PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 092/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 016/2026

O **MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 85.997.237/0001-41, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, **CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER**, por intermédio da Agente de Contratação, designada pelo Decreto Municipal nº 2.023/2026, no uso de suas atribuições, considerando o disposto no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, na Lei Federal nº 14.660/2023, e na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, bem como, subsidiariamente, na Lei Federal nº 14.133/2021, torna público aos interessados que realizará **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme as condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **01 de outubro de 2026 até o dia 21 de outubro de 2026**, no Portal de Compras Públicas pelo endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, local onde ocorrerá o mesmo, conforme especificado abaixo:

INFORMAÇÕES DE DATA E HORA	
DATA DE RECEBIMENTOS DAS PROPOSTAS	Das 08h:00min do dia 02/10/2026 Até as 08h:30min do dia 22/10/2026
ABERTURA DAS PROPOSTAS	Das 08h:31min do dia 22/10/2026
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO	19/10/2026 às 23h:59min
INFORMAÇÕES DE ACESSO AO EDITAL	
ENDEREÇO DA SESSÃO PÚBLICA/DISPUTA DE PREÇO	www.portaldecompraspublicas.com.br “Acesso Identificado”
ACESSO AO EDITAL	www.portaldecompraspublicas.com.br www.santacecilia.sc.gov.br www.pncp.gov.br www.diariomunicipal.sc.gov.br

Agente de Contratação: Franciele Machado dos Santos, matrícula nº 5628; Acompanhada da Equipe de Apoio designada pelo Decreto Municipal nº 2.023/2026.

1.OBJETO

1.1- O objeto da presente CHAMADA PÚBLICA consiste no cadastramento de grupos formais/informais de agricultores familiares 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, conforme especificações e quantidades descritas no ANEXO I – Termo de Referência.

1.3 A aquisição será realizada mediante **Chamada Pública**, com a formalização da

contratação por meio de instrumento contratual, observadas as condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos. O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contado da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado quando legalmente cabível, observada a legislação aplicável;

1.4 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, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas.	kg	200	R$ 34,89	**R$ 6.978,00**
6	Banana Caturra: de primeira qualidade, tamanhos uniformes,	kg	10000	R$ 6,13	**R$ 61.300,00**

	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				
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 fabricação, 51% destas devem ser farinha de trigo integral. Diversos	kg	50	R$ 41,50	**R$ 2.075,00**

	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	kg	500	R$ 29,96	**R$ 14.980,00**

	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.				
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	kg	100	R$ 53,41	**R$ 5.341,00**

	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 adiçãode 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	kg	6000	R$ 6,47	**R$ 38.820,00**

	consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Kg				
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	kg	600	R$ 31,18	**R$ 18.708,00**

	adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
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	kg	5000	R$ 6,80	**R$ 34.000,00**

	sujidades, parasitos e larvas. kg				
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 informações nutricionais do produto, resistente e sem rupturas, sendo produtos registrados e inspecionado nos órgãos competentes.	kg	100	R$ 52,96	**R$ 5.296,00**
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	L	180	R$ 15,03	**R$ 2.705,40**

	na lista de DAP Física da cooperativa				
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 de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	200g	1200	R$ 6,32	**R$ 7.584,00**
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

2. DO RECEBIMENTO DOS PROJETOS DE VENDA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

2.1. O Edital de Chamada Pública permanecerá aberto para o recebimento dos Projetos de Venda e dos documentos de habilitação pelo período mínimo de 20 (vinte) dias corridos, podendo o prazo ser prorrogado, mediante justificativa da Secretaria Municipal de Educação e divulgação pelos mesmos meios utilizados para a publicação inicial.

2.2. Os proponentes interessados deverão apresentar o PROJETO DE VENDA E A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas, disponível em www.portaldecompraspublicas.com.br, nas datas e nos horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital e registrados na plataforma.

2.3. Os documentos deverão ser encaminhados em formato digital, preferencialmente PDF, de forma legível e completa, devidamente assinados pelo proponente ou por seu representante legal, admitida assinatura eletrônica válida ou a digitalização do documento originalmente assinado.

2.4. O cadastramento do proponente e a utilização de login e senha na plataforma são de sua exclusiva responsabilidade. Caberá ao interessado acompanhar o correto envio dos arquivos e confirmar o respectivo recebimento eletrônico antes do encerramento do prazo.

2.5. Encerrado o prazo de recebimento, não será admitido o envio de novo Projeto de Venda ou de documentos de habilitação, ressalvadas as diligências e a regularização de desconformidades expressamente previstas neste Edital.
2.6. Na hipótese de indisponibilidade técnica da plataforma oficialmente reconhecida, a Administração poderá prorrogar ou reabrir o prazo, mediante aviso publicado na própria plataforma e nos demais meios oficiais de divulgação.
2.7. O Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Portal da Transparência e no sítio eletrônico oficial do Município de Santa Cecília/SC, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e na Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas**.**

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta Chamada Pública os fornecedores enquadrados na Lei Federal nº 11.326/2006 e identificados pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, nas seguintes formas:
Fornecedor Individual, detentor de CAF Pessoa Física e não organizado em grupo;
Grupo Informal, constituído por 2 (dois) ou mais agricultores familiares detentores de CAF Pessoa Física;
Grupo Formal, constituído por associação ou cooperativa detentora de CAF Pessoa Jurídica; e Empreendedor Familiar Rural - EFR, detentor de CAF Pessoa Jurídica.
3.2. Os interessados deverão atender integralmente às exigências deste Edital, do Termo de Referência e da legislação aplicável, especialmente da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.
3.3. A participação ocorrerá exclusivamente por meio eletrônico, mediante credenciamento e envio dos documentos na Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas.
3.4. A participação implica plena aceitação das condições deste Edital e responsabilidade pela autenticidade, integridade e veracidade das informações e dos documentos apresentados.

4. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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 InstruçãoNormativa 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, utilizandose 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;
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.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.7.1. Na aquisição de alimentos de Povos e Comunidades Tradicionais – PCT, na ausência de apresentação do extrato do CAF Pessoa Física pelo fornecedor individual ou por integrante de grupo informal, será admitida a apresentação do Número de Identificação Social – NIS no Cadastro Único para Programas Sociais – CadÚnico, desde que conste no referido cadastro a identificação da respectiva categoria, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

4.8. APRESENTAÇÃO ELETRÔNICA E REGULARIZAÇÃO

4.8.1. Todos os documentos deverão ser inseridos na plataforma em arquivo digital legível, completo e identificado, sendo dispensadas a autenticação cartorial, a apresentação física e a exibição de originais, sem prejuízo da verificação de autenticidade pela Agente de Contratação e da realização de diligências.

4.8.2. Os documentos emitidos pela internet poderão ter sua autenticidade verificada nos sítios eletrônicos dos respectivos órgãos emissores.

4.8.3. Na ausência ou desconformidade de documento necessário à habilitação, a Agente de Contratação poderá conceder prazo de até **3 (três) dias úteis** para regularização, contado da comunicação eletrônica ao interessado, nos termos do art. 35, § 6º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

4.8.4. A regularização deverá ser realizada exclusivamente por meio da plataforma eletrônica, no campo ou funcionalidade indicado pela Agente de Contratação, dentro do prazo concedido.

4.8.5. A não regularização da documentação no prazo concedido acarretará a **inabilitação do proponente**, observadas as demais disposições deste Edital.

4.8.6. Após a entrega dos documentos de habilitação, fica vedada a alteração do quantitativo de associados ou cooperados com CAF Pessoa Física constante do extrato do CAF Pessoa Jurídica que interfira no critério de priorização para seleção dos Projetos de Venda.

4.8.7. Serão aceitas certidões negativas de débitos e certidões positivas com efeitos de negativas, quando exigíveis.

5. PROJETO DE VENDA

5.1. O Projeto de Venda deverá ser elaborado conforme o modelo constante do Anexo II (modelo da Resolução FNDE nº 04/2026), preenchido de forma completa e enviado eletronicamente pela plataforma, juntamente com os documentos de habilitação.
5.2. O Projeto de Venda deverá:
a) identificar o fornecedor e, quando aplicável, todos os agricultores familiares participantes; conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, as quantidades, as unidades de medida e os demais elementos exigidos no Anexo e no Termo de Referência;
b) observar os preços de aquisição fixados pelo Município para cada item, expressos em reais com 2 (duas) casas decimais, nos quais já estão incluídas todas as despesas necessárias ao fornecimento, tais como transporte, carga, descarga, embalagem, tributos, encargos e demais custos; e
c) estar assinado pelo fornecedor ou por seu representante legal e pelos demais participantes, quando exigido para a respectiva forma de organização.
5.3. Os preços constantes do Edital, do Projeto de Venda e do contrato deverão ser idênticos para o mesmo item e corresponder aos valores efetivamente pagos ao agricultor familiar, ao EFR ou à sua organização, vedada a prática de preços distintos para o mesmo produto.
5.4. Não serão consideradas vantagens, descontos, ofertas alternativas ou condições não previstas neste Edital.
5.5. O envio eletrônico substitui a apresentação em via física, a rubrica de folhas e a utilização de envelopes, permanecendo o proponente responsável pela legibilidade, integridade e autenticidade dos arquivos apresentados.
5.6 A relação dos proponentes dos Projetos de Venda será pública e registrada em ata ao término do prazo de apresentação dos projetos, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. O resultado da seleção será divulgado nos meios oficiais utilizados pela Administração, e os fornecedores selecionados serão posteriormente convocados para a formalização da contratação.
5.7. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 36 da Resolução.
5.8. Na **ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada no envio dos documentos,** poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização, conforme análise da Comissão de Contratação.

6. DOS PROCEDIMENTOS ELETRÔNICOS DE ABERTURA, HABILITAÇÃO E JULGAMENTO

6.1. A sessão e os atos de abertura, análise, julgamento e comunicação da Chamada Pública serão processados eletronicamente por meio da Plataforma do Portal de Compras Públicas, nas datas e nos horários divulgados no Edital e na própria plataforma.
6.2. Encerrado o prazo de apresentação, a plataforma impedirá o envio de novos Projetos de Venda e documentos, ressalvadas as diligências e regularizações formalmente solicitadas pela Comissão.
6.3. A relação dos proponentes e dos Projetos de Venda recebidos será pública e registrada em ata ao término do prazo de apresentação, nos termos do art. 31, § 7º, da Resolução

CD/FNDE nº 4/2026.
6.4. A Comissão procederá à abertura eletrônica e à análise dos documentos e dos Projetos de Venda, independentemente da presença física dos interessados, sendo desnecessárias a apresentação de envelopes e a rubrica presencial dos documentos.
6.5. Todo o ocorrido nas fases de abertura, habilitação, julgamento e homologação será registrado em ata e juntado ao processo administrativo, conforme o art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
6.6. Serão inabilitados os proponentes que não atenderem às exigências do item 4, ressalvada a possibilidade de regularização prevista no item 4.8.3.
6.7. A Comissão poderá realizar diligências para esclarecer ou complementar a instrução, verificar a autenticidade dos documentos e sanar falhas que não alterem a substância do Projeto de Venda ou a validade jurídica dos documentos apresentados.
6.8. Não será admitida, após o encerramento do prazo, a substituição do Projeto de Venda ou a inclusão de novo participante, produto ou quantidade, salvo ajuste formal expressamente solicitado pela Comissão que não modifique a substância da proposta nem prejudique os critérios de classificação.
6.9. Após a habilitação, os Projetos de Venda serão selecionados por alimento, observados os critérios sucessivos e hierarquizados do item 7 deste Edital.
6.10. Quando prevista ou solicitada justificadamente, a apresentação de amostra será comunicada ao proponente classificado por meio da plataforma, com indicação do produto, local, forma e prazo para entrega, sem ônus para a Administração.
6.11. Os preços de aquisição serão aqueles previamente estabelecidos pelo Município e constantes deste Edital, não havendo disputa por menor preço.
6.12. O resultado da habilitação e da classificação será divulgado na plataforma e nos meios oficiais indicados no item 2.7, assegurado o exercício do contraditório e da ampla defesa.
6.13. Após o julgamento dos recursos ou o transcurso do prazo sem manifestação, o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação.

