



|   |  |
|---|--|
|  | Estado de Santa Catarina<br><b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br>Departamento de Licitação  |
|   | <b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br>Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br>Santa Terezinha do Progresso/SC,<br>CEP 89.983-000<br>Fone/Fax (49) 3657-0223 |

## TERMO DE REFERÊNCIA


### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelece a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.


| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | UNID | CRE | INF | FUND | QTD. TOTAL |
|------|--|------|-----|-----|------|------------|
| 01   | <b>ALFACE FRESCA</b> , bem formada, fechada, podada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas.   | und  | 150 | 150 | 150  | 450        |
| 02   | <b>ABOBRINHA VERDE ITALIANA OU MENINA</b> , com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.   | Kg   | 50  | 50  | 50   | 150        |
| 03   | <b>ABOBRINHA ORGÂNICO</b> com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.   | KG   | 30  | 30  | 30   | 90         |
| 04   | <b>AÇÚCAR MASCADO</b> : o produto deve ser íntegro; em embalagens 1kg; com sabor e odor agradável.   | Kg   |     | 15  | 20   | 35         |
| 05   | <b>ARROZ BRANCO ORGÂNICO</b> : produto deve ser íntegro; em embalagens 1kg; com sabor e odor agradável.  | Pct  | 50  | 50  | 100  | 200        |
| 06   | <b>BARRA DE BANANA</b> , sem adição de açúcar. Embalagens de 36g   | Und  | 250 | 250 | 400  | 900        |
| 07   | <b>BATATA DOCE</b> , lisa, firme, compacta, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, sem danos físicos; de colheita recente.   | Kg   | 100 | 100 | 200  | 400        |
| 08   | <b>BERGAMOTA</b> , firme e compacta, graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. De colheita recente                                    | Kg   | 600 | 600 | 1000 | 2.200      |
| 09   | <b>BETERRABA</b> , firme e compacta, graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada. De colheita recente                                    | Kg   | 100 | 100 | 100  | 300        |
| 10   | <b>BOLACHAS CASEIRAS (NATA, MANTEIGA, CHOCOLATE, AÇÚCAR MASCADO, FUBÁ)</b> . O produto deve apresentar-se íntegro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. | Kg   |     | 100 | 200  | 300        |
| 11   | <b>BRÓCOLIS EM MAÇO</b> , com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da   | Und  | 50  | 50  | 100  | 200        |

|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|


|    |   |     |    |     |     |     |
|----|---|-----|----|-----|-----|-----|
|    | variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externa sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos, peso aproximado de 750 g   |     |    |     |     |     |
| 12 | <b>CARNE BOVINA COXÃO MOLE, PORCIONADA EM CUBOS</b> , isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Embalagem com 1 KG, devidamente selada, deve conter as seguintes informações: Identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a cotar a partir da data de entrega. | Kg  | 70 | 70  | 200 | 340 |
| 13 | <b>CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA</b> , isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Embalagem com 1 a 2 KG, devidamente selada, deve conter as seguintes informações: Identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a cotar a partir da data de entrega.           | Kg  | 70 | 70  | 200 | 340 |
| 14 | <b>CENOURA</b> - de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentas de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte   | kg  | 35 | 35  | 50  | 120 |
| 15 | <b>CHUCHU</b> de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais ao produto, tamanho e ponto de amadurecimento médio, casca sã, sem rachaduras, amassados e/ou batidas. O produto deve ser limpo, livre de contaminação e devidamente acondicionado.  | Kg  | 20 | 20  | 40  | 80  |
| 16 | <b>COUVE-FLOR</b> , nova, de 1ª qualidade, sã, sem fungos, tamanho médio, flores de coloração branca, sem manchas, devidamente acondicionadas, apresentando etiqueta de pesagem e especificações do produto   | Und | 50 | 50  | 100 | 200 |
| 17 | <b>CUCA CASEIRA</b> , recheio sortido, fresca, embaladas em sacos plásticos com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente ao dia da entrega.   | Und |    | 100 | 200 | 300 |
| 18 | <b>CUPCAKE</b> (cenoura, milho, laranja, chocolate) com cobertura de brigadeiro de cacau e coco cada unidade de 100 gr  | Und |    | 300 | 400 | 700 |
| 19 | <b>ERVAS PARA CHÁ</b> , cidreira, manjerona, poejo, funcho, erva doce, louro, alecrim, camomila, hortelã, endro. Sem indícios de germinação, isenta de sujidades e  | Mç  | 50 | 50  | 100 | 200 |

