



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 028/2025

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**, com sede na Rua Antônio Luz, 111, Centro – Florianópolis/SC, inscrita no CNPJ sob nº **82.951.328/0001-58**, por intermédio da Diretoria de Administração, torna público a **CHAMADA PÚBLICA – POR ITEM**, objetivando a **Seleção de projetos de venda** de gêneros alimentícios mais perecíveis, oriundos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, para posterior contratação, visando compor os cardápios das unidades escolares de autogestão pertencentes às Coordenadorias Regionais de Educação de Araranguá, Laguna e Florianópolis, a fim de atender aos alunos regularmente matriculados na rede Estadual de ensino durante o ano letivo de 2026, conforme especificações constantes no Anexo I, cujos quantitativos são estimativos e poderão ser adquiridos parcial ou totalmente, de acordo com a demanda efetiva e a capacidade de fornecimento declarada nos projetos de venda aprovados, regendo-se este procedimento pela Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Resolução CD/FNDE nº 03/2025, Lei Federal nº 14.133/2021 (no que couber), Lei Federal nº 14.660/2023 e demais normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

- ANEXO I** – Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios;
- ANEXO II** – Modelo de Projeto de Venda;
- ANEXO III** – Modelo de Declaração de Produção Própria;
- ANEXO IV** – Modelo de Ficha Técnica para os Produtos Processados e de Origem Animal;
- ANEXO V** – Modelo de Termo de Recebimento da Agricultura Familiar;
- ANEXO VI** – Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;
- ANEXO VII** – Declaração em atendimento à Lei nº 8.213/1991;
- ANEXO VIII** – Modelo de Declaração para fins do atendimento ao disposto no art. 68, VI, da Lei 14.133/21;
- ANEXO IX** – Minuta da Dispensa de licitação;
- ANEXO X** – Minuta Termo de Contrato.
- ANEXO XI** – Endereços das escolas;
- ANEXO XII** – Distribuição por Regional;
- ANEXO XIII** – Distribuição por município;
- ANEXO XIV** – Modelo de declaração de não emprego de menor;
- ANEXO XV** – Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo.



Cópias deste edital e seus anexos, bem como informações sobre os resultados dos pareceres e classificação, poderão ser obtidos pelos interessados no site <http://www.portaldecompras.sc.gov.br> - **CP 028/2025** e também no Portal Secretaria de Estado da Educação - <http://www.sed.sc.gov.br>, Sistema de Gestão de Processos Eletrônicos SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO – **SEA/SGPE – PROCESSO SED 117314/2025**.

Os participantes deverão se cadastrar no Portal de Compras e informar email para recebimento de mensagens acerca do andamento do processo.

Informações e esclarecimentos sobre a CHAMADA PÚBLICA serão prestados pela GERÊNCIA DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES, através do e-mail cplsed@sed.sc.gov.br.

A documentação de habilitação para análise, pode ser entregue, originais ou cópias coloridas, ou por e-mail cópias coloridas, no endereço : Coordenadoria Regional da Grande Florianópolis - Rua Cândido Ramos, S/N, Bairro Capoeiras, Florianópolis - CEP: 88.090-800. Essa documentação será conferida, digitalizada e será anexada ao processo SGPe **SED 117314/2025**, durante o período de habilitação definido na Chamada Pública, conforme especificado no item **4 DA HABILITAÇÃO e seus subitens**, ou, **em modo colorido**, poderá ser encaminhada pelo fornecedor para o e-mail: agrifamiliar.grandeflorianopolis@sed.sc.gov.br

Período de abertura da CHAMADA PÚBLICA – envio da documentação de habilitação e projetos de venda:

Início: a partir da publicação nos jornais de circulação, Diário Oficial do Estado e Diário Oficial da União.

Término: às 18h do **dia 20 de outubro de 2025**.

ETAPAS DA CHAMADA PÚBLICA

O processo terá as seguintes etapas:

Etapas 1: Habilitação do fornecedor;

Etapas 2: Habilitação dos Projetos de Venda;

Etapas 3: Seleção dos Projetos de Venda;

Etapas 4: Habilitação de amostras;

Etapas 5: Divulgação das atas de julgamento e resultado final (publicação nos jornais DOU e DOE)

Etapas 6: Prazo recursal;

Etapas 7: Adjudicação e homologação;

Etapas 8: Contratação.

1. DO OBJETO DA CHAMADA PÚBLICA

1.1 Chamada Pública objetivando a **Seleção de projetos de venda** de gêneros alimentícios mais perecíveis, oriundos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, para posterior contratação, visando compor os cardápios das unidades escolares de autogestão pertencentes às Coordenadorias Regionais de Educação de Araranguá, Laguna e



Florianópolis, a fim de atender aos alunos regularmente matriculados na rede Estadual de ensino durante o ano letivo de 2026, conforme especificações constantes no Anexo I, cujos quantitativos são estimativos e poderão ser adquiridos parcial ou totalmente, de acordo com a demanda efetiva e a capacidade de fornecimento declarada nos projetos de venda aprovados, regendo-se este procedimento pela Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Resolução CD/FNDE nº 03/2025, Lei Federal nº 14.133/2021 (no que couber), Lei Federal nº 14.660/2023 e demais normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - QUANTITATIVOS

Item	Produto	Unidade de Medida	Quantitativo	Preço Unitário	Valor Total
1	Abacate	Kg	1820	11,43	20.802,60
2	Abóbora	Kg	1260	5,96	7.509,60
3	Abobrinha	Kg	1260	6,39	8.051,40
4	Acelga	Kg	730	7,53	5.496,90
5	Agrião	Kg	260	10,00	2.600,00



6	Aipim descascado	Kg	2180	9,22	20.099,60
7	Alface	Kg	3130	20,80	65.104,00
8	Alho in natura	Kg	450	37,96	17.082,00
9	Banana	kg	11540	6,50	75.010,00
10	Batata doce	Kg	2850	6,00	17.100,00
11	Batata inglesa	Kg	3690	7,11	26.235,90
12	Berinjela	Kg	980	9,42	9.231,60
13	Beterraba 'in natura'	Kg	2490	6,90	17.181,00
14	Brócolis	Kg	2180	14,00	30.520,00
15	Caqui chocolate	Kg	7630	10,65	81.259,50
16	Carne bovina patinho (cubos)	Kg	3360	40,90	137.424,00
17	Carne bovina patinho (iscas)	Kg	1760	42,46	74.729,60
18	Carne bovina patinho (moída)	Kg	6640	39,26	260.686,40
19	Carne suína pernil (cubos)	Kg	1800	30,30	54.540,00
20	Carne suína pernil (iscas)	Kg	1300	30,95	40.235,00



21	Cebola	Kg	2030	7,10	14.413,00
22	Cebolinha verde	Kg	204	23,45	4.783,80
23	Cenoura	Kg	2630	7,21	18.962,30
24	Chicória	Kg	1050	8,00	8.400,00
25	Chuchu	Kg	810	6,00	4.860,00
26	Couve	Kg	560	15,20	8.512,00
27	Couve - flor	Kg	1450	13,82	20.039,00
28	Espinafre	Kg	600	20,00	12.000,00
29	File de tilápia congelado	Kg	6320	51,41	324.911,20
30	Goiaba	Kg	200	9,47	1.894,00
31	Iogurte natural integral	L	2280	10,84	24.715,20
32	Laranja	Kg	10630	6,17	65.587,10
33	Limão	Kg	500	6,25	3.125,00
34	Maçã	Kg	8720	11,73	102.285,60
35	Mamão	Kg	5370	10,91	58.586,70



36	Manteiga com sal	Kg	1670	60,85	101.619,50
37	Maracujá	Kg	7830	11,95	93.568,50
38	Melancia	Kg	5180	5,04	26.107,20
39	Melão	Kg	5080	8,32	42.265,60
40	Milho verde congelado	kg	1570	16,09	25.261,30
41	Morango	Kg	2080	34,96	72.716,80
42	Ovos de galinha in natura	Un	68640	1,03	70.699,20
43	Pão caseiro fatiado	Kg	1790	24,90	44.571,00
44	Pão de forma integral	Kg	400	26,08	10.432,00
45	Pão integral sem açúcar	Kg	350	30,67	10.734,50
46	Pão sem lactose	Kg	40	26,63	1.065,20
47	Pepino	Kg	880	5,95	5.236,00
48	Pera	Kg	4510	11,68	52.676,80
49	Pêssego	Kg	4510	12,55	56.600,50
50	Pitaia	Kg	4680	12,60	58.968,00



51	Ponkan/Tangerina/Bergamota	kg	4710	6,91	32.546,10
52	Queijo	Kg	1660	46,4	77.024,00
53	Repolho branco / verde	Kg	1270	6,1	7.747,00
54	Repolho Roxo	Kg	710	7,53	5.346,30
55	Rúcula	Kg	410	21,38	8.765,80
56	Salsinha	Kg	104	19,03	1.979,12
57	Tomate	Kg	3970	11,00	43.670,00
58	Uva	Kg	1870	17,67	33.042,90
59	Vagem	Kg	1280	15,2	19.456,00
				Total	2.546.073,32

* Os produtos deverão ser preferencialmente agroecológicos ou orgânicos.

** Para produtos agroecológicos ou orgânicos, o fornecedor poderá acrescentar aos preços desses produtos até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos na chamada pública (Art. 31 da Resolução nº6 de 08 de maio de 2020).

Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios Conforme **ANEXO I**.

2. JUSTIFICATIVA

A Secretaria de Estado da Educação (SED) suscita a presente demanda de aquisição de gêneros alimentícios tendo em vista que a alimentação escolar deve estar pautada na normatização e notas técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, especialmente na Lei nº 11.947/2009 e nas Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Resolução CD/FNDE nº 03/2025

O PNAE tem por objetivos fornecer aos estudantes alimentação que atenda suas necessidades nutricionais durante o período de permanência na escola, com nutrientes adequados à faixa etária escolar, contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis e proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar. Os cardápios da alimentação escolar devem ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as



necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina conta com unidades escolares que atendem diferentes matrizes de ensino em atenção ao currículo da educação básica e profissional, na forma parcial e integral, no qual geram uma demanda diferenciada de atendimento com alimentação escolar. Ainda, a Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina atende a especificidades culturais de comunidades indígenas e/ou quilombolas e estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, os quais devem receber alimentação escolar no período de escolarização e no contraturno, quando em Atendimento Educacional Especializado.

Ainda, a legislação vigente do PNAE (Lei Federal nº 1.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Resolução CD/FNDE nº 3/2025) prevê que no mínimo 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE devem ser executados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, sendo que 50% dessa quantia deverá estar no nome da mulher da Unidade Familiar de Produção Agrária-UFPA.

Dessa forma, considerando a legislação vigente e visando o fornecimento de alimentos adequados em quantidade e qualidade para garantia do acesso regular e permanente de refeições que atendam ao número de estudantes, às características alimentares regionais (cultura, hábitos, questões sociais, etc) e às especificidades relacionadas às necessidades alimentares especiais, torna-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios que devem ser adquiridos pela Secretaria de Estado da Educação.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Será permitida a participação de: Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais da Agricultura Familiar, para comercializar sua produção agrícola, que possuem DAP Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (válida), ou CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (válida), física ou jurídica, de acordo com o Capítulo V da Resolução CD 06/2020 do FNDE e Resolução CD/FNDE nº 03/2025, que dispõe sobre o PNAE.

3.2. Não serão admitidas a participação de:

- a) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Central de Fornecedores do Estado de Santa Catarina – SEA, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
- b) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Compras e Contratações.
- d) Declarada inidônea por ato do Poder Público;
- e) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que estejam proibidas de contratar com o Poder Público, em razão de sanções impostas.
- f) Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que estejam sofrendo sanção restritiva de direito, decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, V, da Lei 9.605/98.

3.3. A participação na CHAMADA PÚBLICA implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da CHAMADA PÚBLICA.

3.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do participante.



4 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. De acordo com o Artigo 36 da Resolução 06/2020 do FNDE, que dispõe sobre a documentação de habilitação dos projetos de vendas nas chamadas públicas, os grupos formais/informais e os fornecedores individuais deverão entregar os documentos abaixo relacionados, originais ou cópias coloridas, ou por e-mail cópias coloridas, no endereço: Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina, sito a Rua Antônio Luz, nº 111, 1º andar, sala 109, Gerência de Alimentação Escolar, Centro–Florianópolis–Santa Catarina, CEP 88010-410. Essa documentação será conferida, digitalizada e será anexada ao processo SGPe **SED 117314/2025**, durante o período de habilitação definido na Chamada Pública.

4.1.1. Cópia não autenticada, mediante a exibição dos originais, para conferência por membro da Secretaria de Estado da Educação, que dará seu autêntico se concernente com o original;

4.1.2. A documentação digitalizada para análise, **em modo colorido**, também poderá ser encaminhada pelo fornecedor para o e-mail: agrifamiliar.grandeflorianopolis@sed.sc.gov.br

4.1.3. Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor na data limite de apresentação dos mesmos para a chamada pública, apresentados em original ou cópia autenticada em cartório ou competente ou publicação em órgão de Imprensa Oficial;

4.1.4. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

4.1.5. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome do fornecedor da agricultura familiar que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ ou CPF e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

4.1.6. O fornecedor da agricultura familiar que entender estar desobrigado de apresentar qualquer documento de habilitação deverá demonstrar esta situação, juntando o respectivo comprovante.

4.1.7. Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte da Equipe Técnica.

4.2. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

4.2.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP- Declaração de Aptidão ao PRONAF física ou CAF- Cadastro da Agricultura Familiar Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Projeto de Venda de Gênero Alimentício da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- VI - Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;
- VII - Declaração em atendimento à Lei 8.213/1991;
- VIII - Declaração para fins do atendimento ao disposto no Art.68 VI, da Lei 14133/21 - NLLC.
- IX - Declaração de não emprego de menor;
- X - Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo.

4.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL:

4.3.1. O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;



- III - Projeto de Venda de Gênero Alimentício da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante.
- IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- VII - Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;
- VIII - Declaração em atendimento à Lei 8.213/1991;
- IX - Declaração para fins do atendimento ao disposto no ART.68 VI, da Lei 14133/21 - NLLC
- X - Declaração de não emprego de menor;
- XI - Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo.