7. LOCAL, PRAZO E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS

7.1. 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

7.2 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.

7.3. 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.

7.4. 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.

7.4.1 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.

7.5 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 afim 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 Estado de Santa Catarina 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.

8. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

8.1. Os fornecedores declaram que atendem às exigências legais e regulamentares aplicáveis e que possuem capacidade e autorização para apresentar o Projeto de Venda e executar o fornecimento, sujeitando-se às responsabilidades administrativas, civis e penais em caso de declaração falsa.
8.2. Constituem obrigações dos fornecedores contratados:
a) comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação qualquer fato que possa impedir ou comprometer a entrega, adotando as providências necessárias para evitar a interrupção do fornecimento;
b) cumprir as obrigações legais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, sanitárias e profissionais aplicáveis;
c) responsabilizar-se por transporte, fretes, embalagens, carga, descarga, tributos, seguros e todos os demais custos necessários ao fornecimento;
d) entregar os produtos nas quantidades, nos prazos e nos locais definidos no cronograma e na Autorização de Fornecimento;
e) fornecer alimentos devidamente acondicionados e embalados, quando aplicável, limpos, íntegros, refrigerados ou congelados quando necessário, preservando sua qualidade e segurança até a entrega;
f) fornecer frutas, legumes e hortaliças sãos, frescos, bem formados, com grau de maturação adequado, livres de pragas, parasitas, lesões, podridão, matérias estranhas e demais condições que comprometam a qualidade;
g) fornecer produtos de origem animal provenientes de estabelecimento registrado no serviço de inspeção competente, mediante SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, observado o âmbito de comercialização autorizado;
fornecer, quando previsto ou solicitado justificadamente, amostras dos produtos, sem ônus para a Administração;
h) garantir que os alimentos embalados apresentem rotulagem conforme a legislação vigente, com todas as informações obrigatórias aplicáveis;
manter atualizados os documentos e as condições exigidas para habilitação e execução, apresentando-os sempre que solicitado;
i) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados ao Município ou a terceiros

por ação ou omissão na execução do fornecimento;
j) e substituir, sem ônus adicional, os produtos desconformes imediatamente ou no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, conforme determinado pela fiscalização, sem comprometer a continuidade da alimentação escolar.
9.3. Os alimentos serão recebidos nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante conferência quantitativa e inspeção de qualidade no ato da entrega.
9.4. Serão recusados os produtos com embalagem violada, prazo de validade inadequado, temperatura imprópria, alteração sensorial, sinais de deterioração ou qualquer desconformidade com o Edital, o Termo de Referência ou a legislação sanitária.
9.5. Os gêneros alimentícios deverão apresentar, no ato do recebimento, prazo de validade restante igual ou superior à metade do período total compreendido entre a fabricação e o vencimento, ressalvados os alimentos fornecidos diretamente pela agricultura familiar e pelo empreendedor familiar rural, nos termos do § 1º do art. 13 da Lei Federal nº 11.947/2009.
9.6. Os alimentos serão transportados em veículos adequados às suas características, higienizados, livres de materiais ou substâncias capazes de causar contaminação e aptos a manter a integridade e a temperatura exigida para cada produto.
9.7. Quando a natureza do alimento exigir, o transporte deverá ser realizado em veículo fechado, isotérmico, refrigerado ou dotado de sistema de geração de frio, conforme a legislação aplicável e as especificações do fabricante.
9.8. No ato da assinatura do contrato, o fornecedor deverá apresentar licença sanitária válida do veículo utilizado no 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.
9.9. Os responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se em boas condições de higiene, com vestuário adequado e utilizando os equipamentos exigidos pelas normas sanitárias aplicáveis.
9.10. A substituição de alimento contratado somente será admitida quando houver necessidade, desde que o produto substituto seja correlato nutricionalmente, a substituição seja atestada pela nutricionista Responsável Técnica do PNAE com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, haja equivalência entre as quantidades e os preços e sejam juntados ao processo a justificativa do fornecedor, o parecer técnico e a nota fiscal do alimento efetivamente fornecido, nos termos do art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

10. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Os pedidos de esclarecimento, as impugnações e os recursos administrativos deverão ser apresentados nos prazos previstos neste Edital e na legislação aplicável.
10.2. As manifestações deverão ser encaminhadas exclusivamente pela Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas, em campo próprio, não sendo admitido o protocolo físico ou o envio por correio eletrônico, salvo indisponibilidade técnica oficialmente reconhecida e orientação expressa da Administração.
10.3. As intimações, decisões, respostas e demais comunicações serão disponibilizadas na plataforma, cabendo aos interessados acompanhar regularmente o andamento do procedimento.
10.4. Os recursos serão dirigidos à autoridade que proferiu a decisão, que poderá

reconsiderá-la ou encaminhá-los à autoridade superior, observados o contraditório e a ampla defesa.

