TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O objeto do presente Termo de Referência é a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino do Município de Santa Cecília/SC, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

QUANTITATIVOS DAS ESCOLAS E CEI´S

Item	Produto	Unid. medida	Quantidade CEI'S
1	Abóbora: abóbora seca de sabor, cor e tamanho característico. Livre e pragas. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	kg	200
2	Abobrinha Itália: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	400
3	Aipim congelado: branco, de primeira, in natura, descascado e congelado, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	300
4	Alface: frescas, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas Embalagem: única, plástica de polietileno transparente. und	und	3000
5	Alho: acondicionados em sacos plásticos ou redes resistentes de Kg. Características Gerais: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	200
6	Banana Caturra: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando nível	kg	10000

	médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de dados fisiológicos, pragas e doenças. kg		
7	Banana Prata: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando nível médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de dados fisiológicos, pragas e doenças. kg	kg	2000
8	Banha suína: que atenda as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem de kg.	kg	400
9	Batata doce: in natura, lavada, fresca de tamanho médio, embalagem à granel, integras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana. kg	kg	400
10	Batata inglesa ou monalisa: in natura, lavada, fresca de tamanho médio, embalagem à granel, integras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana. kg	kg	5000
11	Beterraba: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	600
12	Bolacha caseira de Tamara sem açúcar: contendo no máximo 25% de gordura. Ingredientes: Farinha de trigo, amido de milho, tâmara, aveia, fermento, sal. Não pode conter margarina e nenhum tipo de gordura trans. Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente.	kg	80
13	Bolacha integral: com baixo teor de gordura e açúcares, rico em fibras, dentre as farinhas utilizadas na fabricação, 51% destas devem ser farinha de trigo integral. Diversos sabores: linhaça, chia, outros. Não pode conter margarina e nenhum tipo de gordura trans. Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente.	kg	50
14	Bolacha caseira: embalagem de 1kg, sendo rotulado conforme a legislação vigente. O produto deve estar isento de	kg	100

	sujidades e parasitas e com sabor e cor característico ao produto.		
15	Brócolis: in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	und	1000
16	Caqui: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	1000
17	Carne Bovina em cubos: Carne bovina congelada, preparada do patinho, acém ou paleta. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg	500
18	Carne bovina moída: Carne bovina moída congelada. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem de 1 Kg, acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg	500
19	Carne suína pernil em cubos sem osso: carne suína tipo cubos, preparadas de pernil suínos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem de 1 Kg, acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg	500
20	Cebola: de primeira qualidade, não brotada, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	800
21	Cenoura: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação	kg	600

	que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg		
22	Chuchu: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	500
23	Couve manteiga: Couves frescas, in natura, com maços de no mínimo 300g, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração verde uniforme, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ausente de sujidades, parasitos e larvas	maço	400
24	Couve flor: fresco, in natura, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	und	1000
25	Doce caseiro (sem adição de açúcar): Embalagens de até 1Kg, hermeticamente fechadas. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Sabores: abóbora, ou abóbora com coco, figo, uva, morango. Deve ser sem adição de açúcar.	kg	100
26	Doce de banana organica com tamara s/ açúcar:Doce de banana produzido com banana orgânica e tâmara, sem açúcar. Deve apresentar o certificado de alimento orgânico. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem contendo peso líquido de 700 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto, o produtor deve obrigatoriamente estar na lista de DAP Física da cooperativa.	700g	80
27	Farinha de milho: produto obtido pelo milho, sem nenhum tipo de mistura. Embalagem de 1kg em saco plástico transparente atóxico, não violados,	kg	300

	resistente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.		
28	Feijão Preto: tipo 1, grãos intactos, isento de sujidades, parasitas, caruncho pedras e corpos estranhos. Embalagem de 1kg. Validade não inferior a 03 meses a partir da data de entrega do produto.	kg	1000
29	Iogurte: consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Sabor morango. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não apresenta sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem mín. 900ml máx. 1litro.	L	2000
30	Laranja: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Kg	kg	6000
31	Leite integral: Embalagem unidade de 1 litro de leite longa vida tetrapack. Leite de vaca, tipo UHT, integral. Sendo produto registrado e inspecionado nos órgãos competentes. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	L	12000
32	Linguiça Toscana e Pernil Tipo 1: preparada de cortes suínos e especiarias. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem de 1 Kg, acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	250
33	Maçã Fuji ou gala: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	6000
34	Maracujá: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Kg	kg	170

35	Melancia: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	3000
36	Moranga cabotiá: sabor, cor e tamanho característico. Livre de pragas. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	Kg	200
37	Morango: in natura, de primeira qualidade, embalagem de 1 Kg em papelão, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	600
38	Ovos de galinha: Embalados em bandejas com 12 unidades. Tipo grande, cor vermelho, intactos, limpos.	Dz	1500
39	Pão de forma sem açúcar e adoçantes: Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro sem adição de açúcares e adoçamtes, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem plástico, estéril.	500g	300
40	Pão fatiado: pão do tipo caseiro, com sabor e cor caracteristico ao produto e fatias de tamanho uniforme. Acondicionada em embalagens transparente de 500g, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, tudo de acordo com a legislação vigente	500g	1000
41	Pão Fatiado Integral: Pão Integral fatiado, produzido com farinha integral enriquecida com ferro/ácido fólico, óleo e fermento. Acondicionado em embalagem transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, contendo de 500g do produto	500g	200
42	Pão Francês: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco- creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de xpolietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. Com aproximadamente 50g.	kg	1000
43	Pêssego: in natura, casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração. kg	kg	1000