4.4. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

4.4.1. O Grupo Formal deverá apresentar, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - Extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - Projeto de Venda de Gênero Alimentício da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante.
- VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
- IX - Declaração sobre práticas fraudulentas e de corrupção;
- X - Declaração em atendimento à Lei 8.213/1991;
- XI - Declaração para fins do atendimento ao disposto no ART.68 VI, da Lei 14133/21 - NLLC
- XII - Declaração de não emprego de menor;
- XIII - Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo.

4.4.2. Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor na data limite de apresentação dos mesmos para a chamada pública, e durante todo o período do processo de chamada pública, esses documentos poderão ser solicitados, devendo estar válidos, sendo eles indispensáveis ao funcionamento das atividades do fornecedor individual, assim como, dos grupos formais e informais.

4.4.3. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

4.4.4. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome do fornecedor da agricultura familiar que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ ou CPF e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

4.4.5. O fornecedor da agricultura familiar que entender estar desobrigado de apresentar qualquer documento de habilitação deverá demonstrar esta situação, juntando o respectivo comprovante.

4.4.6. Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte da Equipe Técnica.

4.4.7. Em atenção à Lei nº 14.660/2023, que alterou o caput do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e



incluiu, no mesmo artigo, o §3º, a aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o caput deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50%(cinquenta por cento) do valor adquirido.

5 - HABILITAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

5.1. O Projeto de Venda deverá ser apresentado em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme **ANEXO II** deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:

- a) Identificação do número da chamada pública;
- b) Nome do agricultor individual;
- c) Nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;
- d) Nome da entidade articuladora do grupo informal, quando for o caso;
- e) Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade de medida, quantidade, preço unitário e valor total conforme Edital da Chamada Pública);
- f) Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos (rastreabilidade);
- g) Característica do fornecedor proponente e assinatura.

5.1.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução 06/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

5.1.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal e o CNPJ e DAP/CAF Jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

5.1.4. Os projetos de venda deverão conter os mesmos preços apresentados na Chamada Pública. Caso o proponente, apresente no projeto de vendas, produtos agroecológicos ou orgânicos, poderá acrescentar aos preços desses produtos até 30%(trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais apresentados na Chamada Pública (Art. 31 da Resolução nº 06/2020).

5.1.5. Os gêneros alimentícios, quando for o caso, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(MAPA).

5.1.6. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual, municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

5.1.7. Quando apresentarem em seu projeto de venda produtos agroecológicos/orgânicos deverão apresentar anexo ao Projeto de Venda, cópia do Certificado de Produtor Orgânico, fornecido por empresas certificadoras, Sistemas Participativos de garantia ou por organização de controle social (OCS), credenciadas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), além da lista com o nome dos produtores.

5.1.8. O produtor primário de gêneros alimentícios deve possuir cadastro no programa e-Origem, pelo site da CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina), atendendo aos critérios estabelecidos pelo programa e possuir rastreabilidade dos produtos vegetais, *in natura* e minimamente processados fornecidos, destinados ao consumo humano.

5.1.9. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/CAF/Ano/EEEx;

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF Jurídica x R\$ 40.000,00.

5.2. Os agricultores familiares, detentores de DAP/CAF Física, poderão contar com uma Entidade



Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

5.3. Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, a contratante abrirá prazo de **até 05 dias úteis** a partir da convocação para a regularização da documentação conforme art. 36, § 4 da Resolução nº 6/2020 FNDE.

5.4. O(s) projeto(s) de venda poderá(ão) ser apresentado(s) de forma parcial, de acordo com a capacidade de entrega, detalhando as Coordenadorias Regionais.

5.5. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução 06/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

6 - SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

6.1. Os Projetos de Venda serão selecionados de acordo com a metodologia estabelecida no Art. 35 da Resolução MEC/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 3/2025.

“Art. 35 Para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

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

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

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;

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

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

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

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

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes:

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física

c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

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

III – os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar);

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



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

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

§ 5º Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica." (NR)

6.2. Ainda, a Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 dispõe que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30%, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

6.3. Serão considerados locais os fornecedores cujo maior número de DAPs/CAFs estejam dentro de um dos municípios pertencentes às Coordenadorias Regionais estabelecidas no Objeto desta Chamada Pública.

6.3.1. Os documentos devem estar de acordo com os Anexos II, III, IV, V, VI, VII e VIII.

7 - HABILITAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1. Conforme prevê o art. 41 da Resolução 06/2020, os participantes habilitados, cujo projeto de venda foi selecionado em primeiro lugar, para os itens de produtos processados, dessa Chamada Pública deverão apresentar 01(uma) amostra para cada item, juntamente com a ficha técnica (conforme modelo **ANEXO IV**), no prazo de até **10 (dez) dias úteis** após a divulgação do resultado e convocação de entrega, sob pena de desclassificação.

7.2. Para os produtos de **origem animal**, os participantes habilitados, cujo projeto de venda foi selecionado em primeiro lugar em cada item desta Chamada Pública deverão apresentar 01(uma) amostra, juntamente com a ficha técnica (conforme modelo **ANEXO IV**) e registro do produto no SIF ou SIE para produto de origem animal (o SIM será aceito apenas para as entregas no município indicado no documento), no prazo de **até 10 (dez) dias úteis** após a convocação, sob pena de desclassificação.

7.3. As entregas das amostras e dos documentos técnicos deverão ser entregues no endereço:

Local de entrega das amostras:

Coordenadoria Regional da Grande Florianópolis - Rua Cândido Ramos, S/N, Bairro Capoeiras, Florianópolis - CEP: 88.090-800

7.4. As amostras deverão estar identificadas com o nº da Chamada Pública, nº do item e nome do fornecedor.

7.5. Quando apresentarem em seu projeto de venda produtos agroecológicos/orgânicos deverão apresentar Cópia do Certificado de Produtor Orgânico, fornecido por empresas certificadoras, Sistemas Participativos de garantia ou por organização de controle social (OCS), credenciadas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), além da lista com o nome dos produtores.

7.6. O produtor primário de gêneros alimentícios deve possuir cadastro no programa e-Origem, pelo site da CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina), atendendo aos critérios estabelecidos pelo programa e possuir rastreabilidade dos produtos vegetais, *in natura* e minimamente processados fornecidos, destinados ao consumo humano.

7.7. As amostras serão analisadas pela equipe de Nutrição da Gerência de Alimentação Escolar e/ou da Regional de Educação, que observará como critérios de avaliação da tabela abaixo, além das especificações descritas para cada gênero alimentício: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características, informação nutricional e emitirá seu parecer em relatório devidamente assinado e identificado, classificando ou desclassificando o produto.

7.8. Quando o produto do fornecedor for desclassificado, será convocado o 2º colocado para



apresentar amostra e documentação técnica, que passará pelo mesmo processo de avaliação, e assim sucessivamente.

7.9. Após a divulgação do laudo, as amostras poderão ser retiradas pelos produtores/cooperativas/associações em **até 07 dias consecutivos**. Após esse prazo, as amostras serão destinadas a critério da Coordenadoria Regional.

7.10. O laudo técnico do alimento com as análises físico-químicas e microbiológicas, somente será solicitado na suspeita de contaminação dos produtos.

**RELATÓRIO DE ANÁLISES DAS AMOSTRAS
DA CHAMADA PÚBLICA Nº 028/2025**

RELATÓRIO DE ANÁLISES DAS AMOSTRAS			
ANÁLISE DE ROTULAGEM			
EMPRESA PROPONENTE:			
PRODUTO:			
MARCA:			
FABRICANTE:			
ITENS	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
1-PRESENÇA DE ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL	()	()	()
2-NOME DO PRODUTOR/INDÚSTRIA	()	()	()
3-ENDEREÇO DO PRODUTOR/INDÚSTRIA	()	()	()
4-APRESENTOU SIF OU SIE - (PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL)	()	()	()
5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - (PARA PRODUTO PROCESSADO)	()	()	()
6-DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	()	()	()
7-IDENTIFICAÇÃO DE CONTÉM OU NÃO CONTÉM GLUTÉN	()	()	()
8-INGREDIENTES – (PARA PRODUTO PROCESSADO)	()	()	()
09-PESO BRUTO E PESO LÍQUIDO	()	()	()

() Aprovado



() Reprovado motivo:

Nome e assinatura do(a) Nutricionista ou Técnico responsável pela análise

Anexo do relatório de amostras– registro fotográfico

ITEM ... – Produto

Foto da Frente

Foto do Verso

Foto da Lateral

8 - DA CONTRATAÇÃO

8.1. As contratações serão formalizadas por meio de Contratos Administrativos conforme a Lei 14.133 de 01/04/2021 e observando-se as condições estabelecidas na Chamada Pública e seus Anexos, os quais integram o contrato firmado, independentemente de sua transcrição.

8.2. A Secretaria de Estado da Educação - SED convocará o PROPONENTE vencedor para assinar o contrato e, para tanto, enviará o contrato para a PROPONENTE, através de email devendo ser assinado e devolvido **em até 05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas na Chamada Pública. Caso o PROPONENTE não assine o instrumento contratual, o CONTRATANTE convocará a próxima proponente classificada para fazê-lo.

8.3. A partir da contratação e com base no Projeto de Venda, a contratada deverá iniciar as entregas das amostras entregues, no prazo de **até 15 dias corridos**, observado o grupo de alimentos, a quantidade por escola, a periodicidade e demais condições pactuadas.

8.4. Após firmado contrato, as desistências parciais ou totais estarão passíveis de sanção, caracterizando descumprimento contratual.

8.5. Os valores dos contratos são **estimados**, podendo sofrer alterações durante a execução, em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas, em razão da abertura ou eventual fechamento de escolas, ingresso ou saída de alunos, ampliação ou redução do número de refeições, qualidade e aceitabilidade dos gêneros entregues, alteração do calendário escolar, entre outros, incluindo-se motivos de força maior.

8.6. Conforme Resolução nº 6/2020, de 08 de maio de 2020, Art. 33 os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

8.7. Os valores contratados, por serem estimados, não necessariamente serão executados em sua totalidade. No caso de supressão na quantidade ou cancelamento da entrega, a contratada será previamente comunicada.

8.8. O contrato poderá ser rescindido pela Administração conforme os arts. 137 e 138 da Lei Federal 14.133 de 01/04/2021.

8.9. A administração verificará, previamente à celebração do contrato, a existência de eventual registro de sanção aplicada à contratada, cujos efeitos a tornem proibida de celebrar contrato administrativo e alcancem a SED, por meio de consulta aos sistemas do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br>), e da Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União (<http://portal.tcu.gov.br>);

9 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Os recursos orçamentários e financeiros para o atendimento ao objeto desta Chamada Pública correrão por conta da dotação vigente na:

Órgão	Sub-ação	Elemento de despesa	Fonte
Secretaria de Estado da Educação	10206	33.90.30/339039	1.550.120.000/ 1.552.124.000



Cód. 02755-3-001 – Grupo/classe: 1901

10 - DAS ENTREGAS, LOCAL, PERIODICIDADE E QUANTIDADE DOS PRODUTOS

10.1. As entregas serão realizadas semanalmente no endereço das unidades escolares conforme anexo XI.

10.2. O recebimento será efetuado pelo servidor responsável após a confirmação da verificação da quantidade/qualidade/adequação do objeto. Os entregadores deverão aguardar a conferência da quantidade/qualidade/adequação do objeto a ser entregue. Após a confirmação do objeto carga/entrega do fornecedor deverá ser assinado e datado, pelo servidor responsável, atestando o recebimento.

10.3. Se o gênero alimentício entregue não estiver na qualidade, na quantidade ou na validade exigidas nas especificações deste Projeto Básico, não será recebido, sendo devolvido ao fornecedor, devendo o produto ser substituído no prazo máximo de 3 (três) dias úteis quando alimento menos perecível, e em até 24 horas quando alimentos mais perecíveis.

10.4. O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deverá ser realizado em veículos adequados, bom estado de conservação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e alterações posteriores, normativas de vigilância sanitária vigente, providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is).

10.5. Os alimentos devem ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

10.6. Os alimentos devem ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.

10.7. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

10.8. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

10.9. O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura. Refrigeração: de 0 a 7 °C (ao redor de 4 °C), com tolerância de até 7 °C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite. Congelamento: até -8 °C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

10.10. É obrigatório efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteos), especificados na(s) nota(s) fiscal (is), solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.

10.11. A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú devidamente higienizado, estando cada caminhão equipado com uma balança compatível para conferência e pesagem dos alimentos, aferida de acordo com as normas do INMETRO. Excetua-se dessa obrigatoriedade a entrega de leite UHT.

10.12. Os produtos deverão ser pesados em superfície plana, visível e na presença do servidor responsável pelo recebimento.

10.13. Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.



10.14. No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.

10.15. Os fornecedores devem entregar as mercadorias com carrinho próprio (para fazer o transporte do veículo até o almoxarifado).

10.16. Os funcionários deverão estar uniformizados e calçar sapatos fechados conforme legislação vigente.

10.17. A embalagem é o recipiente/pacote/envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos, sendo: embalagem primária aquela que está em contato direto com os alimentos; embalagem secundária aquela destinada a conter a(s) embalagem (ns) primária(s); embalagem terciária aquela destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias. As embalagens devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. Devem, ainda, ser compatíveis com o prazo de validade.

10.18. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento. Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento são consideradas defeituosas críticas e em desacordo.

10.19. A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

10.20. As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

11 - A VIGÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA E DOS CONTRATOS

11.1. O prazo de vigência da chamada pública se encerra após as assinaturas dos contratos com os fornecedores da agricultura familiar e as execuções dos contratos seguem a aplicação da legislação dos contratos administrativos públicos.

11.2. O prazo de vigência dos contratos originários da chamada pública terá início na data de sua assinatura e vigorará por 01 (um) ano.

12 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

12.1. Obriga-se a empresa vencedora:

- Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade dos produtos, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- Manter, durante todo o Contrato, todas as condições habilitação exigidas na chamada pública;
- Dar garantia pelos produtos fornecidos nos termos do Código de Defesa do Consumidor;
- Garantir a qualidade do(s) produto(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;
- Custear, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a qualidade do produto fornecido, sem qualquer ônus adicional à contratante;
- Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto da chamada pública;



- g) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- h) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie origem, pertinentes à execução do contrato;
- i) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento dos produtos objeto de chamada pública.