11. DAS PENALIDADES

11.1. O descumprimento das condições deste Edital, do Termo de Referência, do Projeto de Venda ou do contrato sujeitará o responsável às sanções previstas no item 16, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
11.2. As multas e demais consequências do inadimplemento serão apuradas em processo administrativo, considerando a natureza e a gravidade da infração, os danos causados, as circunstâncias do caso e os critérios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.
11.3. A aplicação de sanção não exclui a obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.
12. CONTRATAÇÃO
12.1. Após a homologação do resultado, os fornecedores selecionados serão convocados eletronicamente para assinar o contrato no prazo de até 3 (três) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período, mediante solicitação justificada e aceita pela Administração.
12.2. Os contratos serão regidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis aos contratos administrativos e deverão estabelecer os direitos, as obrigações e as responsabilidades das partes, em conformidade com este Edital, o Termo de Referência e o Projeto de Venda.
12.3. O limite individual de comercialização do agricultor familiar não poderá exceder R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por Entidade Executora - EEx e por CAF.
12.4. Para fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais deverão respeitar o limite máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Pessoa Física ou por NIS, quando admitido, por ano civil e por EEx.
12.5. Para grupos formais e EFR, o valor máximo de comercialização será calculado pela fórmula VMC = N × VIM, em que:
VMC corresponde ao valor máximo de comercialização do grupo formal ou do EFR;
N corresponde ao 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 corresponde ao valor individual máximo de comercialização, fixado em R$ 40.000,00 (quarenta mil reais).
12.6. Para o cálculo do valor máximo de comercialização dos grupos informais será utilizada a mesma metodologia, sem prejuízo da celebração de contratos individuais e do controle do limite de cada participante.
12.7. Caberá às cooperativas, associações e aos EFR o controle do limite individual de comercialização de seus integrantes. Nos casos de fornecedores individuais e grupos informais, o controle caberá ao Município, ao qual também compete controlar o limite total de comercialização das cooperativas, associações e dos EFR.
12.8. O prazo de vigência dos contratos será de 12 (doze) meses, contado da assinatura, observados o cronograma de fornecimento, o calendário escolar e as condições estabelecidas nos instrumentos da contratação.
12.9. Os preços contratuais poderão ser reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou pelo índice oficial que vier a substituí-lo, após o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de apresentação do Projeto de Venda.

13. DA MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

13.1. 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 ao Termo de Referência.
13.2. 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 estabelecido no Edital, no Projeto de Venda e no contrato.
13.3. A CONTRATANTE efetuará o pagamento ao(à) CONTRATADO(A) pelo valor correspondente aos itens efetivamente fornecidos e atestados, mediante apresentação de documento fiscal hábil e devidamente discriminado, emitido em nome do Município de Santa Cecília/SC, inscrito no CNPJ nº 85.997.237/0001-41.
13.4. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias após a comprovação da entrega, o recebimento e o ateste pelo fiscal do contrato, bem como a apresentação do respectivo documento fiscal.
13.5. No ato da emissão do documento fiscal, o(a) CONTRATADO(A) deverá observar o 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.
13.6. Na hipótese de erro, inconsistência ou ausência de informação no documento fiscal ou na comprovação do fornecimento, o pagamento ficará suspenso até a regularização, reiniciando-se a contagem do prazo após a apresentação da documentação corrigida, sem direito a encargos por atraso imputável ao(à) CONTRATADO(A).
13.7. Eventuais glosas ou descontos decorrentes de fornecimento em quantidade ou qualidade inferior à contratada, penalidades regularmente aplicadas ou inadimplências contratuais serão devidamente apurados, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis, sem prejuízo do pagamento da parcela incontroversa relativa aos itens efetivamente entregues e aceitos.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à contratação encontram-se classificados nas seguintes dotações:

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

15. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 1.695/2023.
15.2. Fica designada como Fiscal Técnica a Sra. NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, sem prejuízo de posterior designação ou substituição formal pela autoridade competente.
15.3. Compete à fiscalização acompanhar e registrar a execução, conferir quantidades, qualidade, validade, embalagem, rotulagem, temperatura, transporte, locais e prazos de entrega, bem como atestar os documentos fiscais e solicitar a substituição de produtos desconformes.
15.4. Não serão aceitos produtos cujas condições de produção, armazenamento, transporte, conservação, embalagem ou rotulagem sejam insatisfatórias ou contrariem o Edital, o Termo de Referência ou as normas sanitárias aplicáveis.
15.5. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade do contratado por vícios, defeitos, irregularidades ou danos decorrentes da execução.
15.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da Fiscal deverão ser encaminhadas aos superiores em tempo hábil para adoção das medidas cabíveis.

16. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa o proponente ou contratado que praticar quaisquer das condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais hipóteses previstas neste Edital e na legislação aplicável.

16.2. A Administração poderá aplicar, observados o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

I – advertência;
II – multa;
III – impedimento de licitar e contratar; e
IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
II – as peculiaridades do caso concreto;
III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV – os danos causados à Administração; e
V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme as normas e orientações dos órgãos de controle.

16.4. A aplicação das sanções administrativas não exclui, em qualquer hipótese, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Aplicam-se à presente Chamada Pública a Lei Federal nº 11.326/2006, a Lei Federal nº 11.947/2009 e suas alterações, a Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a Resolução CD/FNDE nº 7/2024, as normas sanitárias aplicáveis, a regulamentação municipal pertinente e demais normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
17.2. A apresentação do Projeto de Venda implica a aceitação integral das condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, bem como a responsabilidade pelo cumprimento da legislação aplicável.
17.3. Todos os atos, comunicações, diligências, decisões e resultados serão divulgados por meio da Plataforma Eletrônica do Portal de Compras Públicas e, quando cabível, nos demais meios oficiais de divulgação, cabendo aos interessados acompanhar o andamento do procedimento.
17.4. Integram este Edital, para todos os fins, o Termo de Referência, a minuta de contrato, o modelo de Projeto de Venda e os demais anexos, os quais estarão disponíveis integralmente nos meios eletrônicos indicados no item 2.7.
17.5. Do total dos recursos financeiros federais do PNAE repassados pelo FNDE, o Município deverá aplicar, no mínimo, **45% (quarenta e cinco por cento)** na aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar, observadas as prioridades estabelecidas no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e no art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
17.6. Nas aquisições realizadas de Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA identificada pelo CAF, **no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser realizado em nome da mulher integrante da unidade familiar**, observadas as formas de comprovação estabelecidas na regulamentação do PNAE.
17.7. Os casos omissos serão resolvidos pela **Agente de Contratação e pela autoridade competente**, observadas a legislação aplicável ao PNAE e, subsidiariamente, as normas pertinentes às contratações públicas.

17.8 - Faz parte integrante da presente Chamada pública:

a) Anexo I – Termo de Referência (Em caso de divergência entre a presente chamada e o termo de referência prevalecerá o Termo de referência).
b) Anexo II - Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
c) Anexo III – Minuta de Contrato de Fornecimento.

Santa Cecília (SC), 30 de setembro de 2026.

CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER:83124470087

Assinado digitalmente por CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER:83124470087
ND: C=BR, CN=CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER:83124470087, O=ICP-Brasil, OU=AC SyngularID Multipla
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.09.30 11:07:59-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2026.1.1

CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER
Prefeito Municipal

ANEXO I

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 92/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

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,	kg	200

	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.		
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
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	kg	50

	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
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,	kg	800

	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		
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
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 adiçãode 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	700g	80

	DAP Física da cooperativa.		
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
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,	kg	170

	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		
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	kg	1000

	textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de xpolietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. Com aproximadamente 50g.		
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	L	180

	Familiar deve constar no rótulo do produto, o produtor deve obrigatoriamente estar na lista de DAP Física da cooperativa		
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
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.SOLUÇÃOCOMOUM 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 DACONTRATAÇÃO

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 CancianilaArbegaus – 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.	kg	200	R$ 34,89	**R$ 6.978,00**

	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.				
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	kg	80	R$ 41,45	**R$ 3.316,00**

	da data de entrega. Embalagem contendo 1kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente.				
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	R$ 41,50	**R$ 2.075,00**
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	kg	500	R$ 41,37	**R$ 20.685,00**

	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.				
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	R$ 29,96	**R$ 14.980,00**
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 coco, figo, uva, morango. Deve ser sem adiçãode açúcar.	kg	100	R$ 53,41	**R$ 5.341,00**
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	L	2000	R$ 9,27	**R$ 18.540,00**

	produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem mín. 900ml máx. 1litro.				
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	kg	1000	R$ 18,96	**R$ 18.960,00**

	primeiro uso. Com aproximadamente 50g.				
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 informações nutricionais do produto, resistente e sem rupturas, sendo produtos registrados e inspecionado nos órgãos competentes.	kg	100	R$ 52,96	**R$ 5.296,00**
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	L	180	R$ 15,03	**R$ 2.705,40**

	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				
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 de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	200g	1200	R$ 6,32	**R$ 7.584,00**
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 orçamentáriaque 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.

SantaCecília(SC), 25de setembrode2026.

ASSINADO CONFORME TERMO EM ANEXO.

_____

JOSE NILSON MORAES
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

ANEXO II

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 92/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 16/2026

MODELO DE PROJETO DE VENDA

(Modelo proposto para Grupos Formais)

Projeto de venda de alimentos da agricultura familiar para o PNAE-ChamadaPública nº16/2026	
1.Dados do grupo formal	
1.Nome Grupo Formal:	
2.CNPJ:	7.E-mail:
3.Nº do CAF PessoaJurídica (PJ):	8.Fone:
4.Endereço:	
5.Nº de associados/cooperados:	
6.Nº deassociados/cooperados com CAF PF no projeto:	

2.Representante legal	
1.Nome do representante legal:	
2.CPF:	5.E-mail:
1.Fone:	6.Celular:
4.Endereço:	
3.Dados bancários (cooperativa, associação, EFR).	
1.Banco:	

2. Agência:	
3.Conta Corrente:	
4.Identificação do(a) fornecedor(a) da agricultura familiar.	

1	Nome do(a) agricultor(a)	Se pertence a segmento de PCT informal qual	Nº CAF Pessoa Física	Gênero(feminino, masculino,outros)
2				
3				
4				
	Inserir quantas linhas forem necessárias			

5.Relação dos alimentos por agricultor(a)*					
1.Nomedo(a)agricultor(a):					
Alimento		Unidade	Quantidade	Preçodeaquisição**	
				Total	Preço
1				R$	R$
2				R$	R$
3				R$	R$
4				R$	R$
5				R$	R$
6				R$	R$
Inserir quantas linhas forem necessárias					
Valor total da proposta do agricultor				R$	
*Repetir essa tabela para todos os membros do Grupo Formal **Preço publicado na Chamada Pública nº 16/2026					

6. Totalização dos alimentos e valor total do projeto de venda do Grupo Formal por item*					
	Alimento	Unidade	Quantidade	Preçodeaquisição*	
				Unitário	Total
1				R$	R$

				R$	R$
2					
3					
4					
*Valor total do projeto de venda				R$	

7.Cronograma de entrega dos alimentos			
1.Nome Agricultor(a)Familiar:	2. Alimento	3.Cronograma e periodicidade de entrega*	
	1		
	2		
	3		
	4		
Valor total agricultor			R$
2.Nome Agricultor(a) Familiar:	1		
	2		
	3		
Valor total agricultor			R$
8.Dados da Entidade Executora			

()EntidadeExecutora:
()UnidadeExecutora:
Endereço:

Obs.: Os preços deverão ser os mesmo que estão devidamente publicados no edital da Chamada Pública.

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

Santa Cecília-SC, ____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do Representante do Grupo Formal

CPF/RG

MODELO DE PROJETO DE VENDA

(Modelo proposto para Grupos Informais)

Projeto de venda de alimentos da agricultura familiar para o PNAE-ChamadaPública nº 16/2026					
1.Dados do(a) representante do Grupo Informal					
1.Nome do(a) representante do Grupo Informal:					
2.CPF:		3.E-mail:			
4.Fone: 5.Celular:		6. Nº de participantes do grupo informal:			
7. Endereço:					
8. Município/UF:					
2. Dados bancários dos(as) fornecedores(as) participantes do Grupo Informal					
1. Nome do(a)Agricultor(a)Familiar		2.CPF	3.Banco	4. NºAgência	5.NºConta Corrente ou poupança
1					
2					
3					
5					
	Inserir quantas linhas forem necessárias				

3. Identificação dos(as) fornecedores(as) participantes do Grupo				
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. Número do CAF Pessoa Física ou NIS	3.Identificação da categoria de PCT	Gênero(feminino, masculino,outros)
1				
2				
3				
4				
Inserir quantas linhas forem necessárias				

4. Relação dos alimentos por agricultor(a)*				
1.Nome do(a)agricultor(a):				
Alimentos		Quantidade	Preço de aquisição**	
			Preço	Total
1			R$	R$
2			R$	R$
3			R$	R$
4			R$	R$
5	Inserir quantas linhas forem necessárias		R$	R$
Valor total da proposta do agricultor:		R$		

*Repetir essa tabela para todos os membros do Grupo Informal.
**Preço publicado na Chamada Pública nº 16/2026

5.Totalização dos alimentos e valor total do projeto de venda do Grupo Informal por item*

Item	Alimento	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição**		Valor total de cada Alimento
				Preço	Total	
1				R$	R$	R$
2				R$	R$	R$
3				R$	R$	R$
Valor total do projeto de venda**						R$

*De todos os alimentos e de todos os agricultores do Grupo Informal.
**Somatória dos valores de todos os(as) agricultores(as).