44	Ponkan, vergamota ou tangerina: de primeira qualidade – deve ser doce, casca lisa livre de fungos, que suporte a manipulação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	5000
45	Queijo Colonial: Apresentar textura firme, sabor característico do produto. Embalagem de Kg em pacotes de polietileno transparente, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, resistente e sem rupturas, sendo produtos registrados e inspecionado nos órgãos competentes.	kg	100
46	Queijo muçarela fatiado: Apresentar textura firme, sabor característico do produto. Embalagem de Kg em pacotes de polietileno transparente, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, resistente e sem rupturas, sendo produtos registrados e inspecionado nos órgãos competentes.	kg	100
47	Repolho: branco, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. und	und	600
48	Seleta de legumes congelada: pacote de 1 kg, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotiá e milho. Não possui conservantes e não contém adição de agua somente os legumes.	Kg	1000
49	Suco integral de laranja: Suco integral de laranja 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e corantes. Diluição: 1 parte de suco para 2 partes de água. Mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: garrafa de vidro contendo 1 litro. Apresentar rótulo conforme legislação vigente, contendo composição, valor nutricional, data de fabricação e validade. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto, o produtor deve obrigatoriamente estar na lista de DAP Física da cooperativa	L	180
50	Suco integral de uva: Embalagem de 1 litro. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e	L	400

	sem aditivos químicos, pasteurizado, sabor uva, com registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.		
51	Tempero Verde (cebolinha): em maço de no mínimo 200g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	200g	1200
52	Tempero Verde (salsa): em maço de no mínimo 200g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	200g	1200
53	Tomate: in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	2000

2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Justificativa da Necessidade da Contratação

Conforme extrai-se do Documento de Formalização de Demanda:

> "A presente contratação mostra-se necessária para assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à preparação da alimentação escolar dos estudantes matriculados na Rede Municipal de Ensino de Santa Cecília/SC, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com os cardápios e com o planejamento nutricional elaborados pela nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação.
>
> A oferta de alimentação adequada, saudável e nutricionalmente equilibrada é essencial para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, contribuindo para a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.
>
> A aquisição encontra fundamento no art. 14 da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com redação dada pela Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, que determina a aplicação de, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do PNAE, na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

A contratação também observará as disposições da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, e da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que disciplina a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE, inclusive quanto ao planejamento dos cardápios, à aquisição dos alimentos, ao controle de qualidade e às condições higiênico-sanitárias.

Nos critérios de seleção e prioridade dos projetos de venda deverão ser observadas, ainda, as alterações promovidas pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, que incluiu os grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre os grupos prioritários, e pela Lei nº 15.178, de 23 de julho de 2025, que estendeu essa priorização aos grupos formais e informais de jovens agricultores familiares, sem prejuízo das demais prioridades estabelecidas na legislação e na regulamentação do PNAE.

A aquisição direta de alimentos da agricultura familiar, além de atender às determinações legais, fortalece a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar, contribui para a oferta de alimentos diversificados e adequados aos estudantes e fomenta o desenvolvimento econômico e social local e regional. A medida promove a inclusão produtiva dos agricultores familiares, valoriza a produção rural e estimula a geração de renda e a permanência das famílias no campo.

Dessa forma, a contratação encontra-se alinhada às políticas públicas de alimentação escolar, educação, saúde, agricultura familiar e desenvolvimento rural sustentável, configurando medida necessária e de relevante interesse público.”

2.2 Fundamentação da Contratação

A presente contratação direta será realizada mediante Chamada Pública, com dispensa do procedimento licitatório, estando amparada no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, no art. 14, § 1º, da Lei Federal nº 11.947/2009 e nos arts. 24, inciso I, e 30 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Nos termos do art. 14, § 1º, da Lei Federal nº 11.947/2009, a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural poderá ser realizada com dispensa do procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local, sejam observados os princípios previstos no art. 37 da Constituição Federal e os alimentos atendam às exigências de controle de qualidade estabelecidas pelas normas aplicáveis.

Com referência ao Estudo Técnico Preliminar, embora seja previsto como documento integrante da fase preparatória das contratações, o art. 72, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece:

> “Art. 72. O processo de contratação direta, que compreende os casos de inexigibilidade e de dispensa de licitação, deverá ser instruído com os seguintes documentos:

> I – documento de formalização de demanda e, **se for o caso**, estudo técnico preliminar, análise de riscos, termo de referência, projeto básico ou projeto executivo; [...]" (grifo nosso).

A expressão "se for o caso" demonstra que a elaboração do Estudo Técnico Preliminar não é obrigatória em todas as contratações diretas, devendo sua necessidade ser avaliada de acordo com as características e a complexidade do objeto, sem prejuízo da observância da regulamentação municipal aplicável.

No presente caso, a não elaboração do Estudo Técnico Preliminar justifica-se por se tratar de aquisição recorrente e padronizada de gêneros alimentícios, integralmente regulamentada pela legislação do PNAE, cujas necessidades, quantidades, especificações, condições de fornecimento, critérios de seleção, metodologia de formação dos preços e obrigações das partes encontram-se suficientemente detalhadas no Documento de Formalização da Demanda, neste Termo de Referência e nos demais documentos que instruem o processo.

Assim, a contratação do presente objeto será realizada mediante Chamada Pública, com dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º, da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, ficando dispensada, de forma justificada, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar, com fundamento no art. 72, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução considerada mais adequada para o atendimento da necessidade apresentada consiste na realização de Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no Município de Santa Cecília/SC.

A escolha da Chamada Pública fundamenta-se no § 1º do art. 14 da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e nos arts. 24, inciso I, e 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. Trata-se de procedimento administrativo simplificado destinado à aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, com dispensa do procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local, sejam observados os princípios estabelecidos no art. 37 da Constituição Federal e os alimentos atendam às exigências de qualidade previstas na legislação aplicável.

Portanto, não se trata de hipótese de inexigibilidade de licitação, mas de aquisição direta mediante dispensa do procedimento licitatório, operacionalizada por meio de Chamada Pública, conforme autorização expressa do art. 14, § 1º, da Lei nº 11.947/2009.

A adoção desse procedimento possibilita a participação de fornecedores individuais, grupos informais, associações, cooperativas e empreendimentos familiares rurais que atendam aos requisitos da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e estejam devidamente identificados por meio do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, nos termos da legislação vigente.

A aquisição deverá atender aos cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE, observando-se as necessidades nutricionais dos estudantes, a cultura alimentar local, a sazonalidade, a diversificação agrícola da região e as diretrizes estabelecidas pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Os preços de aquisição serão previamente definidos pelo Município mediante pesquisa de preços, nos termos do art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, adotando-se o preço médio pesquisado junto a, no mínimo, três fornecedores em âmbito local, com prioridade para a feira do produtor da agricultura familiar, quando existente. Os preços deverão incluir todas as despesas necessárias ao fornecimento, tais como frete, embalagens, encargos e demais custos relacionados à entrega dos alimentos.

