PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026

Chamada Pública nº 001/2026, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal de Águas Mornas, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praça José Adão Lehmkuhl, nº 62 – Centro – Águas Mornas, inscrita no CNPJ sob nº 82.892.266/0001-50, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Pedro Francisco Garcia, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de fevereiro à dezembro de 2026. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 12 de janeiro de 2026 à 03 de fevereiro de 2026 das 07:00 às 13:00 horas, no setor de compras e licitação, na sede da Prefeitura Municipal, localizada á Praça José Adão Lehmkuhl, nº 62 – Centro – Águas Mornas. **A documentação poderá ser entregue até as 09:00 horas do dia 03 de fevereiro de 2026**, data em que será realizada a sessão pública, às 09:00 horas, no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Águas Mornas.

1. OBJETO

1.1. O presente edital de chamamento público tem por objeto aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, 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.

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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;

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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).

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.

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



3.2 Ponto de Entrega

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

3.3 Período de Fornecimento

O período de vigência será da assinatura do Contrato, até 31 dezembro de 2026 ou até 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

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.

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



§ 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);

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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;

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

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

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

4.5. 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.

4.6. 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;

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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.

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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

5.6 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.

5.7 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.

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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 nomeado como Gestor do Contrato: Pedro Francisco Garcia.

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;

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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 Fica nomeado como Fiscal do Contrato: Pedro Jorge Pinho:

11.2.1. Atribuições do Fiscal de Contratos:

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

11.2.3. 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;

11.2.4. 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;

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

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

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

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

11.2.9. 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;

11.2.10. 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 irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

PERFIL MUNICIPAL

Data de Emancipação:
19/12/1961 - Lei 790

Data de Instalação:
29/12/1961

Extensão Territorial:
326,660 km²

Município-Mãe:
Santo Amaro da Imperatriz

Municípios Limítrofes:
Angelina, Anitápolis, Rancho Queimado, Santo Amaro da Imperatriz, São Bonifácio e São Pedro de Alcântara.

Clima:
Mesotérmico Úmido

Etnias Predominantes:
Alemã e Portuguesa

Religiões Predominantes:
Católica e Luterana

Santo Padroeiro:
Sagrado Coração de Jesus

Altitude: 70 metros

Latitude: 27°41'59"S

Longitude: 48°49'02"O

População: 6.743 hab.
IBGE 2022

Temperatura:
Média Anual: 18,3° C

Distância da Capital:
36 Km

Principais Vias de Acesso:
Rodovias BR 282 e SC 435

Região:
Grande Florianópolis

Base Econômica:
Agricultura, Avicultura e Turismo

Turismo:
Colônias Alemãs
Águas Termais

Gentílico:
Aguasmornense



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.

13. 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/SC, 09 de janeiro de 2026.

PEDRO FRANCISCO GARCIA:34198253900

Assinado de forma digital por PEDRO FRANCISCO GARCIA:34198253900
Dados: 2026.01.09 08:20:41 -03'00'

PEDRO FRANCISCO GARCIA
Prefeito Municipal

ANEXO I

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

FNDE	**Programa Nacional de Alimentação Escolar**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública Nº. 001/2026				
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	2. CNPJ	3. Município
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUAS MORNAS - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO	82.892.266/0001-50	ÁGUAS MORNAS – SC

4. Endereço	5. Telefone
PRAÇA JOSÉ ADÃO LEHMKUHL, N° 62, CENTRO	(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, sãos, 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	13,49	9.443,00
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	28,63	8.589,00
03		**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.	Kg	200	7,34	1.468,00

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	300	7,88	2.364,00
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 ferimentos ou defeitos, não fibrosa.	Kg	300	12,47	3.741,00
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	500	6,05	3.025,00
07		**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	7,10	1.420,00
08		**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.	Kg	400	22,67	9.068,00

		Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.				
09		**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	8,84	42.432,00
10		**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.	Kg	500	9,65	4.825,00
11		**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.	Kg	900	9,37	8.433,00
12		**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 conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	650	8,30	5.395,00
13		**BRÓCOLIS** 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	Unidade	700	8,60	6.020,00