13 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

13.1. Cabe à contratante:

- a) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- b) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de seus representantes;
- c) Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- d) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato.
- e) Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido neste Edital/Contrato da Chamada Pública.

14 – DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

14.1. Das Impugnações:

14.1.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o ato convocatório, por escrito, por irregularidade na aplicação da legislação vigente ou para solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido de impugnação impreterivelmente ao e-mail cplsed@sed.sc.gov.br. Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

14.1.2. A impugnação feita tempestivamente pelo participante não o impedirá de participar desta Chamada até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

14.1.3. A não impugnação deste Edital e seus Anexos implica na aceitação de todos os seus termos.

14.2. Dos Recursos:

14.2.1. A eventual interposição de recursos referente ao presente Edital prevista no artigo 165 da Lei Federal nº 14.133/2021 deverá efetivar-se no prazo máximo de **três dias úteis**, contados da publicação do resultado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e da União, enviado impreterivelmente ao e-mail cplsed@sed.sc.gov.br, por meio de petição dirigida à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, ao qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.2.2. Conforme Art. 165 da Lei nº 14.133, § 1º, inciso II - a apreciação dar-se-á em fase única.

14.2.3. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição de recurso.

14.2.4. Em ocorrendo alguma dúvida ou correção de algum item na apresentação do projeto de vendas, resultado das amostras e da habilitação o fornecedor poderá encaminhar via e-mail cplsed@sed.sc.gov.br, indicando o número da chamada e indicar o nome da Cooperativa e ou nome do Agricultor Individual.

14.2.5. A não observância às normas anteriormente estabelecidas implica na desconsideração da petição enviada por e-mail.

14.2.6. Depois de decididos os recursos eventualmente interpostos desta Chamada Pública será submetido à autoridade competente, para que se proceda a devida adjudicação e homologação.

14.2.7. Não serão reconhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal



e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela empresa.

15 – DAS MODIFICAÇÕES, RESCISÃO E EXTINÇÃO CONTRATUAL

A rescisão do Contrato poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

15.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

15.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado: a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

15.4. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

15.5 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2(dois) meses de antecedência desse dia.

15.6 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2(dois) meses da data da comunicação.

15.7 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.8 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório(art. 131, caput, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

15.9 Dos motivos para extinção do contrato

Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, às seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

§ 1º Regulamento poderá especificar procedimentos e critérios para verificação da ocorrência dos motivos previstos no caput deste artigo.



§ 2º O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I - supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;

II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III - repetidas suspensões que totalizam 90(noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

IV - atraso superior a 2(dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§ 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do § 2º deste artigo observarão as seguintes disposições:

I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/21;.

§ 4º Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21 deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

15.10 Das formas de extinção contratual:

A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

§ 2º Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização.

15.11 Das consequências para extinção por ato unilateral:

A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21, as seguintes consequências:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

III - execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;



d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

§ 1º A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II do caput do art. 139 da Lei Federal nº 14.133/21 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput do art. 139 da Lei Federal nº 14.133/21, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário estadual.

15.12 Da rescisão contratual decorrerá o direito de a Contratante, incondicionalmente, reter os créditos relativos ao Contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste edital, no Contrato e em lei, para a plena indenização do erário.

15.13. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará a existência de eventual registro de sanção aplicada à contratada, cujos efeitos a tornem proibida de celebrar contrato administrativo e alcancem a SED, por meio de consulta aos sistemas do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br>), e da Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União (<http://portal.tcu.gov.br>).

16 - DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO

16.1. Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida nos artigos 90, 92, 124, 125 e 137, da Lei Federal nº 14.133/2021.

17 - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1. Conforme artigo 24 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública e celebração dos contratos.

17.2. São partes integrantes do Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, projetos de venda e informações apresentadas pela contratada e que deram suporte a classificação da CHAMADA PÚBLICA, na forma estabelecida nos artigos 115 a 123 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.3. Quaisquer atos ou ações praticados por empregados, prepostos ou contratados da Contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da Contratada.

17.4. São de responsabilidade da Contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente edital e à execução do Contrato.

17.5. A Contratada deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação exigida na CHAMADA PÚBLICA, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

18- DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO - REVISÃO CONTRATUAL, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

18.1. O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas nos artigos 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021.

18.2. A Contratada fica obrigada a aceitar, nos termos dos artigos 124 e 125 da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário até 25% do valor atualizado do Contrato, desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 40.000,00 por DAP/CAF ano/entidade executora, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

18.3. O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a



manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

19 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. Será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura da qual deverá constar o número desta chamada pública e do contrato, de acordo com o preço unitário contratado, mediante apresentação dos documentos fiscais dos gêneros alimentícios.

19.2. Será realizado por intermédio do Banco do Brasil, em até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento, contados da data da entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada, com a apresentação dos seguintes documentos:

a) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) ou contribuinte que possuir a Certidão Específica previdenciária e a Certidão conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente:

b) Certidão de Regularidade Fiscal Relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – CRF/FGTS;

c) Certidão Negativa de Débitos Estadual de Santa Catarina e do Estado sede da Empresa;

d) Certidão Negativa de Débitos Municipal do município sede da empresa;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

19.2.1. A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível neste caso atualização financeira dos valores, por inadimplemento. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

19.3. O pagamento da fatura será susado se verificada execução defeituosa do Contrato enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

19.4. A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

19.5. No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo “**Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE**” (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020), e também o número do Contrato.

19.6. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.209 de 11 de março de 2021, os fornecedores com sede em Santa Catarina estão isentos de tal imposto.

“Enquanto vigorar o Convênio ICMS 143/10, de 24 de setembro de 2010, do CONFAZ, fica concedida isenção do ICMS devido na saída de gêneros alimentícios para alimentação escolar promovida por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural ou por suas organizações, para serem utilizados por estabelecimentos das redes de ensino das Secretarias Estadual ou Municipal de ensino ou por escolas de educação básica pertencentes às respectivas redes de ensino, decorrente do Programa de Aquisição de Alimentos - Atendimento da Alimentação Escolar, instituído pela Lei federal nº 10.696, de 2 de julho de 2003, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.”

19.7. Conforme art. 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto Estadual nº 129, de 10 de maio de 2023, a partir de 1º de junho de 2023, os órgãos da Administração Pública Estadual Direta, os fundos, as autarquias e às fundações públicas do Estado de Santa Catarina, ao efetuarem pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou pela prestação de serviços em geral, inclusive obras, ficam obrigados a proceder à retenção do imposto de renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, devendo também observar o disposto neste Decreto.



20 - DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Os fornecedores que não cumprirem as obrigações assumidas estão sujeitas às sanções previstas no art. 155 a 163 da Lei 14.133 de 01/04/2021 e o decreto estadual 441/2024 de 19/01/2024.

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

Art. 155. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º 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 que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

I - A advertência será emitida pela Administração, quando a contratada descumprir qualquer obrigação;

II - A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir:

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Art. 157. Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 desta Lei](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Art. 158. A aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#) requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o caput deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#);

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Art. 159. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

20.1.1. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#) - Lei Anticorrupção, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).



20.1.2. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

20.1.3. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

20.1.4. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

20.1.5. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

20.1.6 A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;

A suspensão impossibilita a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, e de acordo com os prazos a seguir:

- a) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- b) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
- c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
- d) por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
- e) por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
- f) por até 5 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
- g) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;

20.1.7. A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

20.1.8. A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;

20.1.9. A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;

20.1.9.1. A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;

20.1.10. A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;

20.1.11. As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;



20.1.12. Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores(CCF) ou da obtenção do registro, por até 5(cinco) anos na modalidade de pregão e até 2(dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos;

20.1.13. Declaração de inidoneidade, nos termos dos artigos anteriores.

20.1.14. As sanções previstas no Documento Auxiliar poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:

a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e

b) tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação.

20.1.15. As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos (DGLC), no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

20.1.16 O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;

20.1.17 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;

20.1.18. Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

21 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

21.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato da Secretaria de Estado da Educação e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

21.1.1. Ficam nomeados como Gestor e Fiscal do Contrato:

Gestor:

Nome: Lilian Sandin Boeing
Cargo: Coordenadora Regional de Educação
Matrícula: 294.889-3-01
E-mail: florianopolis@sed.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Bruno Jackson Severino
Cargo: Integrado da Alimentação
Matrícula: 362.639-3-02
E-mail: alimentacaoterc@sed.sc.gov.br

21.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, como também o Decreto nº 11.246/2022, Art. 8º Os gestores e os fiscais de contratos e os respectivos substitutos serão representantes da administração designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou por quem as normas de organização administrativa indicarem, para exercer as funções estabelecidas no art. 21 ao art. 24, observados os requisitos estabelecidos no art. 10.

21.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

21.3.1. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

21.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

21.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano



de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

21.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

21.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

21.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

21.7.1.1. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

21.7.2. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

21.8. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;;

21.8.1. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

21.9. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

21.9.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

21.10. O gestor do contrato coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

21.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

21.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

21.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

21.14. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

21.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

21.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos



termos do contrato.

21.17. Compete ainda aos gestores e fiscais:

21.17.1. Ao gestor compete:

21.17.1.1. Cuidar das questões relativas:

- a. à prorrogação de Contrato junto à Autoridade Competente (ou às instâncias competentes), que deve ser providenciada antes de seu término, reunindo as justificativas competentes e demais documentos necessários;
- b. à comunicação para abertura de nova Chamada Pública à área competente, antes de findo o estoque de bens e/ou a prestação de serviços e com antecedência razoável;
- c. a certificação de Faturas/Notas Fiscais, bem como atestar o recebimento provisório do objeto do Contrato;
- d. à comunicação ao setor competente sobre quaisquer problemas detectados na execução contratual, que tenham implicações na atestação;
- e. Comunicar as irregularidades encontradas: situações que se mostrem desconformes com o Edital ou Contrato e com a Lei;
- f. Exigir somente o que for previsto no Contrato. Qualquer alteração de condição contratual deve ser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes;
- g. Cuidar das alterações de interesse da Contratada, que deverão ser por ela formalizadas e devidamente fundamentadas, principalmente em se tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação. No caso de pedido de prorrogação de prazo, deverá ser comprovado o fato impeditivo da execução, o qual, por sua vez, deverá corresponder àqueles previstos nos artigos 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021;
- h. Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral do Contrato pela Administração;
- i. Responsabilizar-se pelas informações para alimentação dos sites do Governo e sistemas informatizados da Casa, sempre quando cobradas/solicitadas;
- j. Negociar o Contrato sempre que o mercado assim o exigir e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei;
- k. Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
- l. Documentar nos autos todos os fatos dignos de nota;
- m. Deflagrar e conduzir os procedimentos de finalização à Contratada, com base nos termos Contratuais, sempre que houver descumprimento de suas cláusulas por culpa da Contratada, bem como a citação e intimação da contratada sobre atos decisórios, acionando as instâncias superiores e/ou os Órgãos Públicos competentes quando o fato exigir;
- n. O gestor deverá ainda encaminhar ao órgão central, obrigatoriamente, cópia do contrato ou termo aditivo, assinados, e do extrato de publicação.

21.17.2. Ao fiscal compete:

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

- a) Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada que estiverem sob a sua alçada, encaminhando às áreas competentes os problemas que surgirem quando lhe faltar competência;
- b) Verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua formalização e atestação. Em caso de dúvida, buscar, obrigatoriamente, auxílio ao gestor para que efetue corretamente a atestação;
- c) Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim de prazo);
- d) Notificar a Contratada em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, comprovar o recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo).
- e) Anotar todas as ocorrências no diário, tomando as providências que estejam sob sua alçada e encaminhando às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;
- f) Receber e encaminhar imediatamente as Faturas/Notas Fiscais, devidamente atestadas para a Certificação do Gestor ou de quem mais competir, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada refere-se ao objeto que foi efetivamente contratado;



- g) Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;
- h) Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do Fiscal, nesses casos, deverá observar o que reza o Termo de Contrato e/ou a Dispensa de Licitação, principalmente em relação aos prazos previstos;
- i) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.

21.18. As condições expressas no contrato são meramente taxativas, o que não exime o Gestor e o Fiscal de demais responsabilidades provenientes da presente contratação.

22 - CRÉDITOS DE SUSTENTABILIDADE

22.1. Créditos de sustentabilidade

As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

- a) Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.
- b) Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam.
- c) O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

23 – DA PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO

23.1 As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

- I. declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
- II. comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;
- III. comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do Contrato;
- IV. declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

24 – DA RESERVA DE VAGAS

24.1 Lei Federal nº 8.213/1991

Conforme art. 93 da lei supracitada, a empresa com 100(cem) ou mais empregados está obrigada a preencher de 2%(dois por cento) a 5%(cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência habilitadas. Para tanto, as empresas devem preencher a declaração constante no **ANEXO VII**.

25 – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

25.1 Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, especialmente aos casos omissos, os quais serão decididos pelo contratante, aplica-se ao Contrato a Lei nº 14.133/2021.

25.2 Além dela, aplica-se no que couber:

- a) Código de Defesa do Consumidor;



- b) Código Civil;
- c) Código Penal;
- d) Código Processo Civil;
- e) Código Processo Penal;
- f) Estatuto da Criança e do Adolescente;
- g) Lei Federal nº 8.213/1991;
- h) Constituição Estadual;
- i) Decreto Estadual nº 129/2023;
- j) Decreto Estadual nº 441/2024;
- k) Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009,
- l) Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020;
- m) Resolução CD/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025;
- n) demais legislações correlatas.

26 – DA PROTEÇÃO DE DADOS

I. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

II. A CONTRATADA declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º, do art. 41 da Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica (<https://www.sc.gov.br/servicos/solicitar-atendimento-lgpd>), consultada em 29/03/2023) e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

III. A CONTRATADA somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

IV. A CONTRATADA se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela CONTRATANTE sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a CONTRATADA de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

V. Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à CONTRATADA relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a CONTRATADA submeterá esse pedido à apreciação da CONTRATANTE, não podendo, sem instruções prévias da CONTRATANTE, transferir, comparti- lhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a CONTRATADA informará imediatamente à CONTRATANTE sobre tal pedido e suas decorrências.