A seleção dos projetos de venda observará os critérios sucessivos e hierarquizados estabelecidos no art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Na primeira etapa, será considerada a localidade dos fornecedores, observada a seguinte ordem de prioridade: fornecedores locais, da região geográfica imediata, da região geográfica intermediária, do Estado e, por último, do País.

Caso haja mais de um projeto classificado no mesmo nível de localidade, serão aplicados os critérios de desempate previstos na regulamentação do PNAE, priorizando-se os projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais e informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, sem hierarquia entre esses públicos. Na sequência, serão priorizados os projetos que contemplem alimentos orgânicos ou agroecológicos devidamente certificados ou comprovados pelos mecanismos admitidos na legislação vigente, observados os demais critérios regulamentares.

Nas aquisições realizadas junto à Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA, identificada pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá estar em nome da mulher integrante da unidade familiar, conforme estabelecido no § 3º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e nos §§ 3º a 5º do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Essa condição deverá ser comprovada por meio da respectiva nota fiscal de venda, com a indicação do CPF da mulher, que deverá constar no extrato do CAF como integrante da mão de obra da unidade familiar.

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender às especificações do edital e do Termo de Referência, bem como à legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável a cada produto, especialmente quanto à produção, ao beneficiamento, à embalagem, à rotulagem, ao transporte, ao armazenamento e ao controle de qualidade, conforme os arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

O edital de Chamada Pública deverá ser publicado no portal eletrônico oficial do Município e em local público, promovendo-se ampla divulgação entre os potenciais interessados, as organizações representativas da agricultura familiar e as entidades de assistência técnica e extensão rural. Nos termos do art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, o edital deverá permanecer aberto para o recebimento dos projetos de venda pelo período mínimo de 20 (vinte) dias corridos.

Diante disso, a realização de Chamada Pública apresenta-se como a solução jurídica e administrativamente adequada para assegurar o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao PNAE, cumprir o percentual mínimo legal de aquisição da agricultura familiar, ampliar a participação dos produtores e observar os critérios de seleção, qualidade e controle estabelecidos pela legislação vigente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada mediante Chamada Pública, com dispensa do procedimento licitatório, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, nos termos do art. 14, § 1º, da Lei nº 11.947/2009 e dos arts. 24, inciso I, e 30 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Para fins de participação, habilitação e classificação, deverão ser observadas as regras dos arts. 34 a 36 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Documentos para Habilitação dos Projetos de Venda
Conforme o art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

• Fornecedor Individual – Agricultor familiar detentor de CAF Pessoa Física, atuando individualmente.

Documentos obrigatórios:

1. CPF do agricultor.
2. Extrato do CAF Pessoa Física, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
3. Projeto de Venda assinado pelo agricultor.
4. Comprovação do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis ao alimento a ser comercializado.
5. Declaração de que os produtos são oriundos de produção própria e constam no Projeto de Venda.
6. Alvará ou licença sanitária atualizada do estabelecimento responsável pela produção ou pelo beneficiamento, quando exigível, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção.

Exigências adicionais por produto:

• **Bolachas, pães e cucas:** alvará ou licença sanitária municipal válida do estabelecimento responsável pela produção, quando exigível.

• **Ovos de galinha:**
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com empresa processadora ou classificadora, quando o processamento, a classificação ou a embalagem forem realizados por estabelecimento de terceiro.

• **Carnes**:
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com abatedouro ou empresa processadora, quando o abate, processamento ou beneficiamento forem realizados por estabelecimento de terceiro.

• Grupo Informal – Agricultores familiares detentores de CAF Pessoa Física, organizados em grupo, mas sem CNPJ.

Documentos obrigatórios:

1. CPF dos agricultores participantes.
2. Extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
3. Projeto de Venda assinado por todos os participantes.
4. Comprovação do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis ao alimento a ser comercializado.
5. Declaração de que os produtos são oriundos de produção própria dos agricultores relacionados no Projeto de Venda.
6. Alvará ou licença sanitária atualizada do estabelecimento responsável pela produção ou pelo beneficiamento, quando exigível, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção.

Exigências adicionais por produto:

• **Bolachas, pães e cucas:** alvará ou licença sanitária municipal válida do estabelecimento responsável pela produção, quando exigível.

• Ovos de galinha:
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com empresa processadora ou classificadora, quando o processamento, a classificação ou a embalagem forem realizados por estabelecimento de terceiro.

• Carnes:
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com abatedouro ou empresa processadora, quando o abate, processamento ou beneficiamento forem realizados por estabelecimento de terceiro.

• Grupo Formal – Associações ou cooperativas detentoras de CAF Pessoa Jurídica.

Documentos obrigatórios:

1. CNPJ da associação ou cooperativa.
2. Extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
3. Certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, e regularidade perante o FGTS.
4. Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria, devidamente registrados no órgão competente.
5. Projeto de Venda assinado pelo representante legal e pelos demais participantes.
6. Declaração de que os produtos são produzidos pelos associados ou cooperados.
7. Relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, valor e alimento.
8. Declaração de responsabilidade pelo controle do limite individual de comercialização dos associados ou cooperados.

9. Comprovação do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis ao alimento a ser comercializado, incluindo alvará ou licença sanitária, quando exigível, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção.

Exigências adicionais por produto:

• Bolachas, pães e cucas: alvará ou licença sanitária municipal válida do estabelecimento responsável pela produção, quando exigível.
• Ovos de galinha:
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com empresa processadora ou classificadora, quando o processamento, a classificação ou a embalagem forem realizados por estabelecimento de terceiro.
• Carnes:
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com abatedouro ou empresa processadora, quando o abate, processamento ou beneficiamento forem realizados por estabelecimento de terceiro.