6.Cronograma de entrega dos alimentos**

1.Nome do agricultor(a)*	2.Alimento	3.Cronograma e periodicidade de entrega

*Repetir essa tabela para todos os membros do Grupo Informal
**De acordo com a ChamadaPública nº 16/2026

7.Dados da Entidade Executora		
() EntidadeExecutora-nome:		
()UnidadeExecutora-nome:		
Endereço:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
1.Nome do representante do Grupo Informal:		
2.Assinatura do representante do Grupo Informal:		
3.Local/Data		
Agricultores fornecedores do Grupo Informal		
1	Nome do agricultor	Assinatura
2		
3		
4		

Obs.: Os preços deverão ser os mesmo que estão devidamente publicados no edital da Chamada Pública

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

Santa Cecília, ____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do Representante do Grupo Informal

CPF/RG

Assinatura dos Fornecedores do Grupo Informal:

1. _____
2. _____

MODELO DE PROJETO DE VENDA

(Modelo proposto para Fornecedores Individuais)

Projeto de venda de alimento da agricultura familiar para o PNAE-ChamadaPública nº 16/2026	
1.Dados do fornecedor(a) individual	
1.Nome:	
2.CPF:	11.Gênero(feminino,masculino,outros):
3. CAF Pessoa Física	
2.Número do NIS:	12.Segmento:
3.Endereço:	
4.Celular:	13.Celular alternativo:
5.E-mail(quando houver):	
6.Banco:	7.Conta corrente:
10.Agência:	10.Conta poupança:
2.Identificação do segmento de Povo e Comunidade Tradicional	
Segmento de Povo e Comunidade Tradicional:	
NºCAF:	

NºNIS:					
3.Relação dos alimentos do projeto de venda					
Alimento		Unidade	Quantidade	Preço de aquisição*	
				Unitário	Total
1				R$	R$
2				R$	R$
3				R$	R$
Valor total do projeto:					R$

*Preço publicado na chamada pública nº 16/2026		
4.Cronograma de entrega dos alimentos		
Alimento		Cronograma e periodicidade de entrega
1		
2		
3		
4. Dados da Entidade Executora		
()Entidade Executora-nome:		

()Unidade Executora-nome:
Endereço:
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.
Assinatura do Fornecedor Individual:
Local/Data:

Obs.: Os preços deverão ser os mesmo que estão devidamente publicados no edital da Chamada Pública

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

Santa Cecília, ____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do Fornecedor Informal

CPF/RG

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO N° 092/2026
CHAMADA PÚBLICA Nº 016/2026 – PMSC

MINUTA – CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2026

O **MUNICÍPIO DE SANTA CECÍLIA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa à Rua João Goetten Sobrinho, nº 555, Centro, Santa Cecília/SC, CEP 89.540-000, inscrito no CNPJ sob o nº 85.997.237/0001-41, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado, _____, [fornecedor individual/grupo informal/grupo formal/Empreendedor Familiar Rural – EFR], com endereço em _____, inscrito(a) no [CPF/CNPJ] sob nº _____, neste ato representado(a), quando cabível, por _____, CPF nº _____, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), tendo em vista o Processo Administrativo Licitatório nº 092/2026 e a Chamada Pública nº 016/2026 – PMSC, resolvem celebrar o presente Contrato Administrativo para fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, com fundamento na Lei Federal nº 11.947/2009 e suas alterações, na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, na Lei Federal nº 11.326/2006, nos arts. 89 a 194 da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, mediante as cláusulas e condições seguintes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA VINCULAÇÃO

1.1. O objeto do presente contrato é a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, destinados à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Santa Cecília/SC, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº 016/2026 – PMSC, no Termo de Referência, no Projeto de Venda selecionado e nos demais documentos que integram o processo.

1.2. Os itens efetivamente contratados serão aqueles constantes do Projeto de Venda adjudicado ao(à) CONTRATADO(A), observados os preços de aquisição divulgados na Chamada Pública:

ITEM	OBJETO	UND	QTD	VALOR UNT	VALOR TOTAL
-	-	-	-	-	-

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: o Termo de Referência e o descritivo dos itens; a pesquisa de preços; o Edital de Chamada Pública nº 016/2026 – PMSC e seus anexos; a autorização da contratação; os documentos de habilitação do(a) CONTRATADO(A); o Projeto de Venda; a ata de julgamento/adjudicação; o ato de homologação e a publicação do resultado.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR, DA DOTAÇÃO E DO PAGAMENTO

2.1. O valor total deste contrato é de R$ _____ (_____), correspondente aos itens efetivamente adjudicados ao(à) CONTRATADO(A).

2.2. Os preços contratados compreendem todas as despesas necessárias ao fornecimento, inclusive fretes, cargas, descargas, embalagens, tributos, encargos e demais custos incidentes.

2.3. O pagamento do presente contrato correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento do Exercício de 2026, na seguinte dotação orçamentária:

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

2.4. A medição será realizada de acordo com os quantitativos efetivamente entregues, recebidos e aceitos, observados os itens, unidades de medida, preços de aquisição e cronograma.

2.5. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias após a comprovação da entrega, o recebimento e o ateste pelo fiscal do contrato, mediante apresentação de documento fiscal hábil, devidamente discriminado, emitido em nome do Município de Santa Cecília/SC, CNPJ nº 85.997.237/0001-41.

2.6. Na emissão do documento fiscal, o(a) CONTRATADO(A) deverá observar o Decreto Municipal nº 1.678/2023, especialmente quanto às retenções tributárias aplicáveis.