VI. A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento,



portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

VII. Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá à CONTRATANTE, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da CONTRATADA previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

VIII. A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da CONTRATADA e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

IX. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

X. A CONTRATADA indenizará a CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da CONTRATANTE a esse título.

27 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. Informações e esclarecimentos sobre a Presente CHAMADA PÚBLICA serão prestados pela GERÊNCIA DE COMPRAS E CONTRATAÇÕES, impreterivelmente ao e-mail cplsed@sed.sc.gov.br. Cópias deste edital e seus anexos poderão ser obtidos pelos interessados, no site www.portaldecompras.sc.gov.br.

27.2. É facultado à Comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase desta CHAMADA PÚBLICA, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

27.3 O participante que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência da Contratante, dentro do limite permitido nos artigos 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021, sem direito a qualquer indenização.

27.4. A participação na CHAMADA PÚBLICA implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da CHAMADA PÚBLICA, neste sentido, fica o participante ciente de que a simples apresentação da documentação e projeto de venda implicará na aceitação das condições estabelecidas neste edital.

27.5. Os habilitados serão publicados pela Secretaria de Estado da Educação no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e no Diário Oficial da União.

27.6. Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

27.7. A Secretaria de Estado da Educação poderá revogar a presente CHAMADA PÚBLICA por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

27.8. O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Secretaria de Estado da Educação, antes de aberto a CHAMADA PÚBLICA, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece a legislação, bem como adiar ou



prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura dos Projetos de Venda e Documentos de Habilitação.

27.9. O presente Edital e seus Anexos, bem como todo o Processo estão disponíveis pelo portal **sgpe.sea.sc.gov.br/atendimento**, através do **SED 117314/2025**, para visualização e cópias.

27.10. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

LUCIANE BISOGNIN CERETTA

SECRETÁRIA de Estado da Educação
(Assinado Digitalmente)



ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
ABACATE	Produto "in natura". Categoria 1 - pesando entre 300g e 1 kg. Deverão ser de boa qualidade, de porte grande, coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Persea americana</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ABACAXI	Produto "in natura". Grupo: Polpa branca (pêrola). Subgrupo: Pintado ou colorido. Classe: 3 (grão, tipo "A", de 1500g a 1800g). Categoria: 1 Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão	<i>Ananás comosus (L.) Merrill</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.			plástico reciclado.
ABÓBORA	Produto "In natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio (peso mínimo 700 g). Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.	<i>Cucurbita spp.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornal, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ABOBRINHA TIPO ITALIANA	Produto "In natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio (mínimo 20 cm de comprimento). Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar	<i>Cucurbita pepo L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ACELGA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de tamanho médio (mínimo 500 g). Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde na parte externa e branco-creme na parte interna, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e estar com a cabeça fechada não apresentando folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica rapa</i> <i>pekinensis</i> (Lour.) Hanelt	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
AGRIÃO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde escura, ser tenros e frescos, pesando 350g a 400g cada maço. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com colorações próprias, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica rapa</i> <i>pekinensis</i> (Lour.) Hanelt	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rótulagem	Embalagem
AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO	Categoria: de primeira. O produto deverá estar cru e descascado, cortado em pedaços de tamanho médio, apresentando miolo de cor uniforme, sem estrias e ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão ser armazenadas a temperatura mínima de $5\pm 1^{\circ}\text{C}$ em câmaras frias ou em geladeiras cuja temperatura varia de 7 a 10°C, com temperatura ideal de 4°C. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Manihot esculenta Crantz.</i>	No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Deve atender à legislação vigente.	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens à vácuo de 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de entrega do produto.
ALFACE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Americana, lisa e crespa. Subgrupo: verde. Tamanho médio (mínimo 200 g). Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e sem folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de	<i>Lactuca sativa L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais,



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	descoloração ou decomposição, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ALHO IN NATURA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Branco ou roxo. Classe: Classe 5 ou 6. Tipo: Extra. Bulbo de tamanho médio ou grande (mínimo 40 g). Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Allium sativum L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
AMEIXA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Tipo: ameixa preta e/ou amarela. Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos,	<i>Prunus salicina Lindl.</i> ou <i>Prunus doméstica (L.)</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
AMORA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Rubus spp.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
BANANA PRATA/BRANCA	Produto "in natura". Grupo: Prata/branca. Classe: categoria I entre 16 e 32 cm pesando no mínimo 100g/unidade. Deverão ser de boa qualidade, frescas, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes (amarelo), polpa íntegra e firme, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas,	<i>Musa spp</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
BATATA DOCE	Produto "in natura". Grupo: Batata doce brasileira roxa. Peso: 300 a 500 gramas/unidade. Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>(Ipomoea batatas (L.) Lam.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
BATATA INGLESA	Produto "In natura". Variedade: Monalisa ou Asterix. Oblongo a Redondo. Tamanho médio/grande (diâmetro equatorial 43 a 70 mm; peso médio 150g). Deverão ser de boa qualidade, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornal, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
BATATA SALSA	"Mandioquinha salsa", "batata salsa", "batata baroa", "batata alpo" ou "mandioquinha". Produto "in natura". Varia entre 15 e 20 cm de comprimento, com formato retilíneo e ponta oblonga. Deverão ser de boa qualidade, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Arracacia</i> <i>xanthorrhiza</i> <i>Bancroft</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
BERINJELA	Categoria I ou extra. Varia entre 14 e 26 cm de comprimento, e 5 a 9 cm de diâmetro, com formato oblongo, de coloração roxo-escuro, brilhante e pedúnculo (cabinho) verde. Deverão ser de boa qualidade, intactas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Solanum melongena</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
BETERRABA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Tamanho médio/grande (diâmetro transversal mínimo de 50 mm; peso médio 200g) Deverão ser de boa qualidade, frescas, de coloração vermelha intensa, compactas e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Beta vulgaris L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
BRÓCOLIS	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: cabeça única. Peso médio (mínimo 500 g). Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão	<i>Brassica oleracea L. var. italica</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			plástico reciclado.
CARÁ	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Peso médio entre 800g a 1 Kg. Deverão ser de boa qualidade, casca escura com possíveis rugas, polpa branca, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Dioscorea spp.</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornal, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CAQUI CHOCOLATE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Peso médio de 100g. Deverão ser de boa qualidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Diospyros kaki</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CARNE BOVINA PATINHO (CUBOS)	É o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-aicatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. Cubos de aproximadamente 2x2 cm. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido ou ultra-rápido e ser mantida a temperatura não maior do que -12 °C durante o armazenamento. Não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, com teor de gordura máximo de 5%. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de Ingredientes e Informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de Inspeção estadual ou federal (S.I.E. de SC ou S.I.F.), data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), Instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CARNE BOVINA PATINHO (I SCA S)	É o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. Iscas de aproximadamente 2 cm. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido ou ultra-rápido e ser mantida a temperatura não maior do que -12 °C durante o armazenamento. Não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, com teor de gordura máximo de 5%. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal (S.I.E. de SC ou S.I.F.), data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CARNE BOVINA PATINHO (MOIDA)	Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela. Produto obtido a partir da moagem de carne bovina de músculo seguido de processo de congelamento rápido ou ultrarrápido. Antes da moagem a carne deve ser aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, devendo ficar com no máximo de 3% de água, 3% de aponevroses e 5% de gordura. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7 °C e ser submetida, imediatamente, ao congelamento rápido ou ultra-rápido e mantida em temperatura não maior do que -12 °C durante o armazenamento. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de Ingredientes e Informação nutricional (quando não Isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de Inspeção estadual ou federal (S.I.E. de SC ou S.I.F), data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CARNE SUÍNA PERNIL CUBOS	Pernil suíno sem osso e sem pele, cortado em cubos de aproximadamente 2x2 cm, congelados com o método de congelamento rápido. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). A carne não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada, com teor de gordura máximo de 5%. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CARNE SUÍNA PERNIL ISCAS	Pernil suíno sem osso e sem pele, cortado em cubos de aproximadamente 2 cm, congelados com o método de congelamento rápido. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). A carne não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada, com teor de gordura máximo de 5%. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de Ingredientes e Informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
CEBOLA	Produto "In natura". Categoria: de primeira. Grupo: 1 (redondo, oblongo ou periforme). Subgrupo: Branca e/ou Amarela. Classe: 3 (diâmetro equatorial 60 a 70 mm; peso médio de 100 a 150g). Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, formato uniforme, compactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Allium cepa L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
CEBOLINHA VERDE	Produto "In natura". Categoria: de primeira. 30 cm de tamanho no máximo; 30 cm de altura; folhas cilíndricas, lineares e longas. Deverão ser de ótima qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e	<i>Allium schoenoprasum L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			
CENOURA	Descrição: Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda. Classe: 14; comprimento: 14 a 18 cm e diâmetro: 2,5cm Deverão ser de boa qualidade, sem ramas, frescas, com coloração e formato uniforme, não poderão apresentar coloração esverdeada. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Daucus carota L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
CHICÓRIA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: lisa ou crespa. Tamanho médio (mínimo 300 g). Deverão ser de ótima qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços	<i>Chicorium endivia L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
CHUCHU	Produto "in natura". Categoria: de primeira - médio/grãosos. Tamanho médio/grande (pesando de 350 g até 450g) a unidade, e mínimo de 10 cm de comprimento e 5 cm o diâmetro. Deverão ser de ótima qualidade, de coloração verde-clara, compactos e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca, e serem procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Sechium edule</i> Swartz.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
COUVE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Ilsa. Tamanho médio (mínimo 200 g). Maços com no mínimo 06 folhas de tamanho médio. Deverão ser de ótima qualidade, tenras e firmes, ter	<i>Brassica olerace</i> L. var. <i>acephala</i> D.C.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	coloração verde. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
COUVE-FLOR	Produto "in natura" Categoria: de primeira. Tamanho médio (mínimo 500 g). Deverão ser de boa qualidade, ter coloração branca a branco-creme, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, sem traços de descoloração ou decomposição, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica oleracea</i> <i>var. botrytis</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
ERVILHA CONGELADA	Ervilha congelada é o produto obtido do branqueamento de grãos de ervilha, rapidamente congelado, também denominada super gelada ou super congelada. É a ervilha que tenha sido submetida a um processo de branqueamento seguido de congelamento a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, e deixe os grãos soltos, o equipamento deve ser instalado e operado de tal forma que, após atingida a estabilização térmica, seja possível reduzir a temperatura, no centro térmico da ervilha. A menos de dezoito graus centígrados (-18°C), ou menos, ainda, e que essa temperatura seja mantida até a entrega do produto. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos.	<i>Pisum sativum</i>	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, marca, nome e endereço do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (peso), informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, condições de armazenamento, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico e resistente de até 1kg. Embalagem no recebimento deve estar vedada, íntegra, original do fabricante. Será considerado impróprio e será recusado o produto com embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 90 dias a partir da data de entrega do produto.
ESPINAFRE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Ilsa. Tamanho médio (mínimo 200 g). Maços com no mínimo 06 folhas de tamanho médio. Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos, firmes e não apresentar folhas amareladas ou folhas e talos estiverem com pontos escuros. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de	<i>Spinacea oleracea L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			similares), papelão ou plástico reciclado.
FILE DE TILÁPIA	Corte: Filé - produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral Carne de peixe (tilápia), preparada do corte denominado filé tratado por processo adequado de congelamento rápido ou ultra-rápido separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenamento deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para ser congelado novamente e, após o descongelamento, a perda máxima de peso deverá ser de 12% do peso líquido declarado. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a

Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
				contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
FRANGO - COXA E SOBRECOXA	Corte: Coxa e sobrecoxa sem osso. A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne deve ser submetida a congelamento individual rápido ou ultra-rápido e mantida a temperatura não maior do que -12 °C durante o armazenamento.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
FRANGO - PEITO DE FRANGO SEM OSSO OU FILÉZINHO (SASSAMI)	Cortes: 1) Peito: filê de peito de frango sem osso. 2) Filézinho: filézinho de frango (sassami). A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, não apresentar ossos e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias B-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12oC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro geométrico. Os cortes devem ser congelados com o método IQF (Individually quick frozen - rápido congelamento Individual). Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1Kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de Ingredientes e Informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, Identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de Inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), Instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
GOIABA	Produto "in natura". Classe: I ou extra (defeitos). Peso médio de 150 a 500 g; Comprimento: de 4 a 10 cm; Diâmetro: de 4 a 8 cm, no fruto maduro. Oval ou alongada. Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactas; com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. A casca deverá apresentar coloração verde-clara a amarelo-brilhante, e a polpa carnuda, de espessura variável, podendo ser de cor branca, ou amarela, ou vermelha ou rosa. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Psidium guajava</i> , L.	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
INHAME / TARO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Formato: globoso a ovalado. Casca: rugosa. Coloração da polpa: branca. Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactas; com aroma, cor e sabor	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	próprios da sua espécie e variedade. A casca deverá apresentar coloração verde-clara a amarelo-brilhante, e a polpa carnuda, de espessura variável, podendo ser de cor branca, ou amarela, ou vermelha ou rosa. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
IOGURTE NATURAL DE SNATADO	O iogurte deve ser composto de leite desnatado (natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo. A coloração deve ser branca. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. A fermentação deve ser realizada de forma a equilibrar o crescimento de bactérias, resultando em produtos de textura cremosa.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento	Embalagem primária: O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica. Conteúdo líquido unitário entre 900 e 1000 ml. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
			(quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	do produto.
IOGURTE NATURAL INTEGRAL	O iogurte deve ser composto de leite integral (natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo. A coloração deve ser branca. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. A fermentação deve ser realizada de forma a equilibrar o crescimento de bactérias, resultando em produtos de textura cremosa.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica. Conteúdo líquido unitário entre 900 e 1000 ml. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega do produto.
IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE	O iogurte deve ser composto de leite sem lactose(natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo. A coloração deve ser branca. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. A fermentação deve ser realizada de forma a equilibrar o crescimento de bactérias, resultando em produtos de textura cremosa.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de	Embalagem primária: O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica. Conteúdo líquido unitário entre 900 e 1000 ml. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
			validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega do produto.
LARANJA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Pera/ Rio Coroa ou Valência. Classe: Classe 2 a 4. Categoria: Especial. Peso mínimo 120 g/unidade. Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou	Citrus sinensis L. Osbeck.	O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(calxa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	agroecológica.			
LIMÃO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Tahiti. Tamanho médio (diâmetro de 50 a 60 mm). Deverão ser de boa qualidade, frescos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.	<i>Citrus latifolia</i> (Yu. Tanaka) Tanaka	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MAÇÃ FUJI OU GALA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Fuji e/ou Gala. Tamanho mínimo de 120 g. Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do	<i>Malus</i> sp.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MAMÃO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Tamanho médio a grande (entre 0,75 e 2,4 kg) Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato.	<i>Carica papaya L.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			
MANJERICÃO	Folhas de manjerição frescas "in natura". Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar folhas murchas escurecidas. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Ocimum spp.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MANTEIGA COM SAL	Manteiga de primeira de qualidade. Produto obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do leite de vaca. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de	Embalagem primária: O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo 200g Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



Aimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
			glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), Instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Prazo de validade mínimo: 5 meses a partir da data de entrega do produto.
MARACUJA	Produto "in natura". Classificação: Grupo: azedo ou doce. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Passiflora edulis</i> .	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MELANCIA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Classe: Magnoliopsida. Peso mínimo 2 kg. A melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as	<i>Citrullus lanatus</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; Deve apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato; d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. A melancia não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.			ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MELÃO	Produto "In natura". Categoria: de primeira. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	Cucumis melo L.	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.			
MILHO VERDE CONGELADO	Milho verde congelado. Categoria: de primeira. Milho verde congelado é o produto obtido do branqueamento de grãos de milho (<i>Zea mays L.</i>), congelamento rápido e mantido a - 18 °C durante o armazenamento. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente e deixe os grãos soltos. O produto não poderá conter outros ingredientes na composição. Não poderá ser adicionado de corantes ou conservantes.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de até 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
MIRTILO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Diâmetro médio entre: 1,0 cm e 1,8 cm. Peso médio entre: 1,0 a 1,9g Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças	<i>Vaccinium spp</i>	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não



Conferência de Administração Escolar

Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.			poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MOELA DE FRANGO OU BOVINA	Cortes: moela de aves ou boi sem o revestimento interno e com seu conteúdo totalmente removido. Miúdos de aves ou bois (moela). O produto deverá ser proveniente de aves e bois saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. Na alimentação e produção dos animais, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias G-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. Deverá ser realizado congelamento rápido ou ultra-rápido e a temperatura de armazenamento não deverá ser maior que -12 °C.	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
				produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
MORANGO	Produto "in natura". Variedades: Ilac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos). Calibre: 3. Categoria: extra. Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Fragaria x ananassa Duch</i>	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
ORA PRO NÓBIS	Folhas de ora pro nobis frescas "in natura" de primeira qualidade. Folhas simples com pecíolos curtos, elípticas, de lâmina plana, textura carnosa, com até 12 cm de comprimento. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar folhas murchas escurecidas. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Pereskia aculeata</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha in natura é o alimento proveniente de ave gallinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Caracterização do produto: 1) Categoria "A" (Branco/vermelhos) 2) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; 3) Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis)	-	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de	Embalagem primária: Bandejas de papelão. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	milímetros) e imóvel; 4) Gema visível a ovoscofia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; 5) Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; Cicatricula com desenvolvimento imperceptível. Peso = Tipo Grande; com peso Unitário Mínimo = 55g;		validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente. Nota: Os ovos não poderão ser processados como: pasteurizados, em pó desidratado, entre outros. Devem se enquadrar na classificação de "ovos frescos" de acordo com legislações específicas. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. O produto deve obrigatoriamente ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	Prazo de validade mínimo: 20 dias a partir da data de entrega do produto.
PÃO CA SEIRO FATIADO	Pão é o alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá pesar 25 g.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor,	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Pão de milho, batata doce, batata inglesa, cará ou alpm. Produto preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha/fêcula de milho ou batata ou alpm (e/ou fêcula de mandioca), ovos, óleo vegetal, leite e/ou água, açúcar, sal, fermento biológico. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Poderá conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e sejam declaradas no rótulo, tais como gorduras (livres de gorduras trans), glúten, fibras, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais.		lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega
PÃO DE FORMA INTEGRAL	Pão: alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Pão de forma: produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	pesar 25 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. O produto deverá conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e quantidade de ingredientes integrais superior à quantidade dos ingredientes refinados, de acordo com a legislação vigente.		norma brasileira de rotulagem vigente.	
PÃO DOCE COM FAROFA	Pão: alimento obtido pela coação, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Pão doce com farofa: pão no formato hot dog com a farofa doce e creme O produto deverá pesar 50 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.
PÃO DOCE LISO	Pão: alimento obtido pela coação, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa,	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária:



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Pão doce liso: pão no formato hot dog, de sabor doce. O produto deverá pesar 50 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.		endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.
PÃO INTEGRAL SEM AÇÚCAR	Pão: alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Pão de forma: produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	pesar 25 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. O produto deverá conter, no mínimo, 30% de Ingredientes Integrais; e quantidade de Ingredientes Integrais superior à quantidade dos ingredientes refinados, de acordo com a legislação vigente. Não deve conter açúcares de qualquer natureza na composição.		norma brasileira de rotulagem vigente.	
PÃO MASSINHA	Pão: alimento obtido pela coação, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. O produto deverá pesar 50 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.		Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.
PÃO SEM GLÚTEN	Pão: alimento obtido pela coação, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal,		Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. O produto deverá pesar 50 g quando inteiro (pão massinha, pão doce liso e pão doce com farofa) e 25g quando fatiado, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.		razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.
PÃO SEM LACTOSE	Pão: alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. O produto deverá pesar 50 g quando inteiro (pão massinha, pão doce liso e pão doce com farofa) e 25g quando fatiado, sendo tolerada uma variação de até 5%		Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	para mais ou para menos no peso líquido.		norma brasileira de rotulagem vigente.	
PÃO SEM LEITE E/OU DERIVADOS	Pão: alimento obtido pela coação, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas e sejam declaradas no rótulo como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais, vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. O produto deverá pesar 50 g quando inteiro (pão massinha, pão doce liso e pão doce com farofa) e 25g quando fatiado, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.		Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.
PEPINO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Comprimento médio: 15 cm. Diâmetro médio: 5-6 cm. Frutos verde-claros com listras longitudinais, sendo trilobulado ou pentalobulado. Deverão ser de ótima qualidade, de coloração verde-clara, compactos e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca, e serem procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem	<i>Cucumis sativus</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
PERA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Comprimento médio: 10-15 cm. Peso mínimo: 150g. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Pyrus spp.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
PÊSSEGO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Comprimento médio: 10-15 cm. Peso mínimo: 100g. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem	<i>Prunus pérsica.</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Não poderão estar muito verdes, manchados, podres ou serem muito pequenos. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
PINHÃO COZIDO, DESCASCADO	Pinhão de tamanho uniforme (entre 5 e 8cm), intactos e firmes. O produto deverá estar cozido e descascado. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão ser refrigerados a temperatura média de 0 a 7°C (ao redor de 4°C) Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Araucaria angustifolia</i>	No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 6 meses da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
PITAIA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Frutos pequenos a grandes a depender da variedade (peso médio: 100g). Casca com coloração vermelha ou amarela, e polpa com coloração vermelha ou branca. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, íntegros, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Selenicereus spp.</i>	Isento	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 6 meses da data de entrega do produto.
PONKAN / TANGERINA / BERGAMOTA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot. Teor de Sólidos Solúveis (Brix): mínimo 9°. Diâmetro equatorial entre 65 e 70 mm. Grupo de coloração: C2 e/ou C3. Peso mínimo de 100g/unidade. Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa íntegros; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, peso mínimo 80g/unidade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, íntegras, livres de	<i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus unshiu</i> Marcovich, <i>Citrus deliciosa</i> Tenore, <i>Citrus reticulata</i> Blanco ou <i>Citrus sinensis</i> Osbeck.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.			
QUEIJO MUSSARELA	"Queijo Mozzarella", "Queijo Muzzarella" ou "Queijo Mussarela" ou "Queijo Mussarela" Produto elaborado com leite de vaca pasteurizado, fermento láctico, cloreto de cálcio, coagulante e sal. Deve apresentar cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave e levemente salgado. Deve ser livre de manchas e parasitas. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá pesar 15 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal (S.I.E. de SC ou S.I.F), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Embalagens de 0,5 a 1Kg. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
				Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega do produto.
QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE	"Queijo Mozzarella", "Queijo Muzzarella" ou "Queijo Mussarela" ou "Queijo Mussarela" Produto elaborado com leite de vaca pasteurizado, enzima lactase, fermento láctico, cloreto de cálcio, coagulante e sal. Deve apresentar cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave e levemente salgado. Deve ser livre de manchas e parasitas. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá pesar 15 g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.	-	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, carimbo oficial de Inspeção estadual ou federal (S.I.E. de SC ou S.I.F), Instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Embalagens de 0,5 a 1Kg. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega do produto.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
RABANETE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. coloração branca ou vermelha. Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Raphanus sativus</i> L.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
REPOLHO BRANCO / VERDE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Cor - Verde; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Peso mínimo de 1 kg). Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas	<i>Brassica oleracea</i> L. var. capitata	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			
REPOLHO ROXO	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Cor - Roxa; Formato cabeça - Redondo; Folha - Lisa. Peso mínimo de 1 kg). Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica oleracea</i> var. capitata f. <i>rubra</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
RÚCULA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de boa qualidade, de coloração verde, firmes e tenras, e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e	<i>Eruca sativa</i> L.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	fitofarmacológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			podem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
SALADINHA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, maços de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fitofarmacológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Petroselinum crispum</i> .	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
TOMATE	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Oblongo a Redondo. Subgrupo: Rosado/Vermelho (30 a 90% da sua superfície vermelha). Classe: Médio. Tipo: Extra ou Especial. Deverão ser de boa qualidade, frescos, intactos e firmes, apresentando tamanho e conformação uniforme (porte	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.(M)	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	médio com diâmetro variando de 70mm a 80mm). Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
UVA	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de boa qualidade, frescas, intactas e firmes, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para	<i>Vitis vinifera</i> e <i>Vitis labrusca</i>	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



Alimento	Caracterização e classificação do produto	Nome científico	Rotulagem	Embalagem
	o consumo imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.			
VAGEM	"Vagem" ou "Feijão-vagem". Produto "in natura". Categoria: de primeira. Deverão ser de boa qualidade, de porte médio (12 a 15 cm), frescas, de coloração verde-clara, firmes e tenras, e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.



ANEXO II

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXXXXXXX REGIÃO PRETENDIDA:						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF				
5- Email		6. DDD/Fone			7. CEP	
8- Nº DAP Jurídica		9.Banco		10.Agência Corrente		11.Conta Nº da Conta
12.Nº de Associados		13.Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14.Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal			16.CPF		17.DDD/Fone	
18.Endereço			19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2.CNPJ			3.Município/UF	
4. Endereço				5.DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*		5.Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1.Unitário	4.2.Total	
1						
2						
OBS:	* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					



Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

Modelo proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXXXXXXX REGIÃO PRETENDIDA:						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente				2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF			5. CEP	
6. E-mail (quando houver)		7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)			10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
	1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente



III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2.CNPJ			3.Município
4. Endereço					5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF		
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
Total do projeto						
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						

[illegible]

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXXXXXXX REGIÃO PRETENDIDA:		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente



II- Relação dos Produtos						
	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
OBS	* Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome			CNPJ			Mu nicipio
Endereço						Forne ce
Nome do Representante Legal					CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual			CPF:		



ANEXO III

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

1 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025)

Eu, , CPF nº DAP física nº declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local e data:

■

Assinatura

2 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025)

Eu, representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nº e DAP Jurídica nº declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local e data:

■

Assinatura



ANEXO IV

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA OS PRODUTOS PROCESSADOS E DE ORIGEM ANIMAL

FICHA TÉCNICA			
Nº Chamada Pública:			
PRODUTO			
NOME/DENOMINAÇÃO			
MARCA		Produtos de origem animal - nº de registro(SIM-SIP-SIF)	
		nº de registro	
COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL		Nº/CNPJ-	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
FABRICANTE/BENEFICIADORA DO PRODUTO			
RAZÃO SOCIAL		Nº/CNPJ	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
CONTATO			
NOME			
FONE		FAX	E-MAIL
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
INGREDIENTES			
Aditivos alimentares (conservantes, corantes, etc)			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G			
PROTEÍNAS(g)		Valor Calórico Total(Kcal)	
CARBOIDRATOS(g)		Prazo de Validade	
GORDURAS(g)		GORDURA SATURADA(g)	SÓDIO(mg)
EMBALAGENS DO PRODUTO			
PRIMÁRIA		SECUNDÁRIA	
TIPO	PESO LÍQUIDO	TIPO	PESO LÍQUIDO
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO			
NOME			
PROFISSÃO		CARGO	
CONSELHO REGIONAL		Nº DE INSCRIÇÃO:	
ASSINATURA			



ANEXO V

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025



MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

1. Atesto que a **Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina**, CNPJ **82951328/0001 – 58**, representada por,, CPF recebeu em / / ou durante o período de..... / / a / /, do fornecedor dos produtos abaixo relacionados referente à Nota Fiscal

2. Produto	3 . Quantidade	4 . Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

(*) **Anexar notas fiscais ou recibos válidos.**

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$(.....).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CEAE.

Local e data:

Representante da Entidade Executora

Fornecedor/Representante do Grupo formal/informal



ANEXO VI

CHAMADA PÚBLICA Nº 028/2025

DECLARAÇÃO SOBRE PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

Para atendimento ao disposto no item 23 do Edital de **Chamada Pública n.º 028/2025**, promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa, estabelecida na Rua, nº, Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências previstas nos incisos I a IV do subitem 23.1 deste Edital.