• **Empreendedor Familiar Rural – EFR detentor de CAF Pessoa Jurídica.**

Documentos obrigatórios:

1. CNPJ.
2. Extrato do CAF Pessoa Jurídica do EFR, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias.
3. Certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, e regularidade perante o FGTS.
4. Cópia do estatuto social, contrato social ou documento equivalente do empreendimento familiar rural.
5. Projeto de Venda assinado pelo representante legal.
6. Declaração de que os produtos são de produção própria.
7. Relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, valor e alimento.
8. Declaração de responsabilidade pelo controle do limite individual de comercialização.
9. Comprovação do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis ao alimento a ser comercializado, incluindo alvará ou licença sanitária, quando exigível, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção.

Exigências adicionais por produto:

• **Bolachas, pães e cucas:** alvará ou licença sanitária municipal válida do estabelecimento responsável pela produção, quando exigível.

• **Ovos de galinha:**
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito

de comercialização autorizado;
b) contrato válido com empresa processadora ou classificadora, quando o processamento, a classificação ou a embalagem forem realizados por estabelecimento de terceiro.

• Carnes:
a) comprovação de registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
b) contrato válido com abatedouro ou empresa processadora, quando o abate, processamento ou beneficiamento forem realizados por estabelecimento de terceiro.

Requisitos Legais Sanitários
Produtos de origem animal: registro ou inspeção no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado.
Bebidas: regularidade do estabelecimento e da bebida perante o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, quando exigida pela legislação aplicável.
Vegetais minimamente processados: alvará sanitário ou licença de funcionamento do estabelecimento responsável pelo processamento, quando exigível, ou documento oficial que comprove sua dispensa ou isenção.
Produtos como doces, farinhas, pães, bolos, biscoitos e bolachas: alvará ou licença sanitária do estabelecimento produtor e, quando aplicável, regularização do produto perante o órgão sanitário competente, conforme a Resolução RDC Anvisa nº 843/2024, a Instrução Normativa Anvisa nº 281/2024 e suas alterações.

Quando o beneficiamento for realizado por estabelecimento de terceiro, somente será admitido o beneficiamento de alimentos de produção própria do agricultor familiar, devendo ser assegurada a rastreabilidade do produto, conforme o parágrafo único do art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Se houver ausência ou desconformidade de algum documento necessário à habilitação ou de amostra exigida no edital, poderá ser concedido prazo de 3 (três) dias para regularização, desde que essa possibilidade esteja expressamente prevista no edital, conforme o art. 35, § 6º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Conforme o art. 39 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, uma vez homologado o resultado da Chamada Pública, o contrato firmado entre as partes será regido pela legislação aplicável aos contratos administrativos públicos, devendo estabelecer os direitos, as obrigações e as responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública.

Conforme o art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026:

O limite individual de comercialização do agricultor familiar para o fornecimento de alimentos à alimentação escolar não poderá exceder R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por Entidade Executora – EEx e por CAF, devendo obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais ou grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Pessoa Física ou por NIS, quando admitido, por ano civil e por EEx;
II – para a comercialização com grupos formais ou Empreendedor Familiar Rural – EFR, o valor máximo a ser contratado deverá corresponder ao resultado da multiplicação do número de associados, cooperados ou integrantes do EFR com CAF ativo, produção própria de cada item e vínculo ao CAF Pessoa Jurídica pelo limite individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula:
VMC = N × VIM
Onde:
VMC = valor máximo de comercialização do grupo formal ou do EFR;
N = número de associados, cooperados ou integrantes do EFR com produção própria de cada item, CAF Pessoa Física ativo e vinculado ao CAF Pessoa Jurídica; e
VIM = valor individual máximo de comercialização, correspondente a R$ 40.000,00 (quarenta mil reais).
III – para o cálculo do valor máximo de comercialização dos grupos informais deverá ser utilizada a mesma metodologia prevista no inciso anterior, sem prejuízo da observância do limite individual de cada participante.

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses. No ato da assinatura do contrato, cada fornecedor selecionado deverá apresentar licença sanitária válida do veículo utilizado para o transporte dos alimentos, quando exigível, nos termos dos arts. 168 e 169 do Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, ou documento oficial que comprove a dispensa de licenciamento.

Critérios de Seleção e Prioridade

De acordo com o art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, os projetos habilitados serão classificados em grupos:

· Fornecedores locais, do próprio município;

· Fornecedores da Região Geográfica Imediata;

· Fornecedores da Região Geográfica Intermediária;

· Fornecedores do Estado;

· Fornecedores de outras regiões do País.

A prioridade seguirá esta ordem:

- Projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais ou informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, não havendo hierarquia entre esses públicos. No caso de

grupo formal, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos associados ou cooperados deverão pertencer a pelo menos um desses públicos prioritários. No caso de grupo informal, todos os integrantes deverão possuir CAF Pessoa Física e pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários;

- Fornecedores de produtos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados por certificação válida ou por outros mecanismos de garantia admitidos pela legislação vigente;
- Grupos Formais terão prioridade sobre Grupos Informais, que terão prioridade sobre Fornecedores Individuais e, na sequência, sobre Cooperativas Centrais;
- Persistindo o empate após a aplicação sucessiva de todos os critérios, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá ser adotada a divisão do fornecimento.

Sobre a DAP e o CAF

O Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF substituiu a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP como instrumento de identificação e qualificação dos agricultores familiares para acesso às políticas públicas. Assim, para fins de habilitação na Chamada Pública, deverá ser apresentado o extrato do CAF Pessoa Física ou Pessoa Jurídica, conforme o tipo de fornecedor, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias, não devendo ser exigida a apresentação de DAP.