2.7. Havendo erro ou inconsistência no documento fiscal ou nos documentos comprobatórios, o pagamento ficará suspenso até a regularização, reiniciando-se a contagem do prazo após a apresentação da documentação corrigida.

2.8. Eventuais glosas, descontos ou penalidades regularmente aplicadas não impedirão o pagamento da parcela incontroversa correspondente aos itens efetivamente entregues e aceitos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE MÁXIMO DE COMERCIALIZAÇÃO

3.1. Para fornecedores individuais e integrantes de grupos informais, deverá ser respeitado o limite

máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF Pessoa Física ou NIS, por ano civil e por Entidade Executora – EEx.
3.2. Para grupos formais e Empreendedores Familiares Rurais – EFR, o valor máximo da contratação observará o número de associados, cooperados ou integrantes com CAF Pessoa Física ativo, vinculados ao CAF Pessoa Jurídica e com produção própria dos itens constantes do Projeto de Venda, multiplicado pelo limite individual de R$ 40.000,00.
3.3. Compete às cooperativas e associações controlar o limite individual de comercialização de seus associados/cooperados. Compete ao Município controlar os limites dos fornecedores individuais e grupos informais, bem como o limite total das pessoas jurídicas contratadas.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO E SUBCONTRATAÇÃO
4.1. O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.
4.2. Quando o objeto não for concluído no período contratual, a vigência poderá observar as regras legais aplicáveis, sem prejuízo das providências cabíveis quando o atraso decorrer de culpa do(a) CONTRATADO(A).
4.3. A disponibilidade de créditos orçamentários deverá ser observada durante a execução e, quando o contrato ultrapassar exercício financeiro, também a compatibilidade com o planejamento orçamentário aplicável.
4.4. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto, ressalvado o beneficiamento por terceiros apenas nas hipóteses admitidas pela regulamentação do PNAE, preservada a produção própria e a rastreabilidade.
4.5. No ato da assinatura, o fornecedor deverá apresentar licença sanitária válida do veículo utilizado no transporte dos alimentos, quando exigível, ou documento oficial que comprove a dispensa ou isenção.

CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA, DO TRANSPORTE E DO RECEBIMENTO
5.1. O fornecimento será parcelado, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, mediante Autorização de Fornecimento – AF ou documento equivalente, sem quantidade mínima por pedido e sem custos adicionais.
5.2. O prazo máximo de entrega será de até 7 (sete) dias contados da solicitação, observando-se o cronograma definido pela nutricionista responsável, dentro do horário das 07h30 às 11h30 e das 13h15 às 16h30.
5.3. As entregas poderão ocorrer nos seguintes locais, conforme a solicitação:

Grupo Escolar Professor José Ribeiro Thomaz;
CEI Ari Alves da Silva;
Escola Municipal Professora Dilma Grimes Evaristo;
Escola de Jovens e Adultos;
CEI Lilian Rejianne Rodrigues;
Escola Municipal Cancianila Arbegaus;
CEI Luiz Carlos Ely; CEI Lucélia Souza de Moraes;
Depósito da Merenda, na Av. XV de Novembro, Centro;
e Escola Tempo Integral, na Rua Antonio Cotela, Bairro João Correia da Silva.

5.4. Como regra de periodicidade, os hortifrutigranjeiros, laticínios e refrigerados, produtos de panificação, carnes e derivados, congelados e alimentos de estoque seco serão entregues semanalmente, podendo o cronograma ser alterado pela Secretaria Municipal de Educação conforme a necessidade e o calendário escolar.
5.5. O recebimento será realizado mediante conferência, Termo de Recebimento e documento fiscal,

sem prejuízo do recebimento provisório e definitivo previsto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021.
5.6. Os alimentos serão inspecionados no ato da entrega. Os produtos em desacordo com as especificações, qualidade, embalagem, rotulagem, validade, temperatura ou condições higiênico-sanitárias serão recusados e deverão ser substituídos, sem ônus, imediatamente ou no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, conforme determinação da fiscalização.
5.7. As embalagens deverão ser limpas, íntegras, resistentes, adequadas ao produto e em conformidade com a legislação sanitária, não sendo admitidas embalagens reaproveitadas de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou materiais que possam contaminar os alimentos.
5.8. Os alimentos deverão ser transportados em veículos adequados, em condições de higiene, conservação e temperatura compatíveis com o produto.
5.9. Os produtos de origem animal deverão possuir registro ou inspeção no serviço competente – SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA –, observado o âmbito de comercialização autorizado.
5.10. Os alimentos orgânicos ou agroecológicos deverão atender à legislação específica e à forma de comprovação prevista no Edital e na regulamentação do PNAE.
5.11. O quantitativo de cada entrega poderá ser ajustado pela CONTRATANTE em razão de alteração do calendário escolar, demanda efetiva ou motivo de força maior, mediante comunicação em tempo hábil, respeitados os limites contratuais e legais.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
6.1. Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato, do Edital, do Termo de Referência e do Projeto de Venda.
6.2. Emitir previamente a Autorização de Fornecimento – AF ou documento equivalente.
6.3. Acompanhar e fiscalizar a execução por servidor designado, realizando a conferência e o recebimento dos produtos.
6.4. Comunicar e notificar formalmente o(a) CONTRATADO(A) sobre ocorrências e irregularidades, fixando prazo para saneamento quando cabível.
6.5. Disponibilizar condições adequadas para o recebimento dos produtos e prestar as informações necessárias à execução.
6.6. Efetuar o pagamento nos prazos e condições estabelecidos neste contrato.
6.7. Decidir sobre solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual nos prazos legais, admitida prorrogação motivada quando cabível.
6.8. Conduzir procedimentos de reequilíbrio, reajuste e aplicação de sanções, quando necessários.
6.9. Manter sob guarda a documentação referente à execução e à prestação de contas do PNAE pelo prazo legal e disponibilizá-la aos órgãos de controle e ao CAE quando solicitada.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A)
7.1. Fornecer os alimentos nos itens, quantidades, preços, prazos, locais e condições estabelecidos neste contrato, no Edital, no Termo de Referência e no Projeto de Venda.
7.2. Manter, durante a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas, ressalvadas as regras específicas do PNAE quanto à comprovação no momento do pagamento.
7.3. Comunicar imediatamente qualquer fato que possa impedir ou comprometer as entregas e adotar providências para evitar a interrupção do fornecimento.
7.4. Responsabilizar-se por transporte, fretes, cargas, descargas, embalagens, tributos, encargos e demais custos necessários.
7.5. Garantir a qualidade, integridade, conservação, temperatura, validade, embalagem, rotulagem e condições higiênico-sanitárias dos produtos.
7.6. Substituir, às suas expensas, produtos recusados ou que apresentem vícios, defeitos ou desconformidades.
7.7. Cumprir a legislação sanitária expedida pelos órgãos competentes, inclusive MAPA e Anvisa, quando aplicável.