Local e data,

**NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**



ANEXO VII

CHAMADA PÚBLICA Nº 028/2025

DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO À LEI 8.213/1991

Para atendimento ao disposto no subitem **24.1**, do Edital de **Chamada Pública n.º 028/2025**, promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa, estabelecida na Rua, nº, Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

Local e data,

**NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**



ANEXO VIII

CHAMADA PÚBLICA Nº 028/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA FINS DO ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART.68 VI, DA LEI 14133/21 - NLLC

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no **inciso VI do art. 68 VI, da LEI 14133/21**, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Local e data,

**NOME, CARGO E ASSINATURA
DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**



ANEXO IX

MINUTA DA DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ sob n.º 82.951.328/0001-58, com sede na Rua Antônio Luz, n.º 111, Centro, CEP: 88.010-410, Florianópolis/SC, por seu representante legal, Senhor SECRETÁRIA da Educação **LUCIANE BISOGNIN CERETTA**, inscrito no CPF n.º 490.378.110-00 e Carteira de Identidade n.º 3.678.040, decide **DISPENSAR PROCESSO LICITATÓRIO** para aquisição de gêneros alimentícios mais perecíveis para compor os cardápios das unidades escolares de autogestão do Estado de Santa Catarina, a fim de atender aos alunos regularmente matriculados na rede Estadual de ensino durante o ano letivo de 2026, de acordo com o previsto na Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 e na Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

DO OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios mais perecíveis para compor os cardápios das unidades escolares de autogestão pertencentes às Coordenadorias Regionais de Educação de Araranguá, Laguna e Florianópolis, a fim de atender aos alunos regularmente matriculados na rede Estadual de ensino durante o ano letivo de 2026, de acordo com o previsto na Resolução/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 e na Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025

* Especificações e quantidades:

Item	Produto	Unidade de Medida	Quantitativo	Preço Unitário	Valor Total
1	Arroz polido tipo 1	kg	5810	7,18	41.715,80
2	Arroz integral tipo 1	Kg	8840	7,62	67.360,80
3	Arroz parboilizado tipo 1	Kg	81598	6,37	519.779,26
4	Biscoito Caseiro	Kg	36953	35,99	1.329.938,47
5	Biscoito caseiro integral	Kg	8903	38,00	338.314,00
6	Biscoito caseiro integral sem açúcar	Kg	143	40,00	5.720,00
7	Biscoito caseiro sem lactose	Kg	201	36,83	7.402,83



8	Canjiquinha de milho (quirera)	Kg	6204	10,90	67.623,60
9	Doce de banana sem adição de açúcar	Kg	2319	42,00	97.398,00
10	Doce de goiaba sem adição de açúcar	Kg	1704	43,98	74.941,92
11	Doce de maçã sem adição de açúcar	Kg	1500	43,78	65.670,00
12	Doce de morango sem adição de açúcar	Kg	1906	44,32	84.473,92
13	Doce de uva sem adição de açúcar	Kg	2208	44,32	97.858,56
14	Farinha de mandioca	Kg	9197	8,88	81.669,36
15	Farinha de milho	Kg	13779	8,01	110.369,79
16	Feijão carioca tipo 1	Kg	5680	12,02	68.273,60
17	Feijão preto tipo 1	Kg	40345	10,98	442.988,10
18	Feijão vermelho tipo 1	Kg	9697	13,00	126.061,00
19	Leite (UHT) integral	L	131741	6,13	807.572,33
20	Massa alimentícia espaguete	Kg	18452	20,28	374.206,56
21	Massa alimentícia espaguete integral	Kg	1217	19,00	23.123,00
22	Massa alimentícia parafuso	Kg	17792	16,37	291.255,04
23	Mel de abelhas	Kg	3225	36,10	116.422,50
24	Polvilho azedo	Kg	1523	12,50	19.037,50



25	Suco de laranja integral - apenas modelo cartonada	L	10637	22,00	234.014,00
26	Suco de laranja integral	L	24406	21,37	521.556,22
27	Suco de maçã integral - apenas modelo cartonada	L	48055	19,85	953.891,75
28	Suco de maçã integral	L	23987	19,95	478.540,65
29	Suco de tangerina integral - apenas modelo cartonada	L	4815	21,45	103.281,75
30	Suco de tangerina integral	L	21456	21,17	454.223,52
31	Suco de uva integral - apenas modelo cartonada	L	22527	20,00	450.540,00
32	Suco de uva integral	L	44133	21,00	926.793,00
				TOTAL	9.382.016,83

EMPRESA **CONTRATADA:**

XX
XX
XXXXXXXXXXXX

DA FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA: O presente procedimento de contratação direta, na forma de dispensa de licitação por Chamada Pública, encontra amparo no art. 14, caput e §1º, da Lei nº 11.947/2009 (PNAE), no regime geral de dispensa previsto no art. 75 da Lei nº 14.133/2021, e é regulamentado pelos arts. 24 e 29 a 49 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 3/2025, observados preços compatíveis com o mercado, as exigências de qualidade e as demais diretrizes do Programa.

DA JUSTIFICATIVA DA DISPENSA: A fim de atender as determinações da Lei nº 11.947/2009 e do artigo 24 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

DA RAZÃO DE ESCOLHA DO FORNECEDOR E JUSTIFICATIVA DO PREÇO: Os preços estão justificados através das planilhas de precificação e Instrução Normativa 09/2024, anexos ao processo SED 117314/2025 nas fls 164 e 342, assim a escolha do fornecedor se deu pelo menor preço apresentado.



DA VIGÊNCIA: A vigência do contrato será de 1 (um) ano a partir da assinatura do mesmo.

DO VALOR GLOBAL: O custo estimado mensal da contratação é de R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXX).

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes da presente Dispensa Licitação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária: Poderão ser usadas demais fontes para pagamento.

Órgão	Código NUC	Ação	Natureza	Fonte
45001	02755-3-001	10206	339030/339039	1.550.120.000/1.552.124.000

PARECER JURÍDICO - A contratação se dará em observância ao Parecer Jurídico nº XXX/2025/PGE/NUAJ/SED/SC.

DA PUBLICAÇÃO - O Termo de Dispensa de Licitação será publicado em sítio eletrônico oficial, na forma da Lei, correndo às expensas da Contratante.

Florianópolis
(data da assinatura digital)

LUCIANE BISOGNIN CERETTA

Secretária de Estado da Educação



ANEXO X

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

MINUTA TERMO DE CONTRATO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CONTRATO N.º..... /2026

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**, com sede na Rua Antônio Luz, n.º 111, Centro, Florianópolis/SC, CEP 88010-410, inscrita no CNPJ sob o n.º 82.951.328/0001-58, inscrição estadual isenta, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu titular, **LUCIANE BISOGNIN CERETTA** e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado àn.º....., em (município), inscrita no CNPJ sob n.º , (para grupo formal), CPF sob n.º (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) **CONTRATADO (A)**, fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 e na Resolução CD/FNDE n.º 03, de 4 de fevereiro de 2025 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 28/2025, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO DO CONTRATO

1. É objeto desta contratação a Aquisição de gêneros alimentícios mais perecíveis para compor os cardápios das unidades escolares de autogestão pertencentes às Coordenadorias Regionais de Educação de Araranguá, Laguna e Florianópolis, a fim de atender aos alunos regularmente matriculados na rede Estadual de ensino durante o ano letivo de 2026, de acordo com o previsto na Resolução/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 e na Resolução CD/FNDE n.º 03, de 4 de fevereiro de 2025 e demais normas legais federais e estaduais vigentes, com entregas durante o ano letivo de 2026, descritos no quadro na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º **028/2025** o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição e demais condições estabelecidas no edital e seus Anexos.

Item	*Produto – Características Mínimas (as características detalhadas dos produtos estão descritas no Anexo I)	Un	Qdade	**Preço unitário	Valor total
01					

- 1.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 1.1.1. O Termo de Referência;
 - 1.1.2. O Edital de Chamada Pública;
 - 1.1.3. A Proposta do contratado;
 - 1.1.4. O documento de dispensa de licitação;
 - 1.1.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.



CLÁUSULA SEGUNDA: DO FORNECIMENTO

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato e nas demais condições do Edital de Chamada Pública **028/2025**.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO LIMITE POR DAP/CAF

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA: CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO- QUANTIDADES E VALORES

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (a) receberá o valor total de R\$(.....).

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

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
Valor Total do Contrato				R\$		

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Órgão	Sub-ação	Elemento de despesa	Fonte
Secretaria de Estado da Educação	368/10206	33.90.30.07	1.552.124.000

CLÁUSULA SEXTA: DO PAGAMENTO



6.1. Será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura emitida com o mesmo CNPJ da DAP/CAF, na qual deverá constar o número desta chamada pública e do contrato, de acordo com o preço unitário contratado, mediante apresentação dos documentos fiscais dos gêneros alimentícios.

6.2. Será realizado por intermédio do Banco do Brasil, em até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao fornecimento, contados da data da entrega e aceite, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada, com a apresentação dos seguintes documentos:

a) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) ou contribuinte que possuir a Certidão Específica previdenciária e a Certidão conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente;

b) Certidão de Regularidade Fiscal Relativa ao fundo de garantia por tempo de serviço – CRF/FGTS;

c) Certidão Negativa de Débitos Estadual de Santa Catarina e do Estado sede da Empresa;

d) Certidão Negativa de Débitos Municipal do município sede da empresa;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

6.2.1. A não apresentação dos documentos enunciados no subitem anterior implicará na suspensão do pagamento até sua apresentação, não sendo exigível neste caso atualização financeira dos valores, por inadimplemento. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

6.3. O pagamento da fatura será susinado se verificada execução defeituosa do Contrato enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

6.4. A Secretaria reserva-se o direito de descontar dos valores dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que, eventualmente, forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

6.5. No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”** (Art. 52, Parágrafo Único, Resolução CD/FNDE nº 006/2020), e também o número do Contrato.

6.6. De acordo com o Decreto Estadual nº 1.209 de 11 de março de 2021, ficam

“Enquanto vigorar o Convênio ICMS 143/10, de 24 de setembro de 2010, do CONFAZ, fica concedida isenção do ICMS devido na saída de gêneros alimentícios para alimentação escolar promovida por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural ou por suas organizações, para serem utilizados por estabelecimentos das redes de ensino das Secretarias Estadual ou Municipal de ensino ou por escolas de educação básica pertencentes às respectivas redes de ensino, decorrente do Programa de Aquisição de Alimentos - Atendimento da Alimentação Escolar, instituído pela Lei federal nº 10.696, de 2 de julho de 2003, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.”

de maneira que os fornecedores com sede em Santa Catarina estão isentos de tal imposto.

6.7. Conforme art. 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto Estadual nº 129, de 10 de maio de 2023, a partir de 1º de junho de 2023, os órgãos da Administração Pública Estadual Direta, os fundos, as autarquias e às fundações públicas do Estado de Santa Catarina, ao efetuarem pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou pela prestação de serviços em geral, inclusive obras, ficam obrigados a proceder à retenção do imposto de renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, devendo também observar o disposto neste Decreto.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA GUARDA DOS DOCUMENTOS FISCAIS

7.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos



anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA OITAVA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Obriga-se a empresa vencedora:

- a) Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade dos produtos, obrigando-se a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- b) Manter, durante todo o Contrato, todas as condições habilitação exigidas na chamada pública;
- c) Dar garantia pelos produtos fornecidos nos termos do Código de Defesa do Consumidor;
- d) Garantir a qualidade do(s) produto(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;
- e) Custear, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a qualidade do produto fornecido, sem qualquer ônus adicional à contratante;
- f) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto da chamada pública;
- g) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- h) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie origem, pertinentes à execução do contrato;
- i) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento dos produtos objeto de chamada pública.

CLÁUSULA NONA: OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Cabe à contratante:

- a) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- b) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de seus representantes;
- c) Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- d) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato.
- e) Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido neste Edital/Contrato da Chamada Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS MODIFICAÇÕES E RESCISÃO CONTRATUAL

10.1 Nos termos do art. 92, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, o prazo para resposta da Administração aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato será de até 60 (sessenta) dias, contados da data de protocolo do requerimento, devidamente instruído com a documentação comprobatória.

10.2 A ausência de manifestação no prazo assinalado não implicará reconhecimento tácito do pedido, permanecendo a Administração obrigada a decidir expressamente, sob pena de responsabilidade do agente público competente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Os fornecedores que não cumprirem as obrigações assumidas estão sujeitas às sanções previstas no art. 155 a 163 da Lei 14.133 de 01/04/2021 e o decreto estadual 441/2024 de



19/01/2024.

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

Art. 155. *O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:*

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Art. 156. *Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:*

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º *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 que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

I - A advertência será emitida pela Administração, quando a contratada descumprir qualquer obrigação;

II - A multa será interposta à contratada pelo atraso na entrega ou por falhas na execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir:

§ 2º *A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.*

§ 3º *A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.*

§ 4º *A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.*

§ 5º *A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública*



direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Art. 157. Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 desta Lei](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Art. 158. A aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#) requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o caput deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#);

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Art. 159. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

11.1.1. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#) - Lei Anticorrupção, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.1.2. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de



coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.1.3. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.1.4. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.1.5. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

11.1.6 A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;

A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores de Estado de Santa Catarina/SEA, e de acordo com os prazos a seguir:

a) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;

b) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;

c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

d) por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;

e) por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;

f) por até 5 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e

g) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior;

11.1.7. A penalidade de suspensão aplicada pela administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

11.1.8. A suspensão do direito de licitar poderá ser aplicada até o dobro, em caso de reincidência;

11.1.9. A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração;

11.1.9.1. A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;

11.1.10. A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;

11.1.11. As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades;

11.1.12. Suspensão temporária do Certificado de Fornecedores (CCF) ou da obtenção do registro, por até 5 (cinco) anos na modalidade de pregão e até 2 (dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos;

11.1.13. Declaração de inidoneidade, nos termos dos artigos anteriores.

11.1.14. As sanções previstas no Documento Auxiliar poderão também ser aplicadas às empresas



ou profissionais que:

Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

11.1.15. As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/ Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos(DGLC), no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

11.1.16 O valor da multa será deduzido da garantia da empresa ou cobrado administrativa ou judicialmente;

11.1.17 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço.