4. EXECUÇÃO DO OBJETO

Entrega dos Produtos

- O fornecimento será parcelado, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, sem quantidade mínima por pedido e sem custos adicionais além do valor licitado.
- O prazo máximo de entrega será de até 7 (sete) dias, contados a partir da solicitação.
- As entregas serão feitas de acordo com um cronograma definido pela nutricionista da Prefeitura, dentro do horário de expediente (07h30 às 11h30 e 13h15 às 16h30), nos seguintes locais:
    1. Grupo Escolar Professor José Ribeiro Thomaz – Rua Pedro Xavier Padilha, Bairro Nossa Senhora Aparecida
    2. CEI Ari Alves da Silva – Rua Vanderlei Carlin Mocelin, Bairro Nossa Senhora Aparecida
    3. Escola Municipal Professora Dilma Grimes Evaristo – Rua Basílio de Paula Goetten, Bairro Guilherme Rauen
    4. Escola de Jovens e Adultos – Rua Basílio de Paula Goetten, Bairro Guilherme Rauen
    5. CEI Lilian Rejianne Rodrigues – Rua Basílio de Paula Goetten, Bairro Guilherme Rauen
    6. Escola Municipal Cancianila Arbegaus – Av. Nakayma, Bairro Marciliano Fernandes
    7. CEI Luiz Carlos Ely – Av. Nakayma, Bairro Marciliano Fernandes
    8. CEI Lucélia Souza de Moraes – Rua Professor Carlos Belli, Bairro Marciliano Fernandes
    9. Depósito da Merenda – Av. XV de Novembro, Centro3

10. Escola Tempo Integral - Rua Antonio Cotela, Bairro João Correia da Silva

PERIODICIDADE DE ENTREGAS (modelo sugestivo, adequar conforme a realidade)

- Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
- Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
- Derivados laticínio e refrigerados - semanalmente;
- Produtos de panificação- semanalmente;
- Carnes e derivados e produtos congelados- semanalmente;
- Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis) - semanalmente.
- O fornecedor deverá efetuar as entregas dos produtos, no dia e horário expressos no termo de recebimento, caso não esteja expresso o horário de entrega os mesmos poderão ser entregues nos centros de educação das 7h30min às 11h30 e das 13h15 às 16h30.
- Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

Condições de Fornecimento

- Os produtos serão recebidos conforme o art. 140 da Lei 14.133/2021, com inspeção de qualidade no ato da entrega;
- Os produtos passarão por uma inspeção de qualidade no momento da entrega e os que não apresentarem as especificações de qualidade citadas serão devolvidos e deverão ser substituídos por outro de qualidade, sendo de responsabilidade do fornecedor a entrega nas unidades escolares;
- O produto a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do alimento evitando que a mesma seja danificada;
- Fornecer alimentos de qualidade, embalados e refrigerados conforme determinação das Leis vigentes bem como, transportados em veículos apropriados;
- Só serão aceitos os produtos em embalagens limpas e não violadas, sendo estas resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo;
- Todos os produtos de origem animal (carnes, aves, pescados, leite, ovos, frios) deverão apresentar selo do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) ou Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), e estarem adequados conforme legislação vigente;
- As frutas, legumes e hortaliças deverão apresentar as características bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e de acordo com o especificado;
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto;
- Verificada a desconformidade de algum dos produtos [embalagens violadas (com furos, rasgos, aberturas, etc.) ou fora dos prazos de validade], a contratada deverá promover a substituição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

TRANSPORTE DOS ALIMENTOS(modelo sugestivo, adequar conforme a realidade, arrumar numeração)

- O veículo que transporta alimentos deve ser exclusivo para esse fim, deve manter a integridade do produto, sem transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto. Os veículos devem apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outras para evitar contaminação dos produtos transportados e atenderem a temperatura adequada para cada produto em conformidade com ANVISA.
- Referente a entrega de produtos: carnes e produtos cárneos, iogurte e similares, sucos e outras bebidas a granel, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo e similares o transporte deverá ser fechado, isotérmico, refrigerado e no caso de alimentos congelados é necessário sistema de gerador de frio, conforme a legislação vigente de cada produto.

Exigências para conservação de alimentos perecíveis:

- - Quente: acima de 65C
- - Frio: 4 a 10C e/ou conforme especificações do fabricante
- - Congelado: - 12C a -18C
- Os termômetros dos veículos devem estar em perfeitas condições de funcionamento, os estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELAS ENTREGAS

Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com o vestuário adequado: vestimentas de cor clara, limpas, meias, sapato fechado, boné, touca ou gorro de cor clara; todos em boas condições de higiene e conservação.

Responsabilidades da Contratada

- A contratada deverá responsabilizar-se pelo transporte, seja próprio ou subcontratado, conforme normas vigentes.
- A contratada deverá comunicar às unidades requisitantes, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste Termo e providenciar a imediata correção das deficiências quanto ao fornecimento ou inconformidades técnicas apresentadas pelo produto fornecido, apontadas pelo produto fornecido, apontadas pelo departamento responsável pelo recebimento e fiscalização do município de Santa Cecília.
- A contratada deverá responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas a fim de que os produtos/alimentos sejam entregues nas dependências especificadas através do cronograma de entregas, emitida pelo órgão gerenciador, tais como impostos, tarifas, taxas, salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de ordem de classe, seguros, fretes, enfim, tributos sem qualquer exceção.
- Disponibilizar, quando solicitado, amostras dos produtos para testes de qualidade.

Documentação dos Produtos

- Os gêneros alimentícios somente serão aceitos se estiverem em conformidade com as descrições desse edital, de boa qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional

de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

- Todos os produtos deverão ter número de registro no órgão competente, salvo os gêneros dispensados de registro conforme legislação pertinente. Os produtos que apresentarem embalagens compostas de etiquetas contendo as informações exigidas, que não seja o rótulo próprio, deverão acompanhar o Certificado de Registro. Todos os alimentos deverão atender a legislação vigente quanto às condições sanitárias e rotulagem nutricional.
- Os produtos deverão apresentar ficha técnica detalhada contendo: nome do produto, ingredientes, embalagem primária e de transporte, padrões físico-químico aproximados (proteínas, lipídios e glicídios) e validade do produto, com identificação do técnico responsável.
- As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.
- É facultado ao Município, quando entender necessário, solicitar amostras de produtos a serem adquiridos, aos quais serão submetidos a testes de controle de qualidade.

5. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no art. 11 do Decreto Municipal nº 1.695/2023 e nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Fica designado para exercer a função de Fiscal Técnica a Sra. NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL, NUTRICIONISTA, lotada na SECRET. EDUCACAO CULTURA E DESPORTO, cujas atribuições estão previstas no art. 13 do Decreto Municipal referido.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelo fornecimento dos produtos, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de vícios ocultos, condições inadequadas de transporte, conservação ou fornecimento de produtos fora dos padrões de qualidade exigidos.