		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.				
14		**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	800	10,61	8.488,00
15		**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	5,94	4.158,00
16		**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	10,40	7.280,00
17		**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.	Kg	400	9,19	3.676,00

18		**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	9,36	5.616,00
19		**COUVE MANTEIGA** Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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	250	6,13	1.532,50
20		**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	200	5,80	1.160,00
21		**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	9,37	22.488,00
22		**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.	Kg	4000	13,63	54.520,00

23		**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.	Kg	800	12,75	10.200,00
24		**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.	Kg	600	12,35	7.410,00
25		**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.	Kg	2000	6,09	12.180,00
26		**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.	Kg	800	11,87	9.496,00
27		**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.	Unidade	500	6,04	3.020,00

28		**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.	Kg	1500	21,31	31.965,00
29		**MORANGO CONGELADO 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.	Kg	400	31,62	12.648,00
30		**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.	Dúzia	2800	14,22	39.816,00
31		**PEPINO JAPONÊS** 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.	Kg	350	10,97	3.839,50
32		**PÊRA D'ÁGUA** 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	Kg	400	12,99	5.196,00

		do manuseio e transporte. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.				
33		**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.	Unidade	300	8,33	2.499,00
34		**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.	Maço	700	5,94	4.158,00
35		**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.	Kg	650	30,30	19.695,00
36		**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.	Kg	3000	10,49	31.470,00
37		**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	Kg	1500	13,10	19.650,00

		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.				
38		**VAGEM** Características técnicas: Legume in natura, espécie manteiga, características adicionais: sãos, 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.	Kg	200	13,62	2.724,00
39		**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.	Kg	500	60,33	30.165,00
40		**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	Kg	500	34,00	17.000,00

		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.				
41		**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.	Kg	400	32,67	13.068,00
42		**PÃO 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 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.	Unidade	700	13,12	9.184,00
43		**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 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.	Unidade	500	12,67	6.335,00

						Total: 506.860,00
Total do projeto						
IV – TOTALIZAÇAO POR PRODUTO						

Item		1. Produto		2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
01		**ABACAXI (IN NATURA)** Características técnicas: Tamanho médio, pesando de 1 kg a 1,4 kg a unidade. Frutos perfeitos, sãos, 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		13,49	9.443,00
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		26,63	8.589,00
03		**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.	Kg	200		7,34	1.468,00
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	300		7,88	2.364,00
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	Kg	300		12,47	3.741,00

		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	500	6,05	3.025,00
07		**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	7,10	1.420,00
08		**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	400	22,67	9.068,00
09		**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	8,84	42.432,00
10		**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.	Kg	500	9,65	4.825,00

11		**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.	Kg	900	9,37	8.433,00
12		**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 conservação e maturação. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.	Kg	650	8,30	5.395,00
13		**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	700	8,60	6.020,00
14		**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	800	10,61	8.488,00
15		**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	5,94	4.158,00
16		**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	10,40	7.280,00

17		**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.	Kg	400	9,19	3.676,00
18		**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	9,36	5.616,00
19		**COUVE MANTEIGA** Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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	250	6,13	1.532,50
20		**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	200	5,80	1.160,00
21		**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.	Kg	2400	9,37	22.488,00
22		**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.	Kg	4000	13,63	54.520,00

23		**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.	Kg	800	12,75	10.200,00
24		**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.	Kg	600	12,35	7.410,00
25		**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.	Kg	2000	6,09	12.180,00
26		**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.	Kg	800	11,87	9.496,00
27		**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.	Unidade	500	6,04	3.020,00
28		**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.	Kg	1500	21,31	31.965,00

29		**MORANGO CONGELADO 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.	Kg	400	31,62	12.648,00
30		**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.	Dúzia	2800	14,22	39.816,00
31		**PEPINO JAPONÊS** 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.	Kg	350	10,97	3.839,50
32		**PÊRA D'ÁGUA** 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.	Kg	400	12,99	5.196,00
33		**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.	Unidade	300	8,33	2.499,00
34		**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.	Maço	700	5,94	4.158,00