|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

|    |   |     |     |     |     |     |
|----|---|-----|-----|-----|-----|-----|
|    | objetos estranhos, in natura, produto próprio para consumo humano   |     |     |     |     |     |
| 20 | <b>FARINHA DE MILHO</b> , safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas à partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Pacote de 1 kg.  | Kg  | 50  | 50  | 50  | 150 |
| 21 | <b>FEIJÃO PRETO ORGÂNICO</b> , de primeira qualidade. Procedência natural de safra corrente. Será permitido um limite de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacote plástico, atóxico, transparente e resistente. Pacote com 1 kg  | Kg  | 35  | 35  | 50  | 120 |
| 22 | <b>FEIJÃO PRETO</b> , de primeira qualidade. Procedência natural de safra corrente. Será permitido um limite de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacote plástico, atóxico, transparente e resistente. Pacote com 1 kg.  | KG  | 35  | 35  | 50  | 120 |
| 23 | <b>FILÉ DE TILÁPIA</b> : Congelado, corte V, sem espinhas, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipos de cortes em bife.  | Kg  | 100 | 100 | 200 | 400 |
| 24 | <b>GELEIA DE FRUTA 100% NATURAL</b> , sem conservantes, sabores diversos. Características: de primeira qualidade. Embalagem de vidro de até 720G, a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso   | Und |     |     | 50  | 50  |
| 25 | <b>LARANJA</b> , casca lisa, fina e brilhante, suculenta de primeira qualidade, não pode estar murcha   | Kg  | 100 | 100 | 300 | 500 |
| 26 | <b>LIMÃO COMUM FRESCO</b> , frutos com 60 a 70% de maturação, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, | Kg  | 20  | 20  | 30  | 70  |
| 27 | <b>AIPIM SEM CASCA CONGELADO</b> , acondicionado em embalagem resistente à manipulação, ao transporte e transparente. Apresentar rótulo com as seguintes informações :época da colheita, nome do produtor, registro, localidade, data de produção e validade; peso; informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca congelada    | Kg  | 150 | 150 | 150 | 450 |
| 28 | <b>MACARRÃO CASEIRO</b> , tipo espaguete, com ovos inspecionados, embalagem íntegra, com identificação do produto, data de fabricação e validade.   | Kg  | 150 | 150 | 300 | 450 |
| 29 | <b>MASSINHA DOCE</b> (pão de hot dog recheado com creme belga e coco, e doce de leite e coco. Cada unidade de 110 gr ou mais.   | Und |     | 150 | 400 | 550 |
| 30 | <b>MARACUJÁ ORGÂNICO</b> : de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica.  | KG  | 100 | 100 | 100 | 300 |
| 31 | <b>MELADO</b> , obtido a partir do cozimento da cana de açúcar, a partir de matéria prima de qualidade, livre de contaminação, apresentando cor, aroma e  | POT | 25  | 50  | 75  | 150 |


|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

|    |   |     |     |     |      |      |
|----|---|-----|-----|-----|------|------|
|    | características naturais ao produto acondicionados em frascos de vidro esterilizados, volume de 700 g, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Produto livre de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).   |     |     |     |      |      |
| 32 | <b>MILHO VERDE EM ESPIGA ORÂNICO</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, grãos inteiros e íntegros, sem 1,10 rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com prazo de validade semanal e especificações do produto. <b>ORGÂNICO</b>  | Und | 100 | 100 | 100  | 300  |
| 33 | <b>MILHO VERDE EM ESPIGA</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, grãos inteiros e íntegros, sem 1,10 rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com prazo de validade semanal e especificações do produto.  | Und | 250 | 250 | 1000 | 1500 |
| 34 | <b>MINI PIZZA</b> bem recheada com aproximadamente 15 cm de diâmetro com 110 gr. Recheios de bacon com milho e queijo, calabresa e queijo, franco com catupiry e queijo.  | Und | 250 | 250 | 1000 | 1500 |
| 35 | <b>MORANGA CABOTIÁ EM CUBOS DESCASCADA ORGÂNICA</b>   | Pct | 100 | 100 | 200  | 400  |
| 36 | <b>MORANGA CABOTIÁ EM CUBOS DESCASCADA</b>  | Pct | 100 | 100 | 200  | 400  |
| 37 | <b>MORANGO DE BOA QUALIDADE</b> , tamanho e coloração uniforme, grau médio de maturação, colheita recente, fresco, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica.  | Kg  | 250 | 250 | 400  | 900  |
| 38 | <b>OVOS INSPECIONADOS MÉDIOS</b> , isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, não sendo embalagem de papelão e com rótulo contendo procedência e validade.   | DZ  | 25  | 25  | 50   | 100  |
| 39 | <b>PÃO DE MILHO</b> , com consistência firme, miolo resistente e não quebradiço, tendo como base a farinha de milho Produzido a partir de matéria prima de qualidade, livre de contaminação, peso médio de 900gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade. (não pode ser pão misturado). | Und | 50  | 50  | 100  | 200  |
| 40 | <b>PÃO DE TRIGO CASEIRO</b> , sem açúcar, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em saco plástico. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.   | Und | 100 | 100 | 200  | 400  |
| 41 | <b>PÃO integral</b> , sem açúcar, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em saco plástico. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.   | Und | 50  | 50  | 50   | 150  |
| 42 | <b>PÃO FRANCÊS</b> : De água, cada unidade contendo <b>50 gramas</b> aproximadamente, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso.  | Kg  | 100 | 100 | 200  | 400  |

|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

|    |   |     |     |     |      |      |
|----|---|-----|-----|-----|------|------|
|    | Acondicionado em embalagem plástica especial para alimentos, transparente, resistente, íntegra e especial para alimentos. Data de produção do dia da entrega. Isento de mofo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto e fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação/cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>   |     |     |     |      |      |
| 43 | <b>PASTEL ASSADO GRANDE</b> sabores, frango com milho, carne moída e pizza. Cada unidade 100 gr   | Und | 250 | 250 | 1000 | 1500 |
| 44 | <b>PÊSSEGO</b> , de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica.  | Kg  | 100 | 100 | 100  | 300  |
| 45 | <b>SELETA DE LEGUMES EM CUBOS</b>   | PCT | 100 | 100 | 200  | 400  |
| 46 | <b>REPOLHO BRANCO</b> , liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, firmes, com talo compacto e claro, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes.  | Und | 100 | 100 | 100  | 300  |
| 47 | <b>TEMPERO VERDE</b> : salsa com cebolinha em maço, firme, sem manchas, frescos, mínimo de 100 g  | Mç  | 20  | 20  | 50   | 140  |
| 48 | <b>SUCO DE UVA NATURAL</b> , extraído de frutas selecionadas embalado em embalagens de vidro de 1,5lts registrado e fiscalizado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento mapa. Ingredientes: suco de uva, não alcoólico.  | Und | 50  | 50  | 100  | 200  |
| 49 | <b>SUCO MISTO DE LARANJA E MAÇÃ</b> , 200 ml extraído de frutas selecionadas embalado em embalagens UHT de 200ml, registrado e fiscalizado,   | Und |     | 250 | 250  | 500  |
| 50 | <b>TOMATE</b> , de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica.  | Kg  | 50  | 50  | 200  | 300  |
| 51 | <b>POKAN</b> ; casca lisa, fina e brilhante, suculenta de primeira qualidade, não pode estar murcha.  | Kg  | 150 | 150 | 300  | 600  |
| 52 | <b>BRIOCHES</b> sabores, frango com milho, carne moída e pizza. Cada unidade 100 gr   | UND | 250 | 250 | 1000 | 1500 |
| 53 | <b>LINGUIÇA TOSCANA, COM ISNEPEÇÃO</b> isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos Embalagem, devidamente selada, deve conter as seguintes informações: Identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. | Pct | 100 | 100 | 200  | 400  |
| 54 | <b>FRANGO INTEIRO PICADO</b> , isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos Embalagem com 1 a 2 KG,   | Pct | 100 | 100 | 200  | 400  |



|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| devidamente selada, deve conter as seguintes informações: Identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a cotar a partir da data de entrega. |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

1.1. nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses (máximo de 05 (cinco) anos) contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a interrupção possa comprometer a continuidade das atividades da Administração e cuja necessidade de contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar que instrui o presente processo.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

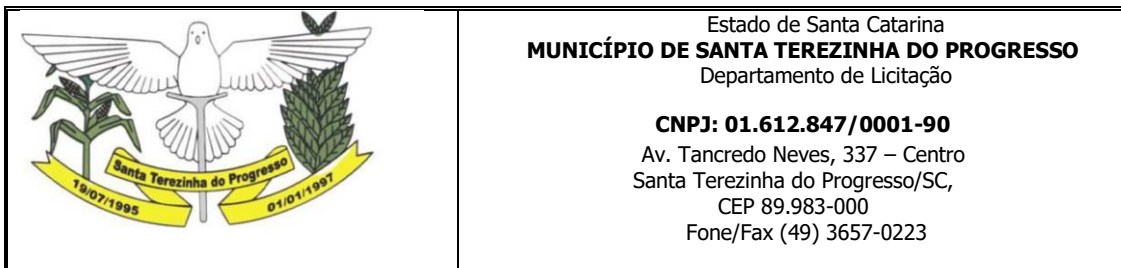
## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Subcontratação

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### Garantia da contratação

4.2. Não será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.



4.3. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

#### **Vistoria**

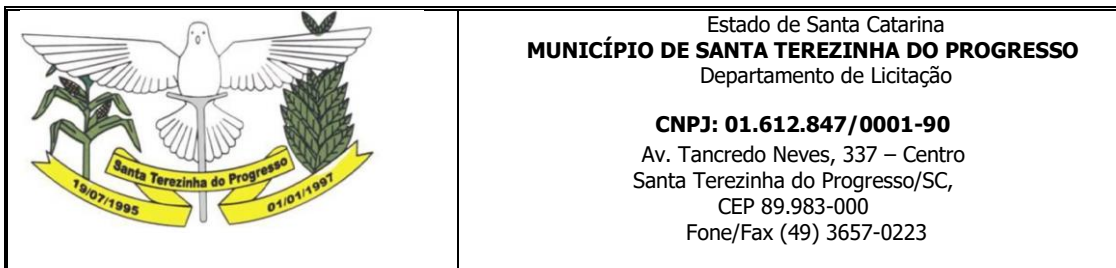
4.5. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**



6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. 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.

### **Preposto**

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

### **Rotinas de Fiscalização**

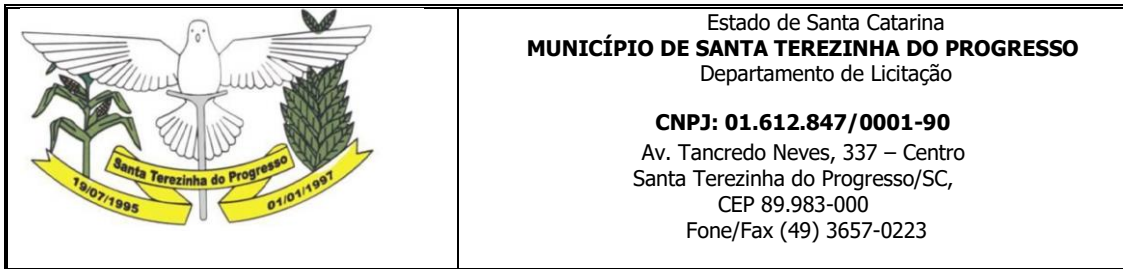
6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.9. O Fiscal do Contrato, que fará a fiscalização técnica e administrativa, será a servidora Ana Maria Broll

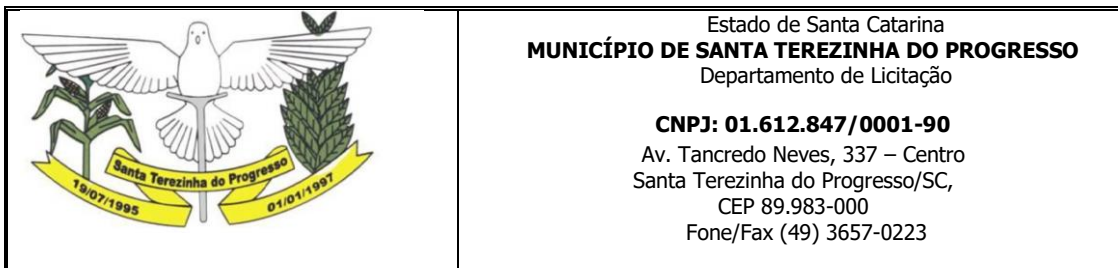
### **Fiscalização Técnica**

6.10. O fiscal técnico 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.





- 6.11. O fiscal técnico do contrato anotar 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.
- 6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.13. O fiscal técnico 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.
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 6.16. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 6.17. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 6.18. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- 6.19. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 6.20. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 6.21. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.



6.22. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.23. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133/2021.

6.24. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.25. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

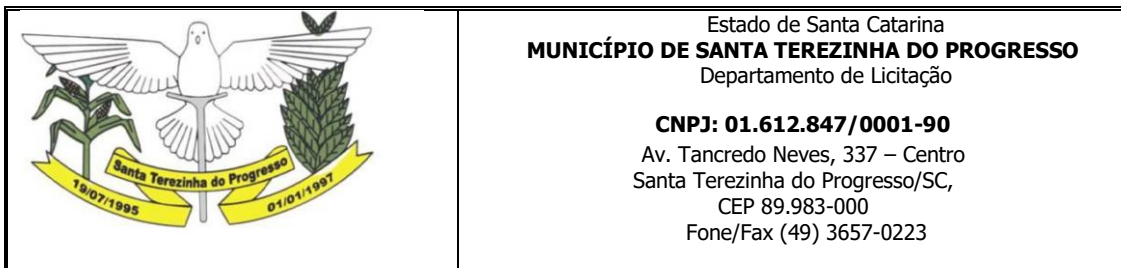
### **Fiscalização Administrativa**

6.26. O fiscal administrativo 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 ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

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

6.28. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.29. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:



6.29.1 No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.29.1.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.29.1.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.29.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.29.1.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.29.1.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos:

6.29.1.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.29.1.2.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

6.29.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.29.1.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.29.1.3. entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.29.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

6.29.1.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.29.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.29.1.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

|   |  |
|---|--|
|  | <p>Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

- 6.29.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- 6.29.1.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato
- 6.29.1.5. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- 6.29.1.6. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- 6.29.1.7. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- 6.29.1.8. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
- 6.29.2 Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.29.1.1 acima deverão ser apresentados.
- 6.29.3 A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.29.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 6.29.4 A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.
- 6.29.5 O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.
- 6.29.6 Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
- 6.29.7 Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.
- 6.29.8 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.



6.29.9 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.29.10 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial ao Ministério do Trabalho.

6.29.11 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.29.12 A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.29.13 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.29.14 Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.29.15 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.29.16 Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

6.29.17 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.29.18 A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

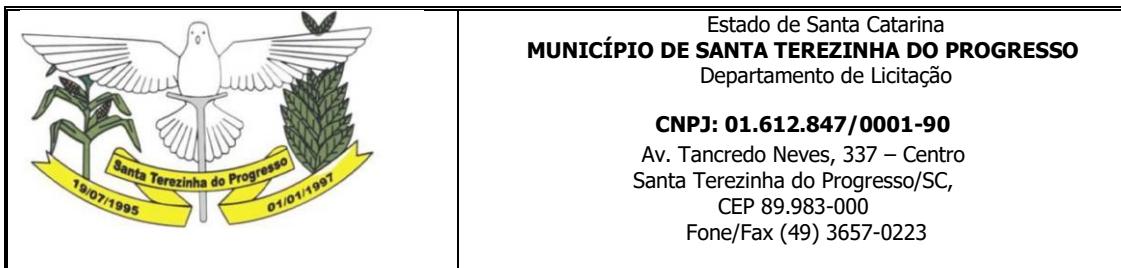
6.29.19 A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

|  |  |
|--|--|
|  The coat of arms of Santa Terezinha do Progresso features a white dove with its wings spread, perched on a central vertical element. To the left is a cornucopia overflowing with produce, and to the right is a sheaf of wheat. A yellow banner at the bottom contains the text "Santa Terezinha do Progresso" and the dates "19/07/1995" and "01/01/1997". | <p>Estado de Santa Catarina<br/><b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/>Departamento de Licitação</p> <p><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/>Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/>Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/>CEP 89.983-000<br/>Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|--|--|

6.29.20 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

**Gestor do Contrato**





6.30. O gestor do contrato, servidor designado pela gestão, coordenará 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.

6.31. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal 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.

6.32. 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.

6.33. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal de contrato 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.

6.34. 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.

6.35. 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.

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

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.2.1 não produzir os resultados acordados,

7.2.2 deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

7.2.3 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1 Nota fiscal;

7.3.2 Relatório da contratada constando o número de colaboradores que estiveram à disposição do contratante no respectivo mês;

7.3.3 Aceite do Fiscal do Contrato no Relatório e na Nota fiscal.

### **Liquidação**

7.4. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.5. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

7.6. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.6.1 o prazo de validade;

7.6.2 a data da emissão;

7.6.3 os dados do contrato e do órgão contratante;


7.6.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.6.5 o valor a pagar; e

7.6.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

7.8. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

|   |  |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Estado de Santa Catarina<br/> <b>MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO</b><br/> Departamento de Licitação</p> <p style="text-align: center;"><b>CNPJ: 01.612.847/0001-90</b><br/> Av. Tancredo Neves, 337 – Centro<br/> Santa Terezinha do Progresso/SC,<br/> CEP 89.983-000<br/> Fone/Fax (49) 3657-0223</p> |
|---|--|

7.9. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.10. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.12. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

#### **Prazo de pagamento**

7.14. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

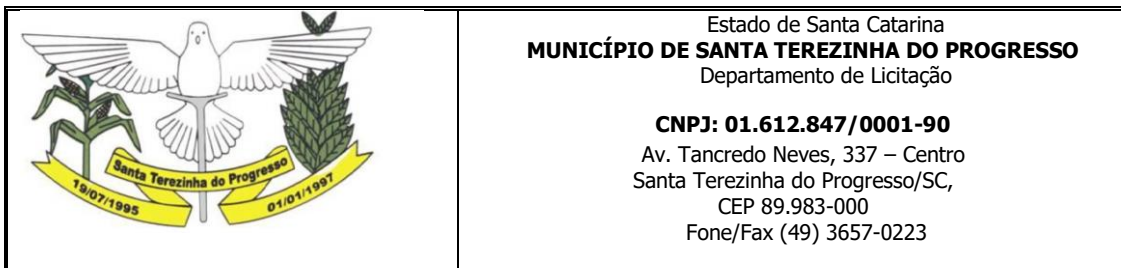
#### **Forma de pagamento**

7.15. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.16. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.17.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



7.18. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CHAMADA PÚBLICA, sob a forma PRESENCIAL, conforme §1º do art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 26/2013, com as alterações promovidas pela Resolução FNDE n.º 4/2015.

Regime de Execução.

8.1. O regime de execução do contrato será conforme a necessidade e demanda da secretaria.

### **Exigências de habilitação**

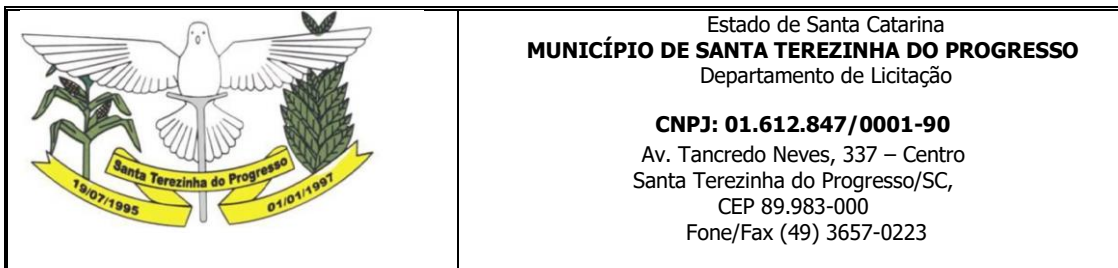
8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013 (com as alterações promovidas pela Resolução FNDE n.º 4/2015).

### **8.3 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

O Fornecedor Individual deverá apresentar a documentação abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante – ANEXO IV;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.



#### **8.4 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes – ANEXO IV;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

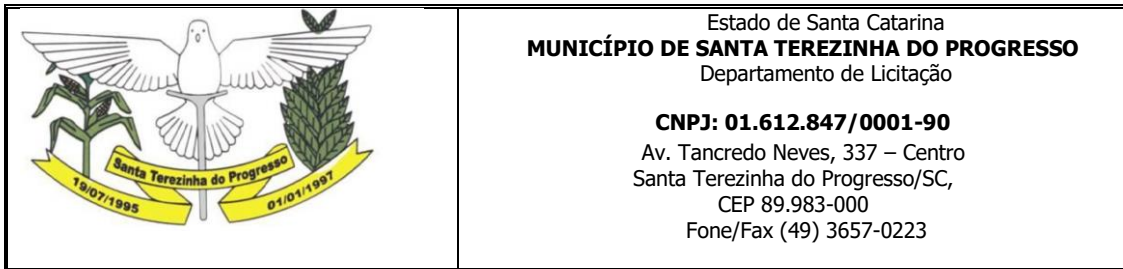
#### **8.5 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar a enviar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar – ANEXO IV;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

### **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 276.840,00 (duzentos e setenta e seis mil, oitocentos e quarenta reais) conforme custos unitários apostos na planilha em anexo.



## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Santa Terezinha do Progresso/SC.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Santa Terezinha do Progresso – SC, 25 de abril de 2024.

**ANA MARIA BROLL**  
**NUTRICIONISTA**