As decisões e providências que ultrapassarem a competência da Fiscal deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas administrativas cabíveis.

A contratada sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Santa Cecília – SC, em todos os aspectos inerentes à execução do fornecimento contratado, devendo atender prontamente às solicitações formais da Administração.

6. ESTIMATIVA DO VALOR E MEMÓRIAS DE CÁLCULO

A estimativa do quantitativo de gêneros alimentícios foi definida com base na demanda apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, considerando a necessidade de garantir o abastecimento regular da alimentação escolar das unidades de ensino do Município de Santa Cecília/SC, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A referida Chamada Pública está em conformidade com o § 1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e com a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. O levantamento do preço médio deverá tomar como base a média dos preços pesquisados junto a, no mínimo, três fornecedores em âmbito local, priorizando-se a feira do produtor da agricultura familiar, quando existente, podendo ser realizadas cotações em cooperativas e estabelecimentos locais, conforme prevê o art. 31 da referida Resolução. Na impossibilidade de realização da pesquisa em âmbito local, esta deverá ser realizada ou complementada, sucessivamente, nas regiões geográficas imediata e intermediária, no âmbito estadual e, por último, no âmbito nacional. Em relação aos produtos orgânicos ou agroecológicos, conforme o § 5º do art. 31 da mesma Resolução, na impossibilidade de realização de pesquisa de preços específica, poderá ser acrescido aos preços desses produtos percentual de até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais.

Os dados completos da pesquisa constam na planilha anexa a este Termo de Referência. Após a homogeneização da amostra, o valor de referência por item encontra-se consolidado na tabela a seguir:

	Produto	Unid. medida	Qtd	Valor unitário R$	Valor total
1	Abóbora: abóbora seca de sabor, cor e tamanho característico. Livre e pragas. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	kg	200	R$ 6,02	**R$ 1.204,00**
2	Abobrinha Itália: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	400	R$ 6,47	**R$ 2.588,00**
3	Aipim congelado: branco, de primeira, in natura, descascado e congelado, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	300	R$ 10,29	**R$ 3.087,00**
4	Alface: frescas, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas Embalagem: única, plástica de polietileno transparente. und	und	3000	R$ 5,81	**R$ 17.430,00**
5	Alho: acondicionados em sacos plásticos ou redes resistentes de Kg. Características Gerais: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões,	kg	200	R$ 34,89	**R$ 6.978,00**

	perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas.				
6	Banana Caturra: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando nível médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de dados fisiológicos, pragas e doenças. kg	kg	10000	R$ 6,13	**R$ 61.300,00**
7	Banana Prata: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando nível médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de dados fisiológicos, pragas e doenças. kg	kg	2000	R$ 7,04	**R$ 14.080,00**
8	Banha suína: que atenda as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem de kg.	kg	400	R$ 17,60	**R$ 7.040,00**
9	Batata doce: in natura, lavada, fresca de tamanho médio, embalagem à granel, integras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana. kg	kg	400	R$ 5,85	**R$ 2.340,00**
10	Batata inglesa ou monalisa: in natura, lavada, fresca de tamanho médio, embalagem à granel, integras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana. kg	kg	5000	R$ 6,20	**R$ 31.000,00**
11	Beterraba: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	600	R$ 6,28	**R$ 3.768,00**
12	Bolacha caseira de Tamara sem açúcar: contendo no máximo 25% de gordura. Ingredientes: Farinha de trigo, amido de milho, tâmara, aveia, fermento, sal. Não pode conter margarina e nenhum tipo de gordura trans. Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente.	kg	80	R$ 41,45	**R$ 3.316,00**
13	Bolacha integral: com baixo teor de gordura e açúcares, rico em fibras, dentre as farinhas utilizadas na	kg	50	R$ 41,50	**R$ 2.075,00**

	fabricação, 51% destas devem ser farinha de trigo integral. Diversos sabores: linhaça, chia, outros. Não pode conter margarina e nenhum tipo de gordura trans. Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente.				
14	Bolacha caseira: embalagem de 1kg, sendo rotulado conforme a legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades e parasitas e com sabor e cor característico ao produto.	kg	100	R$ 37,25	**R$ 3.725,00**
15	Brócolis: in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	und	1000	R$ 8,48	**R$ 8.480,00**
16	Caqui: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	1000	R$ 10,32	**R$ 10.320,00**
17	Carne Bovina em cubos: Carne bovina congelada, preparada do patinho, acém ou paleta. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg	500	R$ 43,30	**R$ 21.650,00**
18	Carne bovina moída: Carne bovina moída congelada. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem de 1 Kg, acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg	500	R$ 41,37	**R$ 20.685,00**
19	Carne suína pernil em cubos sem osso: carne suína tipo cubos, preparadas de pernil suínos. O produto será elaborado com matérias-primas	kg	500	R$ 29,96	**R$ 14.980,00**

	selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem de 1 Kg, acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.				
20	Cebola: de primeira qualidade, não brotada, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	800	R$ 6,71	**R$ 5.368,00**
21	Cenoura: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	600	R$ 6,88	**R$ 4.128,00**
22	Chuchu: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	500	R$ 5,87	**R$ 2.935,00**
23	Couve manteiga: Couves frescas, in natura, com maços de no mínimo 300g, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração verde uniforme, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ausente de sujidades, parasitos e larvas	maço	400	R$ 6,51	**R$ 2.604,00**
24	Couve flor: fresco, in natura, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana.	und	1000	R$ 8,07	**R$ 8.070,00**
25	Doce caseiro (sem adição de açúcar): Embalagens de até 1Kg, hermeticamente fechadas. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. Sabores: abóbora, ou abóbora com	kg	100	R$ 53,41	**R$ 5.341,00**