35		**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.	Kg	650	30,30	19.695,00
36		**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.	Kg	3000	10,49	31.470,00
37		**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.	Kg	1500	13,10	19.650,00
38		**VAGEM** Características técnicas: Legume in natura, espécie manteiga, características adicionais: sãos, 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.	Kg	200	13,62	2.724,00

39		**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.	Kg	500	60,33	30.165,00
40		**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.	Kg	500	34,00	17.000,00
41		**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.	Kg	400	32,67	13.068,00
42		**PÃO 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 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.	Unidade	700	13,12	9.184,00
43		**PÃO DE MILHO** **C**aracterísticas 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	Unidade	500	12,67	6.635,00

	Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades Convenientes.				
				TOTAL DO PROJETO:	**R$ 506.860,00**

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 Terça-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 - CARACTERISTICAS 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 XXXXXXXXXXXXXXXXX, 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.°_____, 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 disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 06/2020, tem base na CHAMADAPÚBLICA 01/2026.

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 2026, descritos nos itens enumerados na Cláusula sexta, todos de acordo com a CHAMADA PÚBLICA Nº. 001/2026, 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 mercadoria s deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com CHAMADA PÚBLICA n.º 001/2026.

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:

04001.12.306.2007/3.3.90.000000 – Oferta Merenda Escolar – Ensino Fundamental 04001.12.306.2016/3.3.90.000000 – Oferta Merenda Escolar – Creche 04001.12.306.2017/3.3.90.000000 – 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 n° 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 congênere, 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

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

CLÁUSULA DEZENOVE

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

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 UM

O período de vigência deste contrato será até 31/12/2026, 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 DOIS
DA FISCALIZAÇÃO - DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

23.1. Fica Nomeado como Gestor do Contrato: Pedro Francisco Garcia
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:
Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial.
23.1.3. 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;
23.1.4. 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;
23.1.5. 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;
23.1.6. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos;
23.1.7. Elaborar o relatório final de que trata a com as informações obtidas durante a execução do contrato;
23.1.8. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;
23.1.9. 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;
23.1.10. 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.

23.2. Fica Nomeado como Fiscal do Contrato: Pedro Jorge Pinho
23.2.1. Atribuições do Fiscal de Contratos:
23.2.2. Ler atentamente o Termo de Contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;
23.2.3. 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;

23.2.4. 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;
23.2.5. Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim deprazo);
23.2.6. Notificar a Contratada em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo).
23.2.7. 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;
23.2.8. Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação,com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;
23.2.9. 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;
23.2.10. Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS

Fica eleito o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz - SC para dirimir quaisquer dúvidas a respeitado 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/SC, xx de xx de 2026.

MUNICÍPIO DE ÁGUAS MORNAS Prefeito Municipal	**XXXXX XXXXXX** Representante Legal

TESTEMUNHAS:

XXXX CPF: XXXX	**XXXX** CPF: XXXX

ANEXO III

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026

LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E FREQUÊNCIA DAS ENTREGAS

RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS

ITEM	ESCOLA	TELEFONE	DIRETOR(A) / RESPONSÁVEL	Nº DE ALUNOS
01	**E.M. FAZENDA RESSURREIÇÃO** ESTRADA Geral Fazenda Ressurreição Cep: 88150-000	(48) 2013-1112	Lidiane da S. Carvalho	216
02	**E.M.SANTA CRUZ DA FIGUEIRA** Avenida Ida Ham Back – Geral Santa Cruz da Figueira Cep: 88150-000	(48) 2013-1111	Fabiana F. S. Kuhnen	254
03	**CRECHE MUNICIPAL BEIJA FLOR** Prefeito José Higino Martins, 42 Cep: 88150-000	(48) 2013-1113	Fernanda k. da Rosa	259
04	**CRECHE MUNICIPAL SANTA CRUZ** Rua Adelir Kirchner, Sta Cruz da Figueira Cep: 88150-000	(48) 2013-1114	Alessandra S. de Queiroz	118

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026

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
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026