7.8. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução, sem que a fiscalização exclua ou reduza essa responsabilidade.
7.9. Guardar, pelo prazo legal, cópias das notas fiscais de venda, Projeto de Venda, contrato e documentos relacionados.
7.10. Observar a legislação do PNAE, a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 11.326/2006, a Lei nº 14.133/2021, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS
8.1. Nas aquisições de produtores rurais pessoas físicas, inclusive fornecedores individuais e integrantes de grupos informais, serão observadas as retenções e recolhimentos previdenciários legalmente atribuídos à Entidade Executora na condição de sub-rogada, nos termos da legislação vigente.
8.2. Nas aquisições de grupos formais, as responsabilidades previdenciárias serão observadas conforme a natureza jurídica do fornecedor e a legislação aplicável.

CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO
9.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão realizadas nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 1.695/2023.
9.2. Fica designada como Fiscal Técnica a Sra. NAYRA ANGEL CORREA SUBTIL, Nutricionista, lotada na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, sem prejuízo de posterior designação formal ou substituição pela Administração.
9.3. Na ausência da fiscal, atuará o(a) servidor(a) formalmente designado(a) como substituto(a).
9.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do(a) CONTRATADO(A) por irregularidades, vícios, condições inadequadas de transporte, conservação ou fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO E EFICÁCIA
10.1. A CONTRATANTE providenciará a divulgação do contrato nos meios oficiais aplicáveis.
10.2. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP observará o prazo legal aplicável às contratações diretas, contado da assinatura, constituindo condição de eficácia do contrato e de seus aditamentos, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO
11.1. A Administração poderá, nos limites legais, modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação ao interesse público; extingui-lo nos casos previstos em lei; fiscalizar sua execução; aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial; e adotar as demais prerrogativas previstas na Lei nº 14.133/2021.
11.2. As cláusulas econômico-financeiras e monetárias não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) CONTRATADO(A), assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO
12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, o Edital, o Termo de Referência, o Projeto de Venda e a legislação vigente.
12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão, o cronograma será ajustado pelo período correspondente, com o devido registro administrativo, quando cabível.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA CONTRATUAL
13.1. Não será exigida garantia contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

14.1. O contrato poderá ser alterado, mediante justificativa, nas hipóteses e limites dos arts. 124 a 136 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro poderá ser reconhecido quando comprovada a ocorrência de fatos que se enquadrem nas hipóteses legais, mediante requerimento instruído e análise administrativa.

14.3. Nas alterações unilaterais quantitativas, o(a) CONTRATADO(A) deverá aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões legalmente admitidos, sem transfiguração do objeto.

14.4. Os registros que não caracterizem alteração contratual poderão ser realizados por apostila, nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO REAJUSTE

15.1. Após o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data-base vinculada ao orçamento/pesquisa de preços, os preços poderão ser reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE, ou pelo índice oficial que vier a substituí-lo, conforme previsto no Termo de Referência e observada a legislação aplicável.

15.2. O reajuste não se confunde com a revisão destinada ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, que poderá ser analisada nas hipóteses legais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO E NULIDADE

16.1. Constituem motivos para extinção do contrato as situações previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, mediante decisão formalmente motivada, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

16.2. A eventual nulidade observará os arts. 147 a 150 da Lei nº 14.133/2021, inclusive quanto à avaliação do interesse público e aos efeitos da decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O(A) CONTRATADO(A) será responsabilizado(a) administrativamente pelas infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sujeitando-se, conforme o caso, às sanções dos arts. 156 a 163 da mesma Lei, mediante regular processo administrativo.

17.2. A aplicação de sanções não afasta a obrigação de reparar os danos causados à Administração ou a terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1. A execução observará, no que couber, critérios de sustentabilidade ambiental, redução de resíduos, uso racional de recursos, adequada destinação de embalagens e demais práticas compatíveis com a natureza do fornecimento e com o art. 144 da Lei nº 14.133/2021.

18.2. O(A) CONTRATADO(A) responderá pelos danos ambientais decorrentes de sua atuação, na forma da legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1. Poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias admitidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente conciliação e mediação, quando compatíveis com a natureza do conflito e com os direitos patrimoniais disponíveis.

19.2. A adoção de arbitragem, se cabível, dependerá de observância dos requisitos legais e será sempre de direito e submetida ao princípio da publicidade.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

20.1. A execução deste contrato observará a Lei nº 11.947/2009 e suas alterações, a Lei nº 11.326/2006, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e demais resoluções vigentes do FNDE, o Edital de Chamada Pública nº 016/2026 – PMSC e seus anexos, os arts. 89 a 194 da Lei nº 14.133/2021 e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
20.2. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE de acordo com a legislação aplicável aos contratos administrativos e às aquisições da Agricultura Familiar no âmbito do PNAE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO
21.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santa Cecília/SC para dirimir as controvérsias decorrentes da execução deste contrato que não possam ser solucionadas administrativamente ou pelos meios consensuais admitidos em lei, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, firmam o presente instrumento.

Santa Cecília/SC, ____ de _____ de 2026.

CARLOS ENRIQUE GARCIA LANGER	**CONTRATADA**
Prefeito Municipal	Representante Legal