	coco, figo, uva, morango. Deve ser sem adição de açúcar.				
26	Doce de banana organica com tamara s/ açúcar:Doce de banana produzido com banana orgânica e tâmara, sem açúcar. Deve apresentar o certificado de alimento orgânico. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem contendo peso líquido de 700 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto, o produtor deve obrigatoriamente estar na lista de DAP Física da cooperativa.	700g	80	R$ 45,66	**R$ 3.652,80**
27	Farinha de milho: produto obtido pelo milho, sem nenhum tipo de mistura. Embalagem de 1kg em saco plástico transparente atóxico, não violados, resistente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	kg	300	R$ 6,93	**R$ 2.079,00**
28	Feijão Preto: tipo 1, grãos intactos, isento de sujidades, parasitas, caruncho pedras e corpos estranhos. Embalagem de 1kg. Validade não inferior a 03 meses a partir da data de entrega do produto.	kg	1000	R$ 11,60	**R$ 11.600,00**
29	Iogurte: consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Sabor morango. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não apresenta sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem mín. 900ml máx. 1litro.	L	2000	R$ 9,27	**R$ 18.540,00**
30	Laranja: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Kg	kg	6000	R$ 6,47	**R$ 38.820,00**
31	Leite integral: Embalagem unidade de 1 litro de leite longa vida tetrapack. Leite de vaca, tipo UHT, integral. Sendo produto registrado e inspecionado nos órgãos competentes. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	L	12000	R$ 6,80	**R$ 81.600,00**

32	Linguiça Toscana e Pernil Tipo 1: preparada de cortes suínos e especiarias. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem de 1 Kg, acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	250	R$ 28,32	**R$ 7.080,00**
33	Maçã Fuji ou gala: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	6000	R$ 11,07	**R$ 66.420,00**
34	Maracujá: de primeira qualidade, tamanhos uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Kg	kg	170	R$ 16,59	**R$ 2.820,30**
35	Melancia: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	3000	R$ 3,75	**R$ 11.250,00**
36	Moranga cabotiá: sabor, cor e tamanho característico. Livre de pragas. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	Kg	200	R$ 5,85	**R$ 1.170,00**
37	Morango: in natura, de primeira qualidade, embalagem de 1 Kg em papelão, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	600	R$ 31,18	**R$ 18.708,00**
38	Ovos de galinha: Embalados em bandejas com 12 unidades. Tipo grande, cor vermelho, intactos, limpos.	Dz	1500	R$ 11,34	**R$ 17.010,00**
39	Pão de forma sem açúcar e adoçantes: Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro sem adição de açúcares e adoçamtes, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem plástico, estéril.	500g	300	R$ 12,95	**R$ 3.885,00**

40	Pão fatiado: pão do tipo caseiro, com sabor e cor caracteristico ao produto e fatias de tamanho uniforme. Acondicionada em embalagens transparente de 500g, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, tudo de acordo com a legislação vigente	500g	1000	R$ 13,00	**R$ 13.000,00**
41	Pão Fatiado Integral: Pão Integral fatiado, produzido com farinha integral enriquecida com ferro/ácido fólico, óleo e fermento. Acondicionado em embalagem transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, contendo de 500g do produto	500g	200	R$ 13,14	**R$ 2.628,00**
42	Pão Francês: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco- creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de xpolietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. Com aproximadamente 50g.	kg	1000	R$ 18,96	**R$ 18.960,00**
43	Pêssego: in natura, casca fina, aveludada e de cor alaranjada, íntegros, sem pontos escuros ou sinais de deterioração. kg	kg	1000	R$ 9,31	**R$ 9.310,00**
44	Ponkan, vergamota ou tangerina: de primeira qualidade – deve ser doce, casca lisa livre de fungos, que suporte a manipulação, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	5000	R$ 6,80	**R$ 34.000,00**
45	Queijo Colonial: Apresentar textura firme, sabor característico do produto. Embalagem de Kg em pacotes de polietileno transparente, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto, resistente e sem rupturas, sendo produtos registrados e inspecionado nos órgãos competentes.	kg	100	R$ 45,79	**R$ 4.579,00**
46	Queijo muçarela fatiado: Apresentar textura firme, sabor característico do produto. Embalagem de Kg em pacotes de polietileno transparente, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as	kg	100	R$ 52,96	**R$ 5.296,00**

	informações nutricionais do produto, resistente e sem rupturas, sendo produtos registrados e inspecionado nos órgãos competentes.				
47	Repolho: branco, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. und	und	600	R$ 6,06	**R$ 3.636,00**
48	Seleta de legumes congelada: pacote de 1 kg, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotiá e milho. Não possui conservantes e não contém adição de agua somente os legumes.	Kg	1000	R$ 29,30	**R$ 29.300,00**
49	Suco integral de laranja: Suco integral de laranja 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e corantes. Diluição: 1 parte de suco para 2 partes de água. Mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: garrafa de vidro contendo 1 litro. Apresentar rótulo conforme legislação vigente, contendo composição, valor nutricional, data de fabricação e validade. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto, o produtor deve obrigatoriamente estar na lista de DAP Física da cooperativa	L	180	R$ 15,03	**R$ 2.705,40**
50	Suco integral de uva: Embalagem de 1 litro. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e sem aditivos químicos, pasteurizado, sabor uva, com registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	L	400	R$ 16,96	**R$ 6.784,00**
51	Tempero Verde (cebolinha): em maço de no mínimo 200g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	200g	1200	R$ 5,97	**R$ 7.164,00**
52	Tempero Verde (salsa): em maço de no mínimo 200g, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta	200g	1200	R$ 6,32	**R$ 7.584,00**

	de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.				
53	Tomate: in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. kg	kg	2000	R$ 8,53	**R$ 17.060,00**
				TOTAL:	R$ 711.133,50

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à presente contratação, acham-se classificados na dotação orçamentária que segue:

Órgão	07.001 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO 07.002 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade	12.361.0010.2037 - MERENDA ESCOLAR
Funcional	78 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICAÇÕES DIRETAS
Compl.Elemento	3.3.90.30.07– Gêneros Alimentícios
Recursos/Dotações	1.501.0000.0000 – RECURSOS ORDINÁRIOS
Recursos/Dotações	2.543.0000.0000 - VARR
VALOR	R$ 711.133,50

10. DA MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

O valor estimado da futura contratação é de R$ 711.133,50 (Setecentos e Onze mil Cento e Trinta e Três reais e Cinquenta centavos), conforme levantamento de preços anexado a este Termo de Referência.