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 01/2026, 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)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026

Eu, _____,
inscrito no CPFnº_____, 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 deforma 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026

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
4211256	SC	Morro Grande		Morro Grande		Morro Grande
4211207	SC	Morro da Fumaça		Morro da Fumaça		Morro da Fumaça
4209607	SC	Lauro Muller		Lauro Muller		Lauro Muller
4207007	SC	Içara		Içara		Içara
4205456	SC	Forquilhinha		Forquilhinha		Forquilhinha
4204608	SC	Criciúma		Criciúma		Criciúma
4204251	SC	Cocal do Sul		Cocal do Sul		Cocal do Sul
4218707	SC	Tubarão		Tubarão	Tubarão	Tubarão
4218400	SC	Treze de Maio		Treze de Maio		Treze de Maio
4217105	SC	São Martinho		São Martinho		São Martinho

4217006	SC	São Ludgero			São Ludgero		São Ludgero
4215604	SC	Santa Rosa de Lima			Santa Rosa de Lima		Santa Rosa de Lima
4215455	SC	Sangão			Sangão		Sangão
4214904	SC	Rio Fortuna			Rio Fortuna		Rio Fortuna
4212650	SC	Pescaria Brava			Pescaria Brava		Pescaria Brava
4212403	SC	Pedras Grandes			Pedras Grandes		Pedras Grandes
4209409	SC	Laguna			Laguna		Laguna
4208807	SC	Jaguaruna			Jaguaruna		Jaguaruna
4207205	SC	Imaruí			Imaruí		Imaruí
4206207	SC	Gravatal			Gravatal		Gravatal
4206108	SC	Grão Pará			Grão Pará		Grão Pará
4203956	SC	Capivari de Baixo			Capivari de Baixo		Capivari de Baixo
4202800	SC	Braço do Norte			Braço do Norte		Braço do Norte
4201505	SC	Armazém			Armazém		Armazém
4218806	SC	Turvo			Turvo	Araranguá	Turvo
4218103	SC	Timbé do Sul			Timbé do Sul		Timbé do Sul
4217709	SC	Sombrio			Sombrio		Sombrio
4216404	SC	São João do Sul			São João do Sul		São João do Sul
4215653	SC	Santa Rosa do Sul			Santa Rosa do Sul		Santa Rosa do Sul
4213807	SC	Praia Grande			Praia Grande		Praia Grande
4212254	SC	Passo de Torres			Passo de Torres		Passo de Torres
4210803	SC	Meleiro			Meleiro		Meleiro
4210407	SC	Maracajá			Maracajá		Maracajá
4208708	SC	Jacinto Machado			Jacinto Machado		Jacinto Machado
4205191	SC	Ermo			Ermo		Ermo
4202073	SC	Balneário Gaivota			Balneário Gaivota		Balneário Gaivota
4201950	SC	Balneário Arroio do Silva			Balneário Arroio do Silva		Balneário Arroio do Silva
4201406	SC	Araranguá			Araranguá		Araranguá
4218954	SC	Urupema			Urupema		Urupema
4218905	SC	Urubici			Urubici		Urubici
4216800	SC	São José do Cerrito			São José do Cerrito		São José do Cerrito
4216503	SC	São Joaquim			São Joaquim		São Joaquim
4215059	SC	Rio Rufino			Rio Rufino		Rio Rufino
4213302	SC	Ponte Alta			Ponte Alta		Ponte Alta
4212056	SC	Palmeira			Palmeira		Palmeira
4211892	SC	Painel	Lages		Painel	Lages	Painel
4211751	SC	Otacílio Costa			Otacílio Costa		Otacílio Costa
4209300	SC	Lages			Lages		Lages
4204558	SC	Correia Pinto			Correia Pinto		Correia Pinto
4204178	SC	Cerro Negro			Cerro Negro		Cerro Negro
4203402	SC	Campo Belo do Sul			Campo Belo do Sul		Campo Belo do Sul
4203253	SC	Capão Alto			Capão Alto		Capão Alto
4202602	SC	Bom Retiro			Bom Retiro		Bom Retiro

