celso Ramos		
4205704	SC	Garopaba		Garopaba		Garopaba		
4205407	SC	Florianópolis		Florianópolis		Florianópolis		
4202305	SC	Biguaçu		Biguaçu		Biguaçu		
4201208	SC	Antônio Carlos		Antônio Carlos		Antônio Carlos		
4201109	SC	Anitápolis		Anitápolis		Anitápolis		
4200903	SC	Angelina		Angelina		Angelina		
4200705	SC	Alfredo Wagner		Alfredo Wagner		Alfredo Wagner		
4200606	SC	Águas Mornas		Águas Mornas		Águas Mornas		
4220000	SC	Balneário Rincão		Criciúma		Balneário Rincão	Criciúma	Balneário Rincão
4219002	SC	Urussanga				Urussanga		Urussanga
4218350	SC	Treviso				Treviso		Treviso
4217600	SC	Siderópolis	Siderópolis		Siderópolis			
4211702	SC	Orleans	Orleans		Orleans			
4211603	SC	Nova Veneza	Nova Veneza		Nova Veneza			

421125 6	SC	Morro Grande
421120 7	SC	Morro da Fumaça
420960 7	SC	Lauro Muller
420700 7	SC	Içara
420545 6	SC	Forquilha
420460 8	SC	Criciúma
420425 1	SC	Cocal do Sul
421870 7	SC	Tubarão
421840 0	SC	Treze de Maio
421710 5	SC	São Martinho
421700 6	SC	São Ludgero

	Morro Grande
	Morro da Fumaça
	Lauro Muller
	Içara
	Forquilha
	Criciúma
	Cocal do Sul
	Tubarão
	Treze de Maio
	São Martinho
	São Ludgero

	Morro Grande
	Morro da Fumaça
	Lauro Muller
	Içara
	Forquilha
	Criciúma
	Cocal do Sul
Tubarão	Tubarão
	Treze de Maio
	São Martinho
	São Ludgero

421560 4	SC	Santa Rosa de Lima	Santa Rosa de Lima	Santa Rosa de Lima
421545 5	SC	Sangão	Sangão	Sangão
421490 4	SC	Rio Fortuna	Rio Fortuna	Rio Fortuna
421265 0	SC	Pescaria Brava	Pescaria Brava	Pescaria Brava
421240 3	SC	Pedras Grandes	Pedras Grandes	Pedras Grandes
420940 9	SC	Laguna	Laguna	Laguna
420880 7	SC	Jaguaruna	Jaguaruna	Jaguaruna
420720 5	SC	Imaruí	Imaruí	Imaruí
420620 7	SC	Gravatal	Gravatal	Gravatal
420610 8	SC	Grão Pará	Grão Pará	Grão Pará
420395 6	SC	Capivari de Baixo	Capivari de Baixo	Capivari de Baixo
420280 0	SC	Braço do Norte	Braço do Norte	Braço do Norte
420150 5	SC	Armazém	Armazém	Armazém
421880 6	SC	Turvo	Turvo	Turvo
421810 3	SC	Timbé do Sul	Timbé do Sul	Timbé do Sul
421770 9	SC	Sombrio	Sombrio	Sombrio
421640 4	SC	São João do Sul	São João do Sul	São João do Sul
421565 3	SC	Santa Rosa do Sul	Santa Rosa do Sul	Araranguá Santa Rosa do Sul
421380 7	SC	Praia Grande	Praia Grande	Praia Grande
421225 4	SC	Passo de Torres	Passo de Torres	Passo de Torres
421080 3	SC	Meleiro	Meleiro	Meleiro
421040 7	SC	Maracajá	Maracajá	Maracajá
420870 8	SC	Jacinto Machado	Jacinto Machado	Jacinto Machado
420519 1	SC	Ermo	Ermo	Ermo
420207 3	SC	Balneário Gaivota	Balneário Gaivota	Balneário Gaivota
420195 0	SC	Balneário Arroio do Silva	Balneário Arroio do Silva	Balneário Arroio do Silva
420140 6	SC	Araranguá	Araranguá	Araranguá
421895 4	SC	Urupema	Urupema	Urupema