11.1.18. Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA EXTINÇÃO/RESCISÃO CONTRATUAL

12.1 A rescisão do Contrato de fornecimento poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas nos artigos 123 a 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, que devem constituir cláusula necessária em todo contrato, conforme preceitua o seu art. 92, inciso XIX. A finalidade da cláusula necessária é dar conhecimento aos participantes da Chamada Pública e ao futuro contratado de que há situações autorizadas do desfazimento da relação jurídico-contratual caso venham a materializar-se no curso na execução contratual.

12.2 O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- Da rescisão contratual decorrerá o direito de a Contratante, incondicionalmente, reter os créditos relativos ao Contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste edital, no Contrato e em lei, para a plena indenização do erário.

12.3 As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Contratante são as previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

12.4 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.5 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.6 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.7 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

§1º A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

§2º Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.8 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como



amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.9 Dos motivos para extinção do contrato:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

§1º Regulamento poderá especificar procedimentos e critérios para verificação da ocorrência dos motivos previstos no caput deste artigo.

§2º O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I - supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;

II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis;

IV - atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração;

V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do §2º observarão as seguintes disposições:

I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

§4º Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21 deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.10 Das formas de extinção contratual:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§1º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão



ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

§2º Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização.

12.11 Das consequências da extinção por ato unilateral da Administração:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar;

II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato;

III - execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

§1º A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II do caput do art. 139 da Lei Federal nº 14.133/21 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à execução por forma direta ou indireta.

§2º Na hipótese do inciso II do caput do art. 139 da Lei Federal nº 14.133/21, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da autoridade máxima da Secretaria.

12.12 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.13 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.14 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido de:

a) balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

b) relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) indenizações e multas.

12.15 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.16 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na Chamada Pública ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.17 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará a existência de eventual registro de sanção aplicada à contratada, cujos efeitos a tornem proibida de celebrar contrato administrativo e alcancem a SED, por meio de consulta aos sistemas do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br>), e da Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União (<http://portal.tcu.gov.br>).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

13.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato da Secretaria de Estado da Educação e do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

13.1.1. Ficam nomeados como Gestor e Fiscal do Contrato:



Gestor:

Nome: Lilian Sandin Boeing
Cargo: Coordenadora Regional de Educação
Matrícula: 294.889-3-01
E-mail: florianopolis@sed.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Bruno Jackson Severino
Cargo: Integrado da Alimentação
Matrícula: 362.639-3-02
E-mail: alimentacaoterc@sed.sc.gov.br

13.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

13.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

13.3.1. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

13.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

13.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

13.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

13.7.1.1. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

13.7.2 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

13.8. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

13.8.1. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

13.9. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

13.9.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as



providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

13.10. O gestor do contrato coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

13.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

13.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

13.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

13.14. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

13.15 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

13.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

13.17. Compete ainda aos gestores e fiscais:

13.17.1. Ao gestor compete:

Cuidar das questões relativas:

- a) à prorrogação de Contrato junto à Autoridade Competente (ou às instâncias competentes), que deve ser providenciada antes de seu término, reunindo as justificativas competentes e demais documentos necessários;
- b) à comunicação para abertura de nova Chamada Pública à área competente, antes de findo o estoque de bens e/ou a prestação de serviços e com antecedência razoável;
- c) a certificação de Faturas/Notas Fiscais, bem como atestar o recebimento provisório do objeto do Contrato;
- d) à comunicação ao setor competente sobre quaisquer problemas detectados na execução contratual, que tenham implicações na atestação;
- e) Comunicar as irregularidades encontradas: situações que se mostrem desconformes com o Edital ou Contrato e com a Lei;
- f) Exigir somente o que for previsto no Contrato. Qualquer alteração de condição contratual deve ser submetida ao superior hierárquico, acompanhada das justificativas pertinentes;
- g) Cuidar das alterações de interesse da Contratada, que deverão ser por ela formalizadas e devidamente fundamentadas, principalmente em se tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação. No caso de pedido de prorrogação de prazo, deverá ser comprovado o fato impeditivo da execução, o qual, por sua vez, deverá corresponder àqueles previstos artigos 124 a 136, da Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021;
- h) Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral do Contrato pela Administração;
- i) Responsabilizar-se pelas informações para alimentação dos sites do Governo e sistemas informatizados da Casa, sempre quando cobradas/solicitadas;
- j) Negociar o Contrato sempre que o mercado assim o exigir e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei;



- k) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
- l) Documentar nos autos todos os fatos dignos de nota;
- m) Deflagrar e conduzir os procedimentos de finalização à Contratada, com base nos termos Contratuais, sempre que houver descumprimento de suas cláusulas por culpa da Contratada, bem como a citação e intimação da contratada sobre atos decisórios, acionando as instâncias superiores e/ou os Órgãos Públicos competentes quando o fato exigir;
- n) O gestor deverá ainda encaminhar ao órgão central, obrigatoriamente, cópia do contrato ou termo aditivo, assinados, e do extrato de publicação.

13.17.2. Ao fiscal compete:

- a) Ler atentamente o Termo de Contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;
- b) Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada que estiverem sob a sua alçada, encaminhando às áreas competentes os problemas que surgirem quando lhe faltar competência;
- c) Verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua formalização e atestação. Em caso de dúvida, buscar, obrigatoriamente, auxílio ao gestor para que efetue corretamente a atestação;
- d) Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim de prazo);
- e) Notificar a Contratada em qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, comprovar o recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo).
- f) Anotar todas as ocorrências no diário, tomando as providências que estejam sob sua alçada e encaminhando às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;
- g) Receber e encaminhar imediatamente as Faturas/Notas Fiscais, devidamente atestadas para a Certificação do Gestor ou de quem mais competir, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada refere-se ao objeto que foi efetivamente contratado;
- h) Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;
- i) Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do Fiscal, nesses casos, deverá observar o que reza o Termo de Contrato e/ou a Dispensa de Licitação, principalmente em relação aos prazos previstos;
- j) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.

13.18. As condições expressas neste contrato são meramente taxativas, o que não exime o Gestor e o Fiscal de demais responsabilidades provenientes da presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

14.1 Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, especialmente aos casos omissos, os quais serão decididos pelo contratante, aplica-se ao Contrato a Lei nº 14.133/2021.

14.2 Além dela, aplica-se no que couber:

- a) Código de Defesa do Consumidor;
- b) Código Civil;
- c) Código Penal;
- d) Código Processo Civil;
- e) Código Processo Penal;
- f) Estatuto da Criança e do Adolescente;
- g) Lei Federal nº 8.213/1991;
- h) Constituição Estadual;
- i) Decreto Estadual nº 129/2023;
- j) Decreto Estadual nº 441/2024;
- k) Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009;
- l) Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020;
- m) Resolução CD/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025;



n) demais legislações correlatas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

15.1. São partes integrantes do Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, projetos de venda e informações apresentadas pela contratada e que deram suporte a classificação da CHAMADA PÚBLICA, na forma estabelecida nos artigos 115 a 123 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO ADITAMENTO DO CONTRATO

16.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, resguardadas as suas condições essenciais.

16.2. A Contratada fica obrigada a aceitar, nos termos do artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 2021, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário até 25% do valor atualizado do Contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.

16.3. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, desde que respeitado o valor máximo previsto de R\$ 40.000,00 por DAP/CAF ano/entidade executora.

a) As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

b) Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. O valor do contrato poderá ser alterado, visando restabelecer os encargos da CONTRATADA e a retribuição devida pela Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior ou caso fortuito, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DAS COMUNICAÇÕES

17.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, que somente terá validade se enviada mediante registro de envio por meio de email ou processo digital.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA VIGÊNCIA

18.1. O presente contrato vigorará por 01 (um) ano a partir da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DA PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO

19.1 As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

I. declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

II. comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

III. comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do Contrato;

IV. declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução



Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DA RESERVA DE VAGAS

20.1. Lei Federal nº 8.213/1991

Conforme art. 93 da lei supracitada, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência habilitadas. Para tanto, as empresas devem preencher a declaração constante no **ANEXO VII**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DA PROTEÇÃO DE DADOS

21.1.

I. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

II. A CONTRATADA declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º, do art. 41 da Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica (<https://www.sc.gov.br/servicos/solicitar-atendimento-lgpd>), (consultada em 29/03/2023) e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

III. A CONTRATADA somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

IV. A CONTRATADA se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela CONTRATANTE sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a CONTRATADA de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

V. Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à CONTRATADA relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a CONTRATADA submeterá esse pedido à apreciação da CONTRATANTE, não podendo, sem instruções prévias da CONTRATANTE, transferir, comparti- lhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a CONTRATADA informará imediatamente à CONTRATANTE sobre tal pedido e suas decorrências.

VI. A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.



VII. Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá à CONTRATANTE, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da CONTRATADA previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

VIII. A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da CONTRATADA e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

IX. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

X. A CONTRATADA indenizará a CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da CONTRATANTE a esse título.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DO FORO

22.1. Para dirimir questões decorrentes deste Contrato consoante previsto no artigo 92, da Lei 14.133/2021, fixa-se o Foro da Comarca de Florianópolis/SC.

22.2. E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento, com duas testemunhas.

Florianópolis, data da assinatura digital.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

LUCIANE BISOGNIN CERETTA

SECRETÁRIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



ANEXO XI

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

RELAÇÃO DE ESCOLAS/ENDEREÇOS PARA AS ENTREGAS

Regional	Município	Nome da UE	ENDEREÇO	Nº	BAIRRO	CEP	TELEFONE
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	E.E.B. PROF. FELICIANO NUNES PIRES - COLÉGIO MILITAR	AV MADRE BENVENUTA	265	TRINDADE	88036-500	(48) 3331-1965
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	CEI Vida e Movimento - Militar	AV MADRE BENVENUTA	265	TRINDADE	88036-501	(48) 3331-1961
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	UD QUILOMBOLA VIDAL MARTINS	ROD JOÃO GUALBERTO SOARES	0	SÃO JOÃO DO RIO VERMELHO	88058-300	(48) 36655637
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	UNIDADE DESCENTRALIZA DA SOCIEDUCATIVO/ CENTRO DE INTERNAÇÃO DE FEMININA	RUA RUI BARBOSA	561	AGRONÔMICA	88025301	(48) 36655637
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	UNIDADE DESCENTRALIZA DA CEDEP	R. Frei Fabiano de Cristo	0	MONTE CRISTO	88090-490	(48) 3244-7497
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	CASE	RUA RUI BARBOSA	561	AGRONÔMICA	88025-301	(48) 3664-5722
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	UNIDADE DESCENTRALIZA DA NETI	FLORIANÓPOLIS	0	CENTRO	88090-490	(48) 36655637
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	MARA LUIZA LIBERATO - MADRI	R. DAS QUARESMEIRAS	0	MADRI	88136338	(48) 3220-0327
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	CENTRO DE ATENDIMENTO E DESENVOLVIMENTO INTEGRAL - FREI DAMIÃO	LUIZ CARLOS DAMASCO	0	BREJARU	88130-500	(48) 3220-0311
GRANDE FPOIS	FLORIANÓPOLIS	UD COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE FLORIANÓPOLIS	R DELMINDA SILVEIRA	960	AGRONOMICA	88025-500	(48) 36659153



GRANDE FPOLIS	FLORIANÓ POLIS	UD PRESÍDIO MASCULINO DE FLORIANÓPOLIS	R DELMINDA SILVEIRA	960	AGRONOMICA	88025-5 00	(48) 36655637
GRANDE FPOLIS	FLORIANÓ POLIS	UD PRESÍDIO FEMININO DE FLORIANÓPOLIS	RUA LAURO LINHARES	0	TRINDADE	88025-5 00	(48) 36655637
GRANDE FPOLIS	FLORIANÓ POLIS	UD HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSICOLÓGICO	R DELMINDA SILVEIRA	300	AGRONOMICA	88025-5 00	(48) <u>3665-918</u> 8
GRANDE FPOLIS	BIGUAÇU	ZIEF KAAKUPE	ESTRADA GERAL SOROCABA DE DENTRO	0	SOROCABA	88170-9 93	(48) 91444959
GRANDE FPOLIS	BIGUAÇU	EEBI WHERA TUPA POTY DJA	RODOVIA BR 101 KM 190	100	BALNEARIO SAO MIGUEL	8816902 0	(48) 36657595
GRANDE FPOLIS	PALHOÇA	UD COLONIA PENAL AGRÍCOLA DE PALHOÇA	R. JOSÉ JOÃO BARCELOS	0	BELA VISTA	88132-7 70	(48) <u>3664-555</u> 0
GRANDE FPOLIS	SANTO AMARO DA IMPERATR IZ	UD QUILOMBOLA CALDAS DO CUBATÃO	RUA PRINCESA LEOPOLDIN A	2645	CALDAZ DA IMPERATRIZ	88140-0 00	(48) 36657396
GRANDE FPOLIS	SÃO JOSE	INSTITUTO IBHASESS (CASA DE APOIO)	R. JOÃO AMBRÓSIO DA SILVA	636	IPIRANGA	88111-55 0	(48) 3246-433 2



GRANDE FPOIS	BIGUAÇU	EIEB TAGUATO	ESTR GERAL TIMBE	0	SOROCABA	88160-970	(48) 84243854
GRANDE FPOIS	BIGUAÇU	EIEF NHAMANDU	ALDEIA YGUA PORÁ	0	FAZENDA DO AMANCIO	88160000	(48) 36656611
GRANDE FPOIS	PALHOÇA	EIEB ITATY	BR 101, KM 233	233	MORRO DOS CAVALOS	88138-788	(48) 36657593
GRANDE FPOIS	PALHOÇA	EIEF TEKOA YAKA PORÁ	BR101 KM 232 E 233	232	MORRO DOS CAVALOS	88138-788	(48) 988421571
GRANDE FPOIS	PALHOÇA	EIEF PIRA RUPA	ESTRADA GERAL DE MASSIAMBU	0	MASSIAMBU	88130-100	(48) 984818137
ARARAN GUÁ	ARARANGUÁ	UD PRESIDIO REGIONAL DE ARARANGUÁ	RENATO CARBONER A	500	POLÍCIA RODOVIÁRIA	88900-000	(48) 3529-0441
ARARAN GUÁ	PASSO DE TORRES	UD DE PASSO DE TORRES	JOÃO PEDROSO	0	CENTRO	88980-970	(48) 3548-0424
ARARAN GUÁ	PRAIA GRANDE	UD QUILOMBOLA SÃO ROQUE	ESTRADA GERAL PEDRA BRANCA	0	PEDRA BRANCA	88990-000	(48) 35290288
LAGUNA	GAROPABA	UD DE GAROPABA	JOAO NICOMEDES LENTZ	1253	PINGUIRITO	88495-000	(48) 36657397