4202503	SC	Bom Jardim da Serra		Bom Jardim da Serra		Bom Jardim da Serra
4202438	SC	Bocaina do Sul		Bocaina do Sul		Bocaina do Sul
4201000	SC	Anita Garibaldi		Anita Garibaldi		Anita Garibaldi
4216057	SC	São Cristovão do Sul		São Cristovão do Sul	Curitibanos	São Cristovão do Sul
4215505	SC	Santa Cecília		Santa Cecília		Santa Cecília
4213351	SC	Ponte Alta do Norte		Ponte Alta do Norte		Ponte Alta do Norte
4205555	SC	Frei Rogério		Frei Rogério		Frei Rogério
4204806	SC	Curitibanos		Curitibanos		Curitibanos
4202875	SC	Brunópolis		Brunópolis		Brunópolis
4219705	SC	Xaxim	Chapecó	Xaxim	Chapecó	Xaxim
4218855	SC	União do Oeste		União do Oeste		União do Oeste
4217758	SC	Sul Brasil		Sul Brasil		Sul Brasil
4217550	SC	Serra Alta		Serra Alta		Serra Alta
4217303	SC	Saudades		Saudades		Saudades
4216008	SC	São Carlos		São Carlos		São Carlos
4215695	SC	Santiago do Sul		Santiago do Sul		Santiago do Sul
4215075	SC	Riqueza		Riqueza		Riqueza
4214201	SC	Quilombo		Quilombo		Quilombo
4213153	SC	Planalto Alegre		Planalto Alegre		Planalto Alegre
4212908	SC	Pinhalzinho		Pinhalzinho		Pinhalzinho
4212106	SC	Palmitos		Palmitos		Palmitos
4211876	SC	Paial		Paial		Paial
4211454	SC	Nova Itaberaba		Nova Itaberaba		Nova Itaberaba
4211405	SC	Nova Erechim		Nova Erechim		Nova Erechim
4211009	SC	Mondaí		Mondaí		Mondaí
4210902	SC	Modelo		Modelo		Modelo
4210555	SC	Marema		Marema		Marema
4209458	SC	Lajeado Grande		Lajeado Grande		Lajeado Grande
4208955	SC	Jardinópolis		Jardinópolis		Jardinópolis
4207858	SC	Irati		Irati		Irati
4206652	SC	Guatambú		Guatambú		Guatambú
4205431	SC	Formosa do Sul		Formosa do Sul		Formosa do Sul
4204756	SC	Cunhataí		Cunhataí		Cunhataí
4204400	SC	Coronel Freitas		Coronel Freitas		Coronel Freitas
4204350	SC	Cordilheira Alta		Cordilheira Alta		Cordilheira Alta
4204202	SC	Chapecó		Chapecó		Chapecó
4204103	SC	Caxambu do Sul		Caxambu do Sul		Caxambu do Sul
4203105	SC	Caibi		Caibi		Caibi
4201653	SC	Arvoredo		Arvoredo		Arvoredo
4200556	SC	Águas Frias		Águas Frias		Águas Frias
4200507	SC	Águas de Chapecó		Águas de Chapecó		Águas de Chapecó
4219853	SC	Zortéa		Zortéa		Zortéa

4219176	SC	Vargem Bonita			Vargem Bonita		Vargem Bonita
4219150	SC	Vargem			Vargem		Vargem
4218509	SC	Treze Tílias			Treze Tílias		Treze Tílias
4211801	SC	Ouro			Ouro		Ouro
4210035	SC	Luzerna			Luzerna		Luzerna
4209201	SC	Lacerdópolis			Lacerdópolis		Lacerdópolis
4209003	SC	Joaçaba			Joaçaba		Joaçaba
4208609	SC	Jaborá			Jaborá		Jaborá
4206801	SC	Ibicaré			Ibicaré		Ibicaré
4206702	SC	Herval d'Oeste			Herval d'Oeste		Herval d'Oeste
4205209	SC	Erval Velho			Erval Velho		Erval Velho
4204152	SC	Celso Ramos			Celso Ramos		Celso Ramos
4204004	SC	Catanduvas			Catanduvas		Catanduvas
4203907	SC	Capinzal			Capinzal		Capinzal
4203600	SC	Campos Novos			Campos Novos		Campos Novos
4200408	SC	Água Doce			Água Doce		Água Doce
4200051	SC	Abdon Batista			Abdon Batista		Abdon Batista
4218756	SC	Tunápolis			Tunápolis		Tunápolis
4217204	SC	São Miguel do Oeste			São Miguel do Oeste		São Miguel do Oeste
4216701	SC	São José do Cedro			São José do Cedro		São José do Cedro
4216255	SC	São João do Oeste			São João do Oeste		São João do Oeste
4215554	SC	Santa Helena			Santa Helena		Santa Helena
4215208	SC	Romelândia			Romelândia		Romelândia
4214151	SC	Princesa			Princesa		Princesa
4212239	SC	Paraíso			Paraíso		Paraíso
4212007	SC	Palma Sola			Palma Sola		Palma Sola
4208401	SC	Itapiranga			Itapiranga		Itapiranga
4207650	SC	Iporã do Oeste			Iporã do Oeste		Iporã do Oeste
4206603	SC	Guarujá do Sul			Guarujá do Sul		Guarujá do Sul
4206405	SC	Guaraciaba			Guaraciaba		Guaraciaba
4205357	SC	Flor do Sertão			Flor do Sertão		Flor do Sertão
4205001	SC	Dionísio Cerqueira			Dionísio Cerqueira		Dionísio Cerqueira
4204905	SC	Descanso			Descanso		Descanso
4202156	SC	Belmonte			Belmonte		Belmonte
4202099	SC	Barra Bonita			Barra Bonita		Barra Bonita
4202081	SC	Bandeirante			Bandeirante		Bandeirante
4200804	SC	Anchieta			Anchieta		Anchieta
4217501	SC	Seara			Seara		Seara
4213906	SC	Presidente Castello Branco			Presidente Castello Branco		Presidente Castello Branco
4213104	SC	Piratuba			Piratuba		Piratuba
4212601	SC	Peritiba			Peritiba		Peritiba
4209854	SC	Lindóia do Sul			Lindóia do Sul		Lindóia do Sul
4208005	SC	Itá			Itá		Itá
4207809	SC	Irani			Irani		Irani
4207700	SC	Ipumirim			Ipumirim		Ipumirim
4207601	SC	Ipira			Ipira		Ipira
4204301	SC	Concórdia			Concórdia		Concórdia

4201273	SC	Arabutã			Arabutã		Arabutã
4200754	SC	Alto Bela Vista			Alto Bela Vista		Alto Bela Vista
4219606	SC	Xavantina			Xavantina	Xanxerê	Xavantina
4219507	SC	Xanxerê			Xanxerê		Xanxerê
4219101	SC	Vargeão			Vargeão		Vargeão
4216107	SC	São Domingos			São Domingos		São Domingos
4213401	SC	Ponte Serrada			Ponte Serrada		Ponte Serrada
4212270	SC	Passos Maia			Passos Maia		Passos Maia
4211850	SC	Ouro Verde			Ouro Verde		Ouro Verde
4207684	SC	Ipuaçu			Ipuaçu		Ipuaçu
4205308	SC	Faxinal dos Guedes			Faxinal dos Guedes		Faxinal dos Guedes
4205175	SC	Entre Rios			Entre Rios		Entre Rios
4204459	SC	Coronel Martins			Coronel Martins		Coronel Martins
4202537	SC	Bom Jesus			Bom Jesus		Bom Jesus
4200101	SC	Abelardo Luz			Abelardo Luz		Abelardo Luz
4217956	SC	Tigrinhos			Tigrinhos	Maravilha	Tigrinhos
4217154	SC	São Miguel da Boa Vista			São Miguel da Boa Vista		
4215687	SC	Santa Terezinha do Progresso			Santa Terezinha do Progresso		
4215356	SC	Saltinho			Saltinho		
4210506	SC	Maravilha			Maravilha		
4207759	SC	Iraceminha			Iraceminha		
4204707	SC	Cunha Porã			Cunha Porã		
4202578	SC	Bom Jesus do Oeste			Bom Jesus do Oeste		
4216909	SC	São Lourenço do Oeste			São Lourenço do Oeste	São Lourenço do Oeste	São Lourenço do Oeste
4215752	SC	São Bernardino			São Bernardino		
4211652	SC	Novo Horizonte			Novo Horizonte		
4209177	SC	Jupiá			Jupiá		
4205605	SC	Galvão			Galvão		
4203501	SC	Campo Erê			Campo Erê		
4218251	SC	Timbó Grande			Timbó Grande	Caçador	Timbó Grande
4210704	SC	Matos Costa			Matos Costa		
4210050	SC	Macieira			Macieira		
4209706	SC	Lebon Régis			Lebon Régis		
4203154	SC	Calmon			Calmon		
4203006	SC	Caçador			Caçador		
4219309	SC	Videira			Videira	Videira	Videira
4217907	SC	Tangará			Tangará		Tangará
4215406	SC	Salto Veloso			Salto Veloso		Salto Veloso
4214409	SC	Rio das Antas			Rio das Antas		Rio das Antas
4213005	SC	Pinheiro Preto			Pinheiro Preto		Pinheiro Preto
4211058	SC	Monte Carlo			Monte Carlo		Monte Carlo
4207577	SC	Iomerê			Iomerê		Iomerê
4206751	SC	Ibiam			Ibiam		Ibiam
4205506	SC	Fraiburgo			Fraiburgo		Fraiburgo
4201604	SC	Arroio Trinta			Arroio Trinta		Arroio Trinta
4217402	SC	Schroeder	Joinville		Schroeder	Joinville	Schroeder
4216354	SC	São João do Itaperiú			São João do Itaperiú		São João do Itaperiú

4216206	SC	São Francisco do Sul		São Francisco do Sul		São Francisco do Sul
4210605	SC	Massaranduba		Massaranduba		Massaranduba
4209102	SC	Joinville		Joinville		Joinville
4208906	SC	Jaraguá do Sul		Jaraguá do Sul		Jaraguá do Sul
4208450	SC	Itapoá		Itapoá		Itapoá
4206504	SC	Guaramirim		Guaramirim		Guaramirim
4205803	SC	Garuva		Garuva		Garuva
4204509	SC	Corupá		Corupá		Corupá
4202057	SC	Balneário Barra do Sul		Balneário Barra do Sul		Balneário Barra do Sul
4201307	SC	Araquari		Araquari		Araquari
4218301	SC	Três Barras		Três Barras		Três Barras
4213609	SC	Porto União		Porto União		Porto União
4212205	SC	Papanduva		Papanduva		Papanduva
4211108	SC	Monte Castelo		Monte Castelo		Monte Castelo
4210308	SC	Major Vieira		Major Vieira		Major Vieira
4210100	SC	Mafra		Mafra	Mafra	Mafra
4208104	SC	Itaiópolis		Itaiópolis		Itaiópolis
4207908	SC	Irineópolis		Irineópolis		Irineópolis
4203808	SC	Canoinhas		Canoinhas		Canoinhas
4202131	SC	Bela Vista do Toldo		Bela Vista do Toldo		Bela Vista do Toldo
4215802	SC	São Bento do Sul		São Bento do Sul	São Bento do Sul - Rio Negrinho	São Bento do Sul
4215000	SC	Rio Negrinho		Rio Negrinho		Rio Negrinho
4203303	SC	Campo Alegre		Campo Alegre		Campo Alegre
4218202	SC	Timbó	Blumenau	Timbó	Blumenau	Timbó
4215109	SC	Rodeio		Rodeio		Rodeio
4214706	SC	Rio dos Cedros		Rio dos Cedros		Rio dos Cedros
4213203	SC	Pomerode		Pomerode		Pomerode
4207502	SC	Indaial		Indaial		Indaial
4207106	SC	Ilhota		Ilhota		Ilhota
4205902	SC	Gaspar		Gaspar		Gaspar
4205159	SC	Doutor Pedrinho		Doutor Pedrinho		Doutor Pedrinho
4202404	SC	Blumenau		Blumenau		Blumenau
4202206	SC	Benedito Novo		Benedito Novo		Benedito Novo
4201703	SC	Ascurra		Ascurra		Ascurra
4201257	SC	Apiúna		Apiúna		Apiúna
4218004	SC	Tijucas		Tijucas	Itajaí	Tijucas
4213500	SC	Porto Belo		Porto Belo		Porto Belo
4212809	SC	Balneário Piçarras		Balneário Piçarras		Balneário Piçarras
4212502	SC	Penha		Penha		Penha
4211306	SC	Navegantes		Navegantes		Navegantes
4210001	SC	Luiz Alves		Luiz Alves		Luiz Alves
4208302	SC	Itapema		Itapema		Itapema
4208203	SC	Itajaí		Itajaí		Itajaí
4203204	SC	Camboriú		Camboriú		Camboriú
4202453	SC	Bombinhas		Bombinhas		Bombinhas
4202107	SC	Barra Velha		Barra Velha		Barra Velha