421890 5	SC	Urubici	Lages	Urubici	Lages	Urubici
421680 0	SC	São José do Cerrito		São José do Cerrito		São José do Cerrito
421650 3	SC	São Joaquim		São Joaquim		São Joaquim
421505 9	SC	Rio Rufino		Rio Rufino		Rio Rufino
421330 2	SC	Ponte Alta		Ponte Alta		Ponte Alta
421205 6	SC	Palmeira		Palmeira		Palmeira
421189 2	SC	Painel		Painel		Painel
421175 1	SC	Otacílio Costa		Otacílio Costa		Otacílio Costa
420930 0	SC	Lages		Lages		Lages
420455 8	SC	Correia Pinto		Correia Pinto		Correia Pinto
420417 8	SC	Cerro Negro		Cerro Negro		Cerro Negro
420340 2	SC	Campo Belo do Sul		Campo Belo do Sul		Campo Belo do Sul
420325 3	SC	Capão Alto		Capão Alto		Capão Alto
420260 2	SC	Bom Retiro		Bom Retiro		Bom Retiro
420250 3	SC	Bom Jardim da Serra		Bom Jardim da Serra		Bom Jardim da Serra
420243 8	SC	Bocaina do Sul		Bocaina do Sul		Bocaina do Sul
420100 0	SC	Anita Garibaldi		Anita Garibaldi		Anita Garibaldi
421605 7	SC	São Cristovão do Sul		São Cristovão do Sul		Curitibanos

421550 5	SC	Santa Cecília		Santa Cecília		Santa Cecília
421335 1	SC	Ponte Alta do Norte		Ponte Alta do Norte		Ponte Alta do Norte
420555 5	SC	Frei Rogério		Frei Rogério		Frei Rogério
420480 6	SC	Curitibanos		Curitibanos		Curitibanos
420287 5	SC	Brunópolis		Brunópolis		Brunópolis
421970 5	SC	Xaxim	Chapecó	Xaxim	Chapecó	Xaxim
421885 5	SC	União do Oeste		União do Oeste		União do Oeste
421775 8	SC	Sul Brasil		Sul Brasil		Sul Brasil
421755 0	SC	Serra Alta		Serra Alta		Serra Alta
421730 3	SC	Saudades		Saudades		Saudades
421600 8	SC	São Carlos		São Carlos		São Carlos
421569 5	SC	Santiago do Sul		Santiago do Sul		Santiago do Sul
421507 5	SC	Riqueza		Riqueza		Riqueza
421420 1	SC	Quilombo		Quilombo		Quilombo
421315 3	SC	Planalto Alegre		Planalto Alegre		Planalto Alegre
421290 8	SC	Pinhalzinho		Pinhalzinho		Pinhalzinho
421210 6	SC	Palmitos		Palmitos		Palmitos
421187 6	SC	Paial		Paial		Paial
421145 4	SC	Nova Itaberaba		Nova Itaberaba		Nova Itaberaba
421140 5	SC	Nova Erechim		Nova Erechim		Nova Erechim
421100 9	SC	Mondaí		Mondaí		Mondaí
421090 2	SC	Modelo		Modelo		Modelo
421055 5	SC	Marema		Marema		Marema
420945 8	SC	Lajeado Grande		Lajeado Grande		Lajeado Grande
420895 5	SC	Jardinópolis		Jardinópolis		Jardinópolis
420785 8	SC	Irati		Irati		Irati
420665 2	SC	Guatambú		Guatambú		Guatambú
420543 1	SC	Formosa do Sul		Formosa do Sul		Formosa do Sul
420475 6	SC	Cunhataí		Cunhataí		Cunhataí

420440 0	SC	Coronel Freitas		Coronel Freitas		Coronel Freitas
420435 0	SC	Cordilheira Alta		Cordilheira Alta		Cordilheira Alta
420420 2	SC	Chapecó		Chapecó		Chapecó
420410 3	SC	Caxambu do Sul		Caxambu do Sul		Caxambu do Sul
420310 5	SC	Caibi		Caibi		Caibi
420165 3	SC	Arvoredo		Arvoredo		Arvoredo
420055 6	SC	Águas Frias		Águas Frias		Águas Frias
420050 7	SC	Águas de Chapecó		Águas de Chapecó		Águas de Chapecó
421985 3	SC	Zortéa		Zortéa		Zortéa
421917 6	SC	Vargem Bonita		Vargem Bonita		Vargem Bonita
421915 0	SC	Vargem		Vargem	Joaçaba - Herval d'Oeste	Vargem
421850 9	SC	Treze Tílias		Treze Tílias		Treze Tílias
421180 1	SC	Ouro		Ouro		Ouro
421003 5	SC	Luzerna		Luzerna		Luzerna
420920 1	SC	Lacerdópolis		Lacerdópolis		Lacerdópolis
420900 3	SC	Joaçaba		Joaçaba		Joaçaba
420860 9	SC	Jaborá		Jaborá		Jaborá
420680 1	SC	Ibicaré		Ibicaré		Ibicaré