LAGUNA	GAROPABA	UD QUILOMBOLA MORRO DO FORTUNATO	ESTRADA GERAL MORRO DO FORTUNATO	0	MACACU	88495-000	(48) 36477403
LAGUNA	GAROPABA	UD QUILOMBOLA ALDEIA	RODOVIA SC 434 KM 4	4	CAMPO DUNA	88495-000	(48) 36477403
LAGUNA	IMARUI	UD DE IMARUI	R ANTONIO DE BITTENCOURT CAPANEMA	0	CENTRO	88770-000	(48) 36477403
LAGUNA	LAGUNA	EJA CAMPO ESTRADA GERAL	ESTRADA GERAL	SN	CAMPO	88790-000	(48) 36477403
LAGUNA	LAGUNA	UNIDADE DESCENTRALIZADA DA ESTRADA GERAL	ESTRADA AMEVO VII GERAL	SN	UNIDADES DESCENTRALIZADAS	88790-000	(48) 36477403
CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2024							
DECLARAÇÃO SOBRE PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO							
LAGUNA	LAGUNA	AMATRE - CASA DE RECUPERAÇÃO BARBACENA	ESTRADA GERAL BARBACENA	SN	BARBACENA	88790-000	(48) 36477403
Para atendimento ao disposto no item XXXX do Edital de Chamada Pública n.º XXX/2024, promovido pela Secretaria de Estado da Educação, a empresa, estabelecida na Rua, nº, Bairro, Cidade...../UF....., inscrita no CNPJ/ME sob o nº, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que atende as exigências previstas nos incisos I, II e III do subitem 3.1 deste Edital.							
LAGUNA	LAGUNA	PRO JOVEM CAMPO	ESTRADA GERAL	SN	CAPUTERA	88790-000	(48) 36477403

Local e data,



ANEXO XII

CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

PAUTA DE COMPRAS E QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR REGIONAL

Item	Produto	Unidade	ARARANGUA	LAGUNA	FLORIANOPOLIS	TOTAL
1	Abacate	Kg	100	230	1490	1820
2	Abóbora	Kg	200	480	580	1260
3	Abobrinha	Kg	200	240	820	1260
4	Acelga	Kg	40	0	690	730
5	Agrião	Kg	40	0	220	260
6	Alpim descascado	Kg	160	560	1460	2180
7	Alface	Kg	60	245	2825	3130
8	Alho in natura	Kg	60	215	175	450
9	Banana	kg	700	2360	8480	11540
10	Batata doce	Kg	400	740	1710	2850
11	Batata inglesa	Kg	600	1650	1440	3690
12	Berinjela	Kg	50	0	930	980
13	Beterraba 'in natura'	Kg	140	1510	840	2490



Item	Produto	Unidade	ARARANGUA	LAGUNA	FLORIANÓPOLIS	TOTAL
14	Brócolis	Kg	80	880	1220	2180
15	Caqui chocolate	Kg	160	0	7470	7630
16	Carne bovina patinho (cubos)	Kg	500	1350	1510	3360
17	Carne bovina patinho (iscas)	Kg	200	0	1560	1760
18	Carne bovina patinho (moída)	Kg	1000	2100	3540	6640
19	Carne suína pernil (cubos)	Kg	600	350	850	1800
20	Carne suína pernil (iscas)	Kg	200	0	1100	1300
21	Cebola	Kg	200	900	930	2030
22	Cebolinha verde	Kg	40	80	84	204
23	Cenoura	Kg	350	1040	1240	2630
24	Chicória	Kg	40	0	1010	1050
25	Chuchu	Kg	100	270	440	810
26	Couve	Kg	60	130	370	560
27	Couve - flor	Kg	80	850	520	1450
28	Espinafre	Kg	20	0	580	600



Item	Produto	Unidade	ARARANGUA	LAGUNA	FLORIANÓPOLIS	TOTAL
29	Filé de tilápia congelado	Kg	200	980	5140	6320
30	Goiaba	Kg	30	170	0	200
31	Iogurte natural integral	L	160	0	2120	2280
32	Laranja	Kg	200	1960	8470	10630
33	Limão	Kg	50	180	270	500
34	Maçã	Kg	700	1460	6560	8720
35	Mamão	Kg	700	860	3810	5370
36	Manteiga com sal	Kg	100	235	1335	1670
37	Maracujá	Kg	100	200	7530	7830
38	Melancia	Kg	500	450	4230	5180
39	Melão	Kg	200	380	4500	5080
40	Milho verde congelado	kg	200	0	1370	1570
41	Morango	Kg	100	190	1790	2080
42	Ovos de galinha in natura	Un	3000	20700	44940	68640
43	Pão caseiro fatiado	Kg	0	250	1540	1790



Item	Produto	Unidade	ARARANGUA	LAGUNA	FLORIANÓPOLIS	TOTAL
44	Pão de forma integral	Kg	100	0	300	400
45	Pão integral sem açúcar	Kg	30	0	320	350
46	Pão sem lactose	Kg	0	0	40	40
47	Pepino	Kg	140	130	610	880
48	Pera	Kg	700	280	3530	4510
49	Pêssego	Kg	300	288	3922	4510
50	Pitaia	Kg	40	0	4640	4680
51	Ponkan/Tangerina/Bergamota	kg	200	470	4040	4710
52	Queijo	Kg	100	490	1070	1660
53	Repolho branco / verde	Kg	200	440	630	1270
54	Repolho Roxo	Kg	100	0	610	710
55	Rúcula	Kg	30	90	290	410
56	Salsinha	Kg	30	0	74	104
57	Tomate	Kg	400	1340	2230	3970
58	Uva	Kg	200	280	1390	1870



Item	Produto	Unidade	ARARANGUA	LAGUNA	FLORIANÓPOLIS	TOTAL
59	Vagem	Kg	40	290	950	1280



ANEXO XIII
CHAMADA PÚBLICA N.º 028/2025

PAUTA DE COMPRAS E QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR MUNICÍPIO

Item	Produtos		TOTAL	Praia Grande	Passo de Torres	Araranguá	Laguna	Garopaba	Imaruí	Paulo Lopes	Florianópolis	Biguaçu	Paiçópolis	São José	Santo Amaro da Imperatriz
1	Abacate	Kg	1820	40	60	0	105	30	80	15	640	475	345	0	30
2	Abóbora	Kg	1260	100	100	0	170	135	115	60	340	80	150	0	10



3	Abobrinha	Kg	1260	100	100	0	80	60	60	40	460	90	240	0	30
4	Acelga	Kg	730	20	20	0	0	0	0	0	330	155	195	0	10
5	Agrião	Kg	260	20	20	0	0	0	0	0	70	60	80	0	10
6	Aipim descasca do	Kg	2180	70	90	0	270	135	115	40	480	530	430	0	20
7	Alface	Kg	3130	30	30	0	60	75	70	40	925	830	1010	0	60
8	Alho in natura	Kg	450	30	30	0	65	55	65	30	75	40	50	0	10
9	Banana	kg	11540	350	350	0	900	350	860	250	2820	2300	2900	300	160
10	Batata doce	Kg	2850	200	200	0	180	155	270	135	635	635	410	0	30
11	Batata inglesa	Kg	3690	300	300	0	550	275	650	175	800	335	285	0	20
12	Berinjela	Kg	980	25	25	0	0	0	0	0	540	90	270	0	30
13	Beterraba 'in natura'	Kg	2490	60	80	0	455	250	555	250	670	90	70	0	10
14	Brócolis	Kg	2180	30	50	0	290	200	290	100	640	300	220	0	60
15	Caqui	Kg	7630	80	80	0	0	0	0	0	2860	2070	2120	300	120



	chocolate														
16	Carne bovina patinho (cubos)	Kg	3360	200	300	0	500	255	340	255	445	500	525	0	40
17	Carne bovina patinho (iscas)	Kg	1760	100	100	0	0	0	0	0	470	530	520	0	40
18	Carne bovina patinho (moída)	Kg	6640	400	600	0	600	430	640	430	1040	1150	1270	0	80
19	Carne suína pernil (cubos)	Kg	1800	300	300	0	125	50	125	50	250	270	290	0	40
20	Carne suína pernil (iscas)	Kg	1300	100	100	0	0	0	0	0	340	360	360	0	40
21	Cebola	Kg	2030	100	100	0	270	180	270	180	440	210	240	0	40



22	Cebolinha verde	Kg	204	20	20	0	25	15	25	15	23	28	28	0	5
23	Cenoura	Kg	2630	150	200	0	340	200	400	100	780	170	260	0	30
24	Chicória	Kg	1050	20	20	0					170	350	460	0	30
25	Chuchu	Kg	810	40	60	0	85	50	85	50	270	80	80	0	10
26	Couve	Kg	560	30	30	0	35	30	45	20	150	80	100	0	40
27	Couve - flor	Kg	1450	40	40	0	275	200	275	100	230	170	110	0	10
28	Espinafre	Kg	600	10	10	0	0	0	0	0	310	150	90	0	30
29	Filé de tilápia congelado	Kg	6320	100	100	0	295	200	385	100	2535	1350	955	0	300
30	Goiaba	Kg	200	12	18	0	43	43	42	42	0	0	0	0	0
31	Iogurte natural integral	L	2280	70	90	0	0	0	0	0	1270	480	290	0	80
32	Laranja	Kg	10630	100	100	0	590	400	670	300	2880	2100	3070	300	120
33	Limão	Kg	500	20	30	0	45	45	45	45	110	85	65	0	10
34	Maçã	Kg	8720	350	350	0	530	200	580	150	1950	1640	2700	200	70



35	Mamão	Kg	5370	350	350	0	250	180	290	140	2420	720	580	0	90
36	Manteiga com sal	Kg	1670	50	50	0	65	50	70	50	470	525	300	0	40
37	Maracujá	Kg	7830	50	50	0	60	40	60	40	2890	2085	2135	300	120
38	Melancia	Kg	5180	250	250	0	130	95	130	95	1475	1525	1170	0	60
39	Melão	Kg	5080	100	100	0	140	50	140	50	1530	1730	1180	0	60
40	Milho verde congelado	Kg	1570	100	100	0	0	0	0	0	600	440	300	0	30
41	Morango	Kg	2080	50	50	0	65	35	65	25	890	495	355	0	50
42	Ovos de galinha in natura	Un	68640	1500	1500	0	6700	3150	7700	3150	18300	14300	11380	0	960
43	Pão caseiro fatiado	Kg	1790	0	0	0	70	55	70	55	380	600	520	0	40
44	Pão de forma integral	Kg	400	45	55	0	0	0	0	0	280	0	0	0	20
45	Pão integral	Kg	350	15	15	0	0	0	0	0	300	0	0	0	20



	sem açúcar														
46	Pão sem lactose	Kg	40	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0
47	Pepino	Kg	880	65	75	0	40	25	40	25	300	140	160	0	10
48	Pera	Kg	4510	350	350	0	75	65	75	65	1600	950	730	200	50
49	Pêssego	Kg	4510	150	150	0	77	67	77	67	1840	1050	782	200	50
50	Pitaila	Kg	4680	20	20	0	0	0	0	0	1580	1780	1220	0	60
51	Ponkan/ Tangerina / Bergamota	Kg	4710	100	100	0	140	95	140	95	1870	1100	820	200	50
52	Queijo	Kg	1660	50	50	0	140	105	140	105	710	220	130	0	10
53	Repolho branco / verde	Kg	1270	100	100	0	130	90	130	90	320	150	140	0	20
54	Repolho Roxo	Kg	710	50	50	0	0	0	0	0	350	145	105	0	10
55	Rúcula	Kg	410	15	15	0	25	25	20	20	120	65	95	0	10



56	Salsinha	Kg	104	15	15	0	0	0	0	0	20	25	24	0	5
57	Tomate	Kg	3970	200	200	0	360	260	460	260	820	620	750	0	40
58	Uva	kg	1870	100	100	0	80	60	80	60	630	430	300	0	30
59	Vagem	Kg	1280	20	20	0	80	65	80	65	560	90	270	0	30



ANEXO XIV

MODELO - DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES

_____, inscrito(a) no CNPJ sob nº_____, localizada na Rua_____, nº_____, bairro_____,/SC, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da cédula de identidade nº_____e inscrito(a) no CPF sob nº_____, residente e domiciliado(a) na Rua_____, nº_____, bairro_____,_____/SC, **DECLARA**, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal).

Ressalva:

Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

Observação:Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____/SC, ____de____de 2025.

Identificação e Assinatura do Proponente



ANEXO XV

MODELO - DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

_____, inscrito(a) no CNPJ sob nº_____, localizada na Rua_____, nº_____, bairro_____,/SC, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da cédula de identidade nº_____e inscrito(a) no CPF sob nº_____, residente e domiciliado(a) na Rua_____, nº_____, bairro_____,_____/SC, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____/SC, ____de____de 2025.

Identificação e Assinatura do Proponente



Assinaturas do documento



Código para verificação: **7O9M25DE**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JOSÉ GUSTAVO BONONI (CPF: 334.XXX.998-XX) em 15/09/2025 às 18:30:31

Emitido por: "SGP-e", emitido em 29/06/2023 - 16:13:45 e válido até 29/06/2123 - 16:13:45.

(Assinatura do sistema)



LUCIANE BISOGNIN CERETTA (CPF: 490.XXX.110-XX) em 18/09/2025 às 18:33:11

Emitido por: "SGP-e", emitido em 04/08/2022 - 17:13:56 e válido até 04/08/2122 - 17:13:56.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAxMTczMTRfMTE3MzIzXzlwMjVfN085TTI1REU=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SED 00117314/2025** e o código **7O9M25DE** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.