4202008	SC	Balneário Camboriú		Balneário Camboriú		Balneário Camboriú
4216305	SC	São João Batista		São João Batista	Brusque	São João Batista
4211504	SC	Nova Trento		Nova Trento		Nova Trento
4210209	SC	Major Gercino		Major Gercino		Major Gercino
4206306	SC	Guabiruba		Guabiruba		Guabiruba
4203709	SC	Canelinha		Canelinha		Canelinha
4202909	SC	Brusque		Brusque		Brusque
4202701	SC	Botuverá		Botuverá		Botuverá
4218608	SC	Trombudo Central		Trombudo Central	Rio do Sul	Trombudo Central
4217808	SC	Taió		Taió		Taió
4215679	SC	Santa Terezinha		Santa Terezinha		Santa Terezinha
4215307	SC	Salete		Salete		Salete
4214805	SC	Rio do Sul		Rio do Sul		Rio do Sul
4214607	SC	Rio do Oeste		Rio do Oeste		Rio do Oeste
4214508	SC	Rio do Campo		Rio do Campo		Rio do Campo
4214102	SC	Presidente Nereu		Presidente Nereu		Presidente Nereu
4213708	SC	Pouso Redondo		Pouso Redondo		Pouso Redondo
4210852	SC	Mirim Doce		Mirim Doce		Mirim Doce
4209904	SC	Lontras		Lontras		Lontras
4209508	SC	Laurentino		Laurentino		Laurentino
4202859	SC	Braço do Trombudo		Braço do Trombudo		Braço do Trombudo
4201901	SC	Aurora		Aurora		Aurora
4201802	SC	Atalanta		Atalanta		Atalanta
4200309	SC	Agronômica		Agronômica		Agronômica
4200200	SC	Agrolândia		Agrolândia		Agrolândia
4219408	SC	Witmarsum		Witmarsum	Ibirama - Presidente Getúlio	Witmarsum
4219358	SC	Vitor Meireles		Vitor Meireles		Vitor Meireles
4214003	SC	Presidente Getúlio		Presidente Getúlio		Presidente Getúlio
4209151	SC	José Boiteux		José Boiteux		José Boiteux
4206900	SC	Ibirama		Ibirama		Ibirama
4205100	SC	Dona Emma		Dona Emma		Dona Emma
4219200	SC	Vidal Ramos		Vidal Ramos	Ituporanga	Vidal Ramos
4212700	SC	Petrolândia		Petrolândia		Petrolândia
4209805	SC	Leoberto Leal		Leoberto Leal		Leoberto Leal
4208500	SC	Ituporanga		Ituporanga		Ituporanga
4207403	SC	Imbuia		Imbuia		Imbuia
4204194	SC	Chapadão do Lageado		Chapadão do Lageado		Chapadão do Lageado

Fonte: IBGE 2017