420670 2	SC	Herval d'Oeste	Herval d'Oeste	Herval d'Oeste
420520 9	SC	Erval Velho	Erval Velho	Erval Velho
420415 2	SC	Celso Ramos	Celso Ramos	Celso Ramos
420400 4	SC	Catanduvas	Catanduvas	Catanduvas
420390 7	SC	Capinzal	Capinzal	Capinzal
420360 0	SC	Campos Novos	Campos Novos	Campos Novos
420040 8	SC	Água Doce	Água Doce	Água Doce
420005 1	SC	Abdon Batista	Abdon Batista	Abdon Batista
421875 6	SC	Tunápolis	Tunápolis	Tunápolis
421720 4	SC	São Miguel do Oeste	São Miguel do Oeste	São Miguel do Oeste
421670 1	SC	São José do Cedro	São José do Cedro	São José do Cedro
421625 5	SC	São João do Oeste	São João do Oeste	São João do Oeste
421555 4	SC	Santa Helena	Santa Helena	Santa Helena
421520 8	SC	Romelândia	Romelândia	Romelândia
421415 1	SC	Princesa	Princesa	Princesa
421223 9	SC	Paraíso	Paraíso	Paraíso
421200 7	SC	Palma Sola	Palma Sola	Palma Sola
420840 1	SC	Itapiranga	Itapiranga	Itapiranga
420765 0	SC	Iporã do Oeste	Iporã do Oeste	Iporã do Oeste
420660 3	SC	Guarujá do Sul	Guarujá do Sul	Guarujá do Sul
420640 5	SC	Guaraciaba	Guaraciaba	Guaraciaba
420535 7	SC	Flor do Sertão	Flor do Sertão	Flor do Sertão
420500 1	SC	Dionísio Cerqueira	Dionísio Cerqueira	Dionísio Cerqueira
420490 5	SC	Descanso	Descanso	Descanso
420215 6	SC	Belmonte	Belmonte	Belmonte
420209 9	SC	Barra Bonita	Barra Bonita	Barra Bonita
420208 1	SC	Bandeirante	Bandeirante	Bandeirante
420080 4	SC	Anchieta	Anchieta	Anchieta
421750 1	SC	Seara	Seara	Seara

421390	SC	Presidente Castello Branco
6		
421310	SC	Piratuba
4		
421260	SC	Peritiba
1		
420985	SC	Lindóia do Sul
4		
420800	SC	Itá
5		
420780	SC	Irani
9		
420770	SC	Ipumirim
0		
420760	SC	Ipira
1		
420430	SC	Concórdia
1		
420127	SC	Arabutã
3		
420075	SC	Alto Bela Vista
4		
421960	SC	Xavantina
6		
421950	SC	Xanxerê
7		
421910	SC	Vargeão
1		
421610	SC	São Domingos
7		
421340	SC	Ponte Serrada
1		
421227	SC	Passos Maia
0		

Presidente Castello Branco		Presidente Castello Branco
Piratuba		Piratuba
Peritiba	Concórdia	Peritiba
Lindóia do Sul		Lindóia do Sul
Itá		Itá
Irani		Irani
Ipumirim		Ipumirim
Ipira		Ipira
Concórdia		Concórdia
Arabutã		Arabutã
Alto Bela Vista		Alto Bela Vista
Xavantina		Xavantina
Xanxerê	Xanxerê	Xanxerê
Vargeão		Vargeão
São Domingos		São Domingos
Ponte Serrada		Ponte Serrada
Passos Maia		Passos Maia

421185 0	SC	Ouro Verde	Ouro Verde	Ouro Verde
420768 4	SC	Ipuaçu	Ipuaçu	Ipuaçu
420530 8	SC	Faxinal dos Guedes	Faxinal dos Guedes	Faxinal dos Guedes
420517 5	SC	Entre Rios	Entre Rios	Entre Rios
420445 9	SC	Coronel Martins	Coronel Martins	Coronel Martins
420253 7	SC	Bom Jesus	Bom Jesus	Bom Jesus
420010 1	SC	Abelardo Luz	Abelardo Luz	Abelardo Luz
421795 6	SC	Tigrinhos	Tigrinhos	Maravilha Tigrinhos
421715 4	SC	São Miguel da Boa Vista	São Miguel da Boa Vista	
421568 7	SC	Santa Terezinha do Progresso	Santa Terezinha do Progresso	
421535 6	SC	Saltinho	Saltinho	
421050 6	SC	Maravilha	Maravilha	
420775 9	SC	Iraceminha	Iraceminha	
420470 7	SC	Cunha Porã	Cunha Porã	
420257 8	SC	Bom Jesus do Oeste	Bom Jesus do Oeste	
421690 9	SC	São Lourenço do Oeste	São Lourenço do Oeste	
421575 2	SC	São Bernardino	São Bernardino	
421165 2	SC	Novo Horizonte	Novo Horizonte	São Lourenço do Oeste São Lourenço do Oeste
420917 7	SC	Jupia	Jupia	Caçador Timbó Grande
420560 5	SC	Galvão	Galvão	
420350 1	SC	Campo Erê	Campo Erê	
421825 1	SC	Timbó Grande	Timbó Grande	
421070 4	SC	Matos Costa	Matos Costa	
421005 0	SC	Macieira	Macieira	
420970 6	SC	Lebon Régis	Lebon Régis	
420315 4	SC	Calmon	Calmon	
420300 6	SC	Caçador	Caçador	
421930 9	SC	Videira	Videira	

421790 7	SC	Tangará		Tangará		Tangará
421540 6	SC	Salto Veloso		Salto Veloso		Salto Veloso
421440 9	SC	Rio das Antas		Rio das Antas	Videira	Rio das Antas
421300 5	SC	Pinheiro Preto		Pinheiro Preto		Pinheiro Preto
421105 8	SC	Monte Carlo		Monte Carlo		Monte Carlo
420757 7	SC	Iomerê		Iomerê		Iomerê
420675 1	SC	Ibiam		Ibiam		Ibiam
420550 6	SC	Fraiburgo		Fraiburgo		Fraiburgo
420160 4	SC	Arroio Trinta		Arroio Trinta		Arroio Trinta
421740 2	SC	Schroeder		Schroeder		Schroeder
421635 4	SC	São João do Itaperiú		São João do Itaperiú		São João do Itaperiú
421620 6	SC	São Francisco do Sul	Joinville	São Francisco do Sul	Joinville	São Francisco do Sul
421060 5	SC	Massaranduba		Massaranduba		Massaranduba
420910 2	SC	Joinville		Joinville		Joinville
420890 6	SC	Jaraguá do Sul		Jaraguá do Sul		Jaraguá do Sul
420845 0	SC	Itapoá		Itapoá		Itapoá
420650 4	SC	Guaramirim		Guaramirim		Guaramirim

420580 3	SC	Garuva		Garuva		Garuva
420450 9	SC	Corupá		Corupá		Corupá
420205 7	SC	Balneário Barra do Sul		Balneário Barra do Sul		Balneário Barra do Sul
420130 7	SC	Araquari		Araquari		Araquari
421830 1	SC	Três Barras		Três Barras	Mafra	Três Barras
421360 9	SC	Porto União		Porto União		Porto União
421220 5	SC	Papanduva		Papanduva		Papanduva
421110 8	SC	Monte Castelo		Monte Castelo		Monte Castelo
421030 8	SC	Major Vieira		Major Vieira		Major Vieira
421010 0	SC	Mafra		Mafra		Mafra
420810 4	SC	Itaiópolis		Itaiópolis		Itaiópolis
420790 8	SC	Irineópolis		Irineópolis		Irineópolis
420380 8	SC	Canoinhas		Canoinhas		Canoinhas
420213 1	SC	Bela Vista do Toldo		Bela Vista do Toldo		Bela Vista do Toldo
421580 2	SC	São Bento do Sul		São Bento do Sul	São Bento do Sul - Rio Negrinho	São Bento do Sul
421500 0	SC	Rio Negrinho		Rio Negrinho		Rio Negrinho
420330 3	SC	Campo Alegre		Campo Alegre		Campo Alegre
421820 2	SC	Timbó	Blumenau	Timbó	Blumenau	Timbó
421510 9	SC	Rodeio		Rodeio		Rodeio
421470 6	SC	Rio dos Cedros		Rio dos Cedros		Rio dos Cedros
421320 3	SC	Pomerode		Pomerode		Pomerode
420750 2	SC	Indaial		Indaial		Indaial
420710 6	SC	Ilhota		Ilhota		Ilhota
420590 2	SC	Gaspar		Gaspar		Gaspar
420515 9	SC	Doutor Pedrinho		Doutor Pedrinho		Doutor Pedrinho
420240 4	SC	Blumenau		Blumenau		Blumenau
420220 6	SC	Benedito Novo		Benedito Novo		Benedito Novo
420170 3	SC	Ascurra		Ascurra		Ascurra
420125 7	SC	Apiúna		Apiúna		Apiúna

421800	SC	Tijucas
4		
421350	SC	Porto Belo
0		
421280	SC	Balneário Piçarras
9		
421250	SC	Penha
2		
421130	SC	Navegantes
6		
421000	SC	Luiz Alves
1		
420830	SC	Itapema
2		
420820	SC	Itajaí
3		
420320	SC	Camboriú
4		
420245	SC	Bombinhas
3		
420210	SC	Barra Velha
7		
420200	SC	Balneário Camboriú
8		
421630	SC	São João Batista
5		
421150	SC	Nova Trento
4		
421020	SC	Major Gercino
9		
420630	SC	Guabiruba
6		
420370	SC	Canelinha
9		
420290	SC	Brusque
9		

	Tijucas
	Porto Belo
	Balneário Piçarras
	Penha
	Navegantes
	Luiz Alves
	Itapema
	Itajaí
	Camboriú
	Bombinhas
	Barra Velha
	Balneário Camboriú
	São João Batista
	Nova Trento
	Major Gercino
	Guabiruba
	Canelinha
	Brusque

	Tijucas
	Porto Belo
	Balneário Piçarras
Itajaí	Penha
	Navegantes
	Luiz Alves
	Itapema
	Itajaí
	Camboriú
	Bombinhas
	Barra Velha
	Balneário Camboriú
Brusque	São João Batista
	Nova Trento
	Major Gercino
	Guabiruba
	Canelinha
	Brusque

420270 1	SC	Botuverá	Botuverá		Botuverá	
421860 8	SC	Trombudo Central	Trombudo Central	Rio do Sul	Trombudo Central	
421780 8	SC	Taió	Taió		Taió	
421567 9	SC	Santa Terezinha	Santa Terezinha		Santa Terezinha	
421530 7	SC	Salete	Salete		Salete	
421480 5	SC	Rio do Sul	Rio do Sul		Rio do Sul	
421460 7	SC	Rio do Oeste	Rio do Oeste		Rio do Oeste	
421450 8	SC	Rio do Campo	Rio do Campo		Rio do Campo	
421410 2	SC	Presidente Nereu	Presidente Nereu		Presidente Nereu	
421370 8	SC	Pouso Redondo	Pouso Redondo		Pouso Redondo	
421085 2	SC	Mirim Doce	Mirim Doce		Mirim Doce	
420990 4	SC	Lontras	Lontras		Lontras	
420950 8	SC	Laurentino	Laurentino		Laurentino	
420285 9	SC	Braço do Trombudo	Braço do Trombudo		Braço do Trombudo	
420190 1	SC	Aurora	Aurora		Aurora	
420180 2	SC	Atalanta	Atalanta		Atalanta	
420030 9	SC	Agronômica	Agronômica		Agronômica	
420020 0	SC	Agrolândia	Agrolândia		Agrolândia	
421940 8	SC	Witmarsum	Witmarsum		Ibirama - Presiden te Getúlio	Witmarsum
421935 8	SC	Vitor Meireles	Vitor Meireles			Vitor Meireles
421400 3	SC	Presidente Getúlio	Presidente Getúlio			Presidente Getúlio
420915 1	SC	José Boiteux	José Boiteux	José Boiteux		
420690 0	SC	Ibirama	Ibirama	Ibirama		
420510 0	SC	Dona Emma	Dona Emma	Dona Emma		
421920 0	SC	Vidal Ramos	Vidal Ramos	Ituporanga	Vidal Ramos	
421270 0	SC	Petrolândia	Petrolândia		Petrolândia	
420980 5	SC	Leoberto Leal	Leoberto Leal		Leoberto Leal	
420850 0	SC	Ituporanga	Ituporanga		Ituporanga	
420740 3	SC	Imbuia	Imbuia		Imbuia	

420419 4	SC	Chapadão do Lageado		Chapadão do Lageado		Chapadão do Lageado
-------------	----	---------------------	--	---------------------	--	---------------------

Fonte: IBGE 2017

Anexo IX
LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS

Escolas Básicas				
N	ESCOLA	TELEFONE	DIRETOR (A) / Professor responsável	Nº DE ALUNOS
01	E.M. FAZENDA RESSURREIÇÃO ESTRADA Geral Fazenda Ressurreição Cep: 88150-000	48 99830-3527 2013-1112	Lidiane da S. Carvalho	207
02	E.M.SANTA CRUZ DA FIGUEIRA Avenida Ida Ham Back – Geral Santa Cruz da Figueira Cep: 88150-000	2013-1111	Thaisi Prim	246
03	CRECHE MUNICIPAL BEIJA FLOR Prefeito José Higino Martins, 42 Cep: 88150-000	48 99987-9117 2013-1113	Fabiana Ribeiro	206
04	CRECHE MUNICIPAL SANTA CRUZ Rua Adelir Kirchner, Sta Cruz da Figueira Cep: 88150-000	48 99184-4741 2013-1114	Ana Paula B. Sebold	120