A medição será realizada de acordo com os quantitativos de gêneros alimentícios efetivamente entregues, recebidos e aceitos pela CONTRATANTE, observados os itens, as unidades de medida, os preços de aquisição e o cronograma de entrega estabelecidos no edital, no Projeto de Venda e no contrato.

A CONTRATANTE efetuará o pagamento ao(à) CONTRATADO(A) pelo valor correspondente aos itens efetivamente fornecidos e atestados, mediante apresentação de documento fiscal hábil devidamente discriminado, emitido em nome do Município de Santa Cecília/SC, inscrito no CNPJ nº 85.997.237/0001-41.

O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias após a comprovação da entrega dos gêneros alimentícios, o recebimento e o ateste pelo fiscal do contrato, bem como a apresentação do respectivo documento fiscal.

No ato da emissão do documento fiscal, o(a) CONTRATADO(A) deverá observar as disposições do Decreto Municipal nº 1.678, de 13 de julho de 2023, especialmente quanto ao destaque da retenção do Imposto de Renda, conforme a tabela constante da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e suas alterações, ou apresentar declaração formal de imunidade, isenção ou não incidência tributária, quando aplicável.

Na hipótese de erro, inconsistência ou ausência de informação no documento fiscal ou nos documentos que comprovem o fornecimento, o pagamento ficará suspenso até a respectiva regularização, reiniciando-se a contagem do prazo após a apresentação da documentação corrigida, sem que isso gere direito à atualização monetária ou encargos por atraso imputável ao(à) CONTRATADO(A).

Eventuais glosas ou descontos decorrentes de fornecimento em quantidade ou qualidade inferior à contratada, penalidades regularmente aplicadas ou demais inadimplências contratuais deverão ser devidamente apurados, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis, sem prejuízo do pagamento da parcela incontroversa correspondente aos itens efetivamente entregues e aceitos**.**

10. DAS OBRIGAÇÕES

Os fornecedores habilitados e contratados deverão cumprir as seguintes obrigações:

a) Comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação qualquer fato ou imprevisto que possa impedir ou comprometer a entrega dos produtos, adotando as providências necessárias para a regularização da situação e para evitar a interrupção do fornecimento;
b) Cumprir integralmente todas as obrigações legais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, sanitárias e profissionais aplicáveis à execução do fornecimento;
c) Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos, responsabilizando-se por todas as despesas com transporte, encargos sociais, tributos, seguros, fretes, embalagens e demais custos necessários à execução do fornecimento;
d) Entregar os produtos de acordo com as quantidades, os prazos e os locais definidos no cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação;
e) Fornecer os alimentos devidamente acondicionados e embalados, quando aplicável, limpos, íntegros, refrigerados ou congelados, quando necessário, e transportados em veículos adequados, garantindo a preservação da qualidade e da segurança dos produtos até sua efetiva entrega;
f) Fornecer frutas, legumes e hortaliças limpos, sãos, frescos, bem formados, com grau de maturação adequado ao consumo e à conservação, livres de pragas, parasitas, lesões, podridão, matérias estranhas e demais condições que comprometam sua qualidade;
g) Fornecer produtos de origem animal, incluindo carnes, aves, pescados, leite, ovos e frios, devidamente inspecionados e provenientes de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, mediante SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
h) Fornecer, quando previsto no edital ou solicitado justificadamente pelo Município para verificação da qualidade, amostras dos produtos, sem ônus para a Administração

Pública;
i) Garantir que os alimentos embalados apresentem rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo todas as informações obrigatórias aplicáveis ao produto, especialmente denominação, composição ou lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, lote, prazo de validade e condições de conservação;
j) Garantir que todos os produtos atendam às especificações de qualidade exigidas, inclusive quanto à embalagem, rotulagem, validade, temperatura, conservação e condições higiênico-sanitárias;
k) Observar os preços de aquisição estabelecidos no edital de Chamada Pública, no Projeto de Venda e no contrato, nos quais deverão estar incluídas todas as despesas necessárias à execução do fornecimento;
l) Manter atualizados, durante toda a vigência do contrato, os documentos e as condições exigidas para a habilitação e a execução do fornecimento, apresentando-os sempre que solicitado pela Administração;
m) Observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei nº 11.326/2006, da Lei nº 11.947/2009 e suas alterações, especialmente as promovidas pelas Leis nº 14.660/2023, nº 15.178/2025 e nº 15.226/2025, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, da Resolução CD/FNDE nº 11/2026, quando aplicável às aquisições específicas de Povos e Comunidades Tradicionais – PCT, bem como da legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável;
n) Responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados ao Município ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão na execução do fornecimento ou do descumprimento das condições estabelecidas no edital e no contrato;
o) Substituir, sem qualquer ônus adicional para o Município, os produtos que não estejam em conformidade com as exigências do edital ou que apresentem irregularidades, imediatamente ou no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, conforme determinado pela fiscalização, sem comprometer a continuidade da alimentação escolar.

11.2. São obrigações da CONTRATANTE:
a) Emitir previamente a Autorização de Fornecimento (AF) ou documento equivalente, viabilizando o início da entrega dos produtos;
b) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de servidor designado, realizando o recebimento provisório e definitivo dos produtos entregues;
c) Notificar formalmente a contratada sobre qualquer irregularidade constatada, solicitando a substituição ou as providências cabíveis no prazo estabelecido;
d) Disponibilizar local adequado para o recebimento dos produtos, com condições mínimas de acesso, higiene e segurança, bem como equipe responsável pela conferência no ato da entrega;
e) Efetuar o pagamento do valor contratado dentro do prazo legal, após atesto da fiscalização quanto à conformidade dos produtos e apresentação da nota fiscal, observadas as retenções legais aplicáveis;
f) Prestar à contratada todas as informações e esclarecimentos necessários para a adequada execução do contrato, sempre que formalmente solicitado.

12. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

12.1 DO REAJUSTE

Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE ou o índice oficial que vier a substituí-lo, após 1 (um) ano da apresentação das propostas.

Santa Cecília (SC), 25 de setembro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
JOSE NILSON MORAES
Data: 29/09/2026 08:37:47-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JOSE NILSON MORAES
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO