



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº129/2024

CRENCIAMENTO/CHAMADA PUBLICA Nº32/2024

O Município de São Domingos/SC, em conformidade com a Lei Federal n. 14.133 de 1º de abril de 2021 e demais disposições aplicáveis, torna público aos interessados que a administração municipal irá realizar CREDENCIAMENTO, como finalidade de constitui a contratação cooperativas constituídas por produtores rurais para fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São Domingos/SC, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Os documentos de habilitação deverão serem entregues no Setor de Licitações, junto a Prefeitura Municipal de São Domingos/SC, sito a Rua Getúlio Vargas, n. 750, Centro da cidade de São Domingos/SC, no horário de 08:00 às 12:00 e das 13:30 as 17:30, em dias úteis até a data e horário limite.

### 1. OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a contratação de **EMPRESAS/COOPERATIVAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC, conforme especificações, estimativas e exigências, fins e efeitos descritos no Termo de Referência.

### 2. DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 O presente credenciamento se dará sem ônus financeiro ao servidor ou aos credenciados.

### 3. DOS ANEXOS

3.1 Anexo I – Termo de Referência;

3.2 Anexo II – Minuta de Termo de Credenciamento;

### 4. DATAS, LOCAIS E HORÁRIOS.

4.1 O edital de credenciamento ficará aberto do dia 06/12/2024 **até dia 06/12/2025**, contados a partir da data de sua publicação.

4.2 Os envelopes contendo a documentação de habilitação jurídica, regularidade fiscal e declarações, serão recebidos na sede do Município de São Domingos/SC, sito à a Rua Getúlio Vargas, n. 750, Centro da cidade de São



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

Domingos/SC.

O Edital de Credenciamento e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico [www.saodomingos.sc.gov.br](http://www.saodomingos.sc.gov.br), na página da Prefeitura Municipal de São Domingos/SC e no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina – DOM/SC.

#### 5 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 Poderão participar deste processo de Credenciamento empresas com atividades compatíveis ao objeto da licitação:

5.1.1 Matriculados na Junta Comercial do Estado, em conformidade com as disposições das Instruções Normativas do DNRC, Secretaria de Comércio e Serviços, do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e demais legislações aplicáveis a categoria;

5.2 A participação no credenciamento implica na integral e incondicional aceitação de todas as cláusulas e condições do presente edital, de seus anexos e das normas que o integram, bem como no enquadramento destas condicionantes do objeto social;

5.3 As proponentes **deverão apresentar pedido de credenciamento com a indicação do representante (conforme anexo II do Edital)** para praticar todos os atos necessários em nome da proponente em todas as etapas do credenciamento, ou documento que comprove sua capacidade de representar, no caso de sócio ou titular;

**5.4 Não poderão participar do presente credenciamento os leiloeiros que porventura estejam Enquadrados nos seguintes casos:**

5.4.1 Suspensos ou impedidos de licitar com a Administração Pública, durante o prazo estabelecido para a penalidade, bem como aqueles em situação de Falência, Recuperação Judicial e Execução Patrimonial;

5.4.2 Que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração direta ou indireta, com qualquer órgão Público Federal, Estadual, Municipal ou Distrito Federal;

5.4.3 Servidor, ocupante de cargo, emprego ou função de direção, chefia, assessoramento ou de confiança da Administração Pública Municipal;

5.4.4 Suspensos pela respectiva Junta Comercial;

#### 6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E ABERTURA DA SESSÃO

6.1 Os interessados em participar do presente credenciamento deverão entregar 01 (um) invólucro fechado, contendo a “Documentação de Habilitação”, no prazo estabelecido no item 4.1. e 4.2 deste edital, até às 13h do dia do vencimento do prazo;

6.2 As documentações que foram entregues fora do prazo estabelecido no item 4.1. deste edital não serão objeto de análise;

6.3 No invólucro deverá constar:



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



Secretaria de Administração e Fazenda

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS-SC  
EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº ..../2024

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

Proponente:  
Cidade:  
UF:  
CPF/CNPJ:

As aberturas de documentação dos interessados, protocolados no período previsto no item 4.1., serão realizadas em sessões, que ocorrerão conforme recebimento dos invólucros, na Sala de Licitações, junto a Prefeitura Municipal de São Domingos/SC, sito a Rua Getúlio Vargas, n. 750, Centro da cidade de São Domingos/SC, para análise da aceitabilidade dos Credenciamentos;

6.4. As datas e horários das sessões de análise da documentação serão estabelecidos pela Agente de Contratação e divulgados no site não sendo obrigatória a presença dos proponentes;

6.5. A Comissão procederá ao exame e rubrica de todos os documentos e terá poderes para indeferir a habilitação do proponente que não tiver atendido a todas as condições de habilitação exigidas neste Edital;

6.6. O Agente de Contratação poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta *on-line* exigidos no *item 7*;

6.7. Ao final do exame dos documentos de todos os proponentes, o agente de contratação lavrará ata constando o julgamento das documentações apresentadas e divulgará no site [www.saodomingos.sc.gov.br](http://www.saodomingos.sc.gov.br).

**7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

7.1 Deverão ser apresentados os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados sequencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da proponente ou preposto;

7.2 Todos os documentos relacionados neste item devem ser apresentados em original ou em fotocópia autenticada por cartório ou pela comissão, mediante a exibição dos originais;

7.3 Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte da comissão;

7.4 Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pela Comissão de Licitação.



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

7.5 Os documentos a serem apresentados são:

7.6 Certidões Negativas, ou positivas com efeito de negativas relativo aos Tributos Federais da Fazenda **Federal** com abrangência às contribuições sociais, bem como a Fazenda **Estadual** e Fazenda **Municipal** do domicílio ou sede da licitante;

7.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

7.8 Cartão CNPJ;

7.9 Certidão de matrícula emitida pela Junta Comercial do Estado ou declaração atestando a regularidade perante a Junta Comercial do Estado;

7.10 Certidões Negativas Cível, Criminal e Falência, Concordata e Recuperação Judicial, das Varas Federal e Estadual, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação dos documentos;

7.11 Todos os documentos deverão estar dentro do prazo de validade. Se o prazo de validade não constar em algum documento, será considerado válido por um período de 90 (noventa) dias contados a partir da data de sua emissão.

7.12 Os documentos deverão, preferencialmente, ser apresentados na mesma ordem de numeração dos documentos neste edital.

## 8. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DO JULGAMENTO

### 8.1 Sessão de Abertura

8.1.1 Na sessão de abertura dos envelopes de habilitação, os proponentes poderão participar diretamente ou se fazer representar por um preposto/procurador, desde que comprovado os necessários poderes para prática de todos os atos relativos ao certame.

8.1.2 Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade de representante do licitante, a pessoa entregará ao agente de contratação os seguintes documentos:

a) Cópia de documento de identidade de fé pública;

b) Se representante (preposto/procurador): procuração pública ou particular em nome do proponente, com poderes específicos para representar o interessado no credenciamento em todas as suas fases e, todos os demais atos;

8.1.3 Os documentos devem ser apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório competente, por servidor da comissão ou publicação em órgão da imprensa oficial.

8.1.4 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma pessoa neste credenciamento, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

### 8.2 Documentos de Habilitação

8.2.1 Abertos os envelopes, os documentos serão rubricados pelo agente de contratação e pelos presentes credenciados.



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

- 8.2.2 A Agente de Contratação examinará a documentação apresentada, decidirá sobre a habilitação ou inabilitação dos proponentes, e dará ciência aos presentes da decisão e de sua motivação na própria sessão ou após realização de sessão reservada, através pagina da prefeitura, informando o prazo para a interposição de recursos.
- 8.2.3 Serão inabilitados os proponentes que não atenderem às condições previstas neste Edital, e aqueles que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras, entrelinhas ou cancelamentos, emendas, ressalvas ou omissões, que a critério da Comissão, comprometam seu conteúdo.
- 8.2.4 Os envelopes pertencentes aos proponentes inabilitados permanecerão sob custódia da Comissão de Licitação até o final do processo de credenciamento, quando então ficarão disponíveis para devolução aos interessados no prazo máximo de até 10 (dez) dias, após este prazo se não forem retirados serão descartados.
- 8.2.5 O agente de contratação poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta *on-line* exigido, que forem apresentados vencidos ou positivos.
- 8.2.6 No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não terem apresentado o documento ou terem apresentado com restrição.

### 9. DO CREDENCIAMENTO

- 9.1 O Agente de Contratação convocará regularmente o interessado para assinar o Termo de Credenciamento, dentro do prazo e condições estabelecidas, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nos art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021;
- 9.2 Convocação para assinatura eletrônica do Termo de Credenciamento:
- 9.3 Homologado o resultado, as empresas habilitadas serão convocados para assinatura eletrônica do Termo de Credenciamento, que deverá ocorrer **no prazo de 3 dias úteis** contados da sua disponibilização no site da prefeitura.
- 9.4 O prazo previsto para assinatura do proponente do Termo de Credenciamento poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do credenciado e aceita pela Administração;
- 9.5 O proponente receberá um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o link para acesso;
- 9.6 É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.
- 9.7 Para assinatura eletrônica do Termo de Credenciamento o proponente deverá apresentar:
- 9.8 Certidões negativas de débitos atualizadas junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas** do domicílio ou sede do proponente, em atendimento ao art. 68, da Lei nº 14.133.2021;
- 9.9 Caso a assinatura do Termo de Credenciamento seja realizada por um procurador designado pelo proponente,



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

#### 10 DA CONTRATAÇÃO

10.1 **O proponente credenciado** será convocado para **assinar o Termo de Contrato no prazo de 8 dias úteis** contados de sua convocação, através do endereço eletrônico, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

10.2 Se o proponente no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura do Termo de Contrato, poderá ser convocado o próximo, desde que respeitada à ordem de classificação e, comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais;

10.3 O proponente deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no credenciamento, devendo comunicar imediatamente ao município qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado;

10.4 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto, prazo de execução, fiscalização, obrigações do proponente e da CONTRATADA estão previstos neste Edital e seus anexos;

10.5 O Termo de Contrato terá a vigência de 12 meses ou até a conclusão do seu escopo, a contar da data de sua assinatura, podendo ser automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato, conforme art. 111 da Lei 14.133/21;

10.6 **A extinção do Termo de Contrato** poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do proponente, nos casos enumerados nos Artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, bem como, rescindido amigavelmente, a qualquer momento, mediante condições determinadas na Lei e, com aviso prévio de 30 (trinta) dias hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

#### 11 DOS PRAZOS

11.1 O prazo de vigência do Termo de Credenciamento iniciará-se na data de sua assinatura e terá validade de 12 (doze) meses;

11.2 Para fins da contagem dos prazos previstos será considerada como data de assinatura dos Termos de Credenciamento e Contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

#### 12. DA GESTÃO

12.1 A gestão do credenciamento será realizada pela Agente de Contratação, sendo a mesma responsável pela fiscalização e controle dos credenciamentos;

12.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato,





# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/21, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição;

### 13. DAS SANÇÕES

13.1 As penalidades que poderão ser cominadas à **CONTRATADA**, garantida a prévia defesa do interessado, no respectivo processo administrativo, observando os procedimentos previstos na Lei 14.133/2021, só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

13.1.1 Comprovação, pela Contratada, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento do objeto contratado;

13.1.2 Manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao Contratante;

13.2 Comete infração administrativa o fornecedor que incorrer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

13.2.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.2.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

13.2.4 Deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;

13.2.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.2.6 Ensejar o retardamento da execução do serviço sem motivo justificado;

13.2.7 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;

13.2.8 Fraudar o processo de contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.2.9 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.2.10 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos desta contratação.

13.2.11 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.3 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

13.3.1 **Advertência**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.3.2 **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 15.2.2.a 15.2.6. deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.3.3 **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, que impedirá o responsável de licitar ou contratar



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

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, nos casos dos subitens 15.2.7. a 15.2.11., bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

13.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

13.4.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.4.2 As peculiaridades do caso concreto;

13.4.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.4.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.4.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.5 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 cobrada judicialmente;

13.6 A aplicação das sanções previstas neste Edital, não exclui em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública;

#### **14. DAS INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS**

14.1 Os recursos deverão:

14.2 Obedecer ao disposto no art. 165, da Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores;

14.2.1 Ser encaminhados ao agente de contratação;

14.2.2 Estar acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração;

14.2.2.1 Não serão conhecidas impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1 O presente edital de credenciamento e seus anexos são complementares entre si; qualquer detalhe mencionado em um dos documentos e omitido no outro, será considerado especificado e válido;

15.2 Para os casos omissos no presente edital, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/21, e suas alterações posteriores e demais legislações em vigor;

15.3 Todas as publicações como alterações ou prorrogações do edital, resumo de atas de julgamento etc., serão publicadas na forma da Lei;

15.4 Fica o proponente ciente de que a simples apresentação da documentação implicará na aceitação das condições estabelecidas neste edital;

15.5 Os pedidos de informações, e de vistas ou esclarecimentos que se fizerem necessários ao perfeito





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

entendimento do presente edital deverão ser encaminhadas via e-mail [licitacao@saodomingos.sc.gov.br](mailto:licitacao@saodomingos.sc.gov.br) e ou (49)3449-0281.

15.6 Não existirá um número mínimo ou máximo de credenciados;

15.7 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação relativa ao presente credenciamento;

15.8 O presente credenciamento poderá vir a ser revogado por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

15.9 O Município de São Domingos/SC, não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital, senão aquelas que estiverem assinadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel;

15.10 Todos os questionamentos recebidos e respectivas respostas, informações/alterações, relativos ao presente Edital, serão postados no endereço eletrônico [www.saodomingos.sc.gov.br](http://www.saodomingos.sc.gov.br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

São Domingos/SC, em 06 de dezembro de 2024.

MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSBELLI

Prefeito Municipal



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



Secretaria de Administração e Fazenda

**ANEXO I: DFD**  
**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA**

**IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE:**

<b>Nome da Unidade Solicitante</b> Secretaria Municipal de Educação e Cultura.	
<b>Responsável pela Demanda</b> Alenize Maria Bertozzo Brunetto	<b>SERVIDOR</b> Patrícia Merlin
<b>E-mail</b> administracao@saodomingos.sc.gov.br	<b>Telefone</b> (49) 34430281

**DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**

Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

**JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO.**

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São Domingos/SC, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**UNIDADES BENEFICIADAS PELO SERVIÇO.**

Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de São Domingos/SC.

**RELAÇÃO DOS ITENS (DESCRIÇÃO E QUANTIDADES):**

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	UND
	300	<b>ABACATE.</b> Características: alimento deve estar sem lesões físicas ou mecânicas, compacto e firme, tamanho e coloração uniformes, próximo ao pico de maturação, isento de sujidades.	Kg
	50	<b>ABOBORA CABOTIÁ.</b> Características: Alimento de tamanho médio, coloração uniforme e característica, fresco, compacto e firme, isento de lesões físicas ou mecânicas, sinais de deterioração e sujidades.	Kg
	80	<b>ABOBRINHA.</b> Características: Alimento de tamanho e coloração uniformes e característicos, fresco, compacto e firme, isento de lesões físicas ou mecânicas, sinais de deterioração e sujidades.	Kg
	300	<b>ACELGA.</b> Características: Alimento de tamanho médio, cor uniforme e característica, fresco, com folhas integras e compactas, livre de sujidades e insetos. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas.	Und



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

50	<b>ACÚÇAR MASCAVO.</b> Características: Alimento com autorização e fiscalização dos órgãos competentes, coloração uniforme, isenta de sujeiras, material terroso ou substâncias estranhas ao produto. Acondicionado em embalagens com 1kg.	Kg
2500	<b>ALFACE.</b> Características: Alimento sem lesões de origem físicas, mecânica ou partes em deterioração natural, folhas integras, com cor característica e uniforme, tamanho médio, fresco. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas.	Und
50	<b>ALHO.</b> Alimento em cabeça, com grãos sem lesões, danos físicos e mecânicos, sem grãos falhados ou secos, livre de sujeiras. Acondicionadas em embalagens plásticas de 1kg.	Kg
60	<b>AMENDOIM COM CASCA.</b> Características: Alimento em vagens, com grãos íntegros e de tamanho médio, com coloração uniforme e característica, livre de falhas, sujidades, material terroso e parasitas.	Kg
80	<b>AMENDOIM SEM CASCA.</b> Características: Alimento descascado, com grãos íntegros e de tamanho médio, com coloração uniforme e característica, livre de falhas, sujidades, material terroso e parasitas. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas vedadas, com identificação do produtor, contendo 500 g cada.	Pct
300	<b>ARROZ PARBOILIZADO.</b> Características: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. <b>Embalagem:</b> pacotes de polietileno transparente 1 kg, resistente e sem rupturas.	Pct
2000	<b>BANANA.</b> Características: Climatizada de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), unidade média com aproximadamente 180g, em cerca de 70% de maturação.	Kg
100	<b>BATATA DOCE.</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, compacto, firme, fresco, sem lesões mecânicas e físicas, sem sinais de deterioração ou de brotação.	Kg
500	<b>BERGAMOTA</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra.	Kg
150	<b>BETERRABA</b> Características: Alimento com tamanho uniforme, coloração característica, fresca, compacta e firme, sem sinais de brotação, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades e insetos.	Kg
80	<b>BOLACHA DE COCO.</b> Características: Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado, ovos. Deve ter coloração característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato retangular, com tamanho máximo de 10 cm. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
250	<b>BOLACHA DE FUBÁ.</b> Características: Alimento a base de farinha de milho, cor amarelo queimado uniforme, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato	Kg



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

		retangular, com tamanho máximo de 10 cm. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	
300	<b>BOLACHA CASEIRA.</b>	<b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor marrom clara, em formato retangular, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
100	<b>BOLACHA DE NATA.</b>	<b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, nata de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg
100	<b>BOLACHA DE MEL.</b>	<b>Características:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro/ ácido fólico, mel, chocolate, açúcar, ovos, e bicarbonato de sódio. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg
80	<b>BOLACHA DE MELADO.</b>	<b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, melado, manteiga e açúcar de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, sem sinais de partes queimadas ou cruas. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg
50	<b>BOLACHA DE POLVILHO.</b>	<b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, contendo açúcar, banha de porco, leite e polvilho doce. Coloração marrom clara, em formato retangular, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
200	<b>BOLO DE CENOURA.</b>	<b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, ovos, leite, cenouras frescas, açúcar e fermento químico, sem sinais de partes queimadas ou cruas, sem cobertura, macio, com coloração laranja característica. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
200	<b>BOLO DE CHOCOLATE SEM COBERTURA.</b>	<b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal ou manteiga, e fermento químico, com coloração marrom característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, sem cobertura. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens	Kg



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

		transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	
200	<b>BOLO DE LARANJA.</b> <b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja e fermento químico, com cor uniforme, sem sinais de partes queimadas ou cruas, sem cobertura. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas com tampa. Contendo informação nutricional, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	
200	<b>BOLO DE FUBÁ.</b> <b>Características:</b> Alimento a base de farinha de milho, fresco, textura macia, cor interna amarela e externa marrom, sem cobertura, sem sinais de partes queimadas ou cruas. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	
100	<b>BOLO SALGADO.</b> <b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, leite, sal e fermento químico, com legumes, de preferência. Isento de produtos embutidos (salsicha, mortadela, presunto, apresuntado e/ou salame). Devem estar acondicionados em embalagens plásticas com tampa. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	
200	<b>BOLO SIMPLES.</b> <b>Características:</b> Alimento composto por ovos, farinha de trigo, fermento químico, amido de milho e açúcar. Preparado em formas retangulares, sem sinais de partes queimadas ou cruas, sem cobertura. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas com tampa. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	
400	<b>BRÓCOLIS.</b> <b>Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração verde característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto e íntegro. Embalado individualmente.	Und	
200	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS.</b> <b>Características:</b> Cortes de patinho, acém ou paleta de carne bovina, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, picada em cubos, de aproximadamente 5 cm, sem osso, <u>congelada</u> . Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	Kg	
200	<b>CARNE BOVINA MOIDA.</b> <b>Características:</b> carne moída a partir de cortes de patinho, acém ou paleta de carne bovina, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, sem osso, <u>congelada</u> .	Kg	





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



Secretaria de Administração e Fazenda

		Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	
1000		<b>CARNE DE FRANGO PICADO. Características:</b> carne de primeira qualidade, sem dorso, com pele, não temperada, <u>congelada</u> . Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	Pct
200		<b>CARNE SUINA EM CUBOS. Características:</b> Carne suína de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor rosada uniforme, firme, macia, fresca e odor agradável e característico, picada em cubos de aproximadamente 5 cm, sem osso, sem pele e sem toucinho, <u>congelada</u> . Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	Kg
1000		<b>CARNE SUÍNA MOIDA. Características:</b> Carne suína tipo iscas, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor rosada uniforme, firme, macia, fresca e odor agradável e característico, moída, com baixa porcentagem de gordura, sem osso, sem pele, <u>congelada</u> . Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	Kg
50		<b>CEBOLA. Características:</b> Alimento com tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, compacto e firme, sem sinais de brotação e/ou apodrecimento, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades e insetos	Kg
800		<b>CEBOLINHA. Características:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas	Maço
80		<b>CENOURA. Características:</b> de primeira qualidade, não sendo tolerada a presença de raízes com os seguintes defeitos: podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxeadado, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico e deformação. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa	Kg
50		<b>CHUCHU. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, compacto e firme, sem lesões de físicas ou mecânicas, perfurações ou cortes, sem partes apodrecidas, tamanho e coloração uniforme e característica, isenta de sujidades e parasitas.	Kg
200		<b>COUVE-FLOR. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração branca característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto e íntegro. Embalado individualmente.	Und





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



Secretaria de Administração e Fazenda

100	<b>COUVE-MANTEIGA.</b> <b>Características:</b> Alimento em folhas, de tamanho médio e uniforme, folhas íntegras, sem sinais de partes apodrecidas, amareladas, perfurações de parasitas, cortes ou lesões físicas ou mecânicas, coloração verde uniforme. Embalado em pacotes plásticos, em maços com até 8 folhas cada.	Maço
200	<b>CUCA CASEIRA SEM RECHEIO.</b> <b>Características:</b> com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de Trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento. Recheios: Doce de Leite, Leite Condensado, Abacaxi, Uva, Goiabada e Coco. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Und
30	<b>ESPINAFRE.</b> <b>Características:</b> Alimento in natura, em ramos, com folhas verdes escuras, livre da ação de parasitas, lesões mecânicas e sujidades. Embalado em pacotes plásticos, em maços.	Maço
200	<b>FARINHA DE MILHO (FUBÁ).</b> <b>Características:</b> produto da moagem de milho. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionada em embalagem plástica, contendo 1 kg	Kg
500	<b>FEIJÃO PRETO:</b> Alimento em grãos, secos, íntegros, isentos de parasitas e/ou grãos com sinais de deterioração pelos mesmos, coloração preta uniforme e característica, sem sujeiras ou materiais terrosos. Embalados em pacotes plásticos de 1 kg.	Kg
200	<b>FEIJÃO CARIOCA:</b> Alimento em grãos, secos, íntegros, isentos de parasitas e/ou grãos com sinais de deterioração pelos mesmos, coloração bege uniforme e característica, sem sujeiras ou materiais terrosos. Embalados em pacotes plásticos de 1 kg..	Kg
100	<b>DOCE DE FRUTA/VEGETAIS:</b> <b>Características:</b> 100% natural sem conservantes produtos oriundo do cozimento da polpa de fruta ou de vegetais com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 500g a 1kg. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. (banana, figo, abobora, uva, morango)	Und
100	<b>GROSTOLI MACIO DOCE.</b> <b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito em óleo vegetal. Coloração marrom uniforme, sem partes queimadas ou cruas, formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco, macio, sem açúcar polvilhado. Embalado em embalagem plástica contendo 1 kg.	Kg
50	<b>GROSTOLI SALGADO.</b> <b>Características:</b> Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito em óleo vegetal. Coloração marrom clara uniforme, sem partes queimadas ou cruas, formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento,	Kg



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

		fresco, com textura seca e crocante. Embalado em embalagem plástica contendo 1 kg.	
600	<b>IOGURTE INTEGRAL.</b>	<b>Características:</b> Alimento derivado de leite integral, sabor morango ou coco, com polpa de fruta, resfriado. Embalagem tipo pacote plástico, bem vedado, sem sujidades e/ou sinais de embalagem violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e de fabricação, quantidade do produto e número do registro. Embalagens com 900 ml (1000g).	Pct
2500	<b>LARANJA.</b>	<b>Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra.	Kg
200	<b>LEITE UHT INTEGRAL.</b>	<b>Características:</b> leite de vaca, integral, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e de fabricação, quantidade do produto e número do registro. Embalagem tetra pak, contendo 1 l.	Und
50	<b>MASSA CASEIRA (MACARRÃO E ESPAGUETE).</b>	<b>Características:</b> alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg	Kg
200	<b>MANDIOCA COM CASCA.</b>	<b>Características:</b> Alimento em raízes, com casca, livre de sujidades, material terroso e parasita, de tamanho uniforme, com comprimento de cerca de 50 cm, compacto, firme, sem partes apodrecidas ou com lesões físicas, mecânicas ou de transporte, textura macia após o cozimento.	Kg
600	<b>MANDIOCA DESCASCADA.</b>	<b>Características:</b> Alimento em raízes, sem casca, livre de sujidades, material terroso e parasitas, de tamanho uniforme, em pedaços com comprimento de cerca de 15 cm, compacto, firme, sem partes apodrecidas ou com lesões físicas, mecânicas ou de transporte, textura macia após o cozimento. Embalada em embalagens plásticas bem vedadas, contendo informações do produtor, data de processamento e de validade, em pacotes de 1 kg.	Kg
20	<b>MEL.</b>	<b>Ingredientes:</b> Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar <b>Características Gerais:</b> O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados.	Kg



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



Secretaria de Administração e Fazenda

10	<b>MELADO DE CANA, BATIDO.</b> Características: alimento derivado da cana de açúcar, batido (cremoso), puro, não açucarado, livre de impurezas. Produzido em local específico e exclusivo para este fim, com autorização dos órgãos responsáveis. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g a 1000g.	Kg
600	<b>MELANCIA.</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa verde uniforme sem partes amareladas e vermelho cereja internamente, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta, íntegra, fresca, suculenta, no pico de maturação.	Kg
500	<b>MELÃO.</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa amarela uniforme e branca internamente, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, suculento, no pico de maturação.	Kg
4000	<b>MILHO VERDE EM ESPIGA.</b> Características: Alimento em espigas de tamanho médio e uniforme, com casca, com grãos íntegros, com tamanho e cor característica, no pico de maturação, que proporcione grãos macios após o cozimento.	Und
100	<b>MORANGO.</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa e interna de cor vermelha, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, no pico de maturação, textura macia. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas apropriadas para a fruta, contendo 250 g.	Kg
30	<b>MORANGA.</b> Características: Alimento de tamanho médio, coloração uniforme e característica, fresco, compacto e firme, isento de lesões físicas ou mecânicas, sinais de deterioração e sujidades.	Kg
20	<b>MORANGA CABOTIA EM CUBOS:</b> descascada e congelada, morangas selecionadas manualmente garantindo a máxima qualidade, descascada, picada e congelada. Não possui conservantes e não contem adição de água, somente moranga cábotia. Pct de 1kg	Kg
4000	<b>OVOS.</b> Características: Alimento de origem animal, íntegros, frescos, livres de sujidades, acondicionados em embalagens próprias, com 12 unidades.	Dúzia
500	<b>PÃO CASEIRO.</b> Características: Alimento a base de farinha de trigo, com fermento biológico, assado em formas de tamanho médio, tipo bolo inglês, coloração marrom claro, sem partes queimadas ou cruas, fresco, macio. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas.	Kg
50	<b>PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR.</b> Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.	kg



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

19,50	<b>PÃO DE MILHO. Características:</b> Alimento a base de farinha de milho, com fermento biológico, assado em formas de tamanho médio, tipo bolo inglês, coloração marrom escuro externamente e amarela na parte interna, sem partes queimadas ou cruas, fresco, macio, tipo broa. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas.	Kg
80	<b>PÃO INTEGRAL. Características:</b> Farinha de trigo integral enriquecida com ferro/ ácido fólico, água, óleo e fermento. Pode conter sementes de outros cereais, como linhaça. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
200	<b>PÃO DE AIPIM. Características:</b> produto a base de aipim, farinha de trigo, leite, ovos; <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg
200	<b>PÃO DE BATATA DOCE. Características:</b> produto a base de batata doce, farinha, ovos e demais ingredientes <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	kg
150	<b>PALITO SALGADO ASSADO:</b> Alimento a base de farinha de trigo, com fermento biológico, água, óleo e sal. Assado ou frito. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg
300	<b>PEPINO. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa verde escura, sem sinais de partes amareladas, e cor branca internamente, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, no pico de maturação.	Kg
500	<b>PÊSSEGO. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração interna de cor branca, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, no pico de maturação, textura macia.	Kg
15	<b>PIMENTÃO. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração verde escura característica, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, no pico de maturação.	Kg
80	<b>PINHÃO. Características:</b> Alimento fresco, não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falha e/ou parasitas, de boa qualidade, da safra do ano.	Kg
50	<b>PIPOCA. Características:</b> Alimento em grãos, secos, íntegros, sem parasitas ou sinais de deterioração feita pelos mesmos, livre de sujidades e poeira, com textura macia e tamanho uniforme após o estouro. Embalado em	Kg



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

		pacotes plásticos vedados, com informações do produtor, contendo 1 kg.	
4000	<b>PONCÃ.</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra.		Kg
20	<b>QUEIJO COLONIAL.</b> Características: Alimento derivado de leite, produzido em laticínio dentro das conformidades exigidas pela legislação vigente, com autorização dos órgãos competentes, fresco, compacto, firme, sem sinais de mofo ou deterioração. Entregue em veículo refrigerado, em embalagens de 1 kg.		Kg
50	<b>QUEIJO MUSSARELA.</b> Características: Alimento derivado de leite, produzido em laticínio dentro das conformidades exigidas pela legislação vigente, com autorização dos órgãos competentes, fresco, compacto, firme, sem sinais de mofo ou deterioração. Entregue em veículo refrigerado, em embalagens de 1 kg.		Kg
50	<b>RAPADURA.</b> Características: Alimento derivado de cana de açúcar, com amendoim, produzido em local autorizado pelos órgãos competentes, com amendoim de qualidade, coloração e textura uniformes, livre de sujidades e impurezas, em tamanho uniforme de até 80 g por unidade. Acondicionado em embalagem plástica com informações de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto e número do registro.		Kg
500	<b>REPOLHO.</b> Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.		Kg
80	<b>RÚCULA.</b> Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, com folhas íntegras, sem sinais de partes apodrecidas ou danificadas pela ação de parasitas, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, isenta de sujidades, material terroso e parasitas. Embalado em sacos plásticos, em maços.		Maço
200	<b>SELETA DE LEGUMES:</b> alimento congelado, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picoados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cábotia e milho. Não possui conservantes e não contem adição de água, somente legumes. Pct de 1kg		Und
500	<b>SUCO DE UVA.</b> Características: natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Frascos de vidro contendo 1,5 l.		Und
80	<b>SUCO DE MAÇÃ.</b> Características: natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e		Und





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

		procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Frascos de vidro contendo 1,5 l.	
	<b>1000</b>	<b>TANGERINA. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, succulenta, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra.	Kg
	<b>600</b>	<b>TEMPERO VERDE:</b> in natura, salsa e cebolinha, hortaliças frescas, com folhas integras, limpa, de coloração uniforme; isentos de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica, maços de 200g.	
	<b>1000</b>	<b>TOMATE. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração vermelha característica, succulento, fresco, livre de sinais de deterioração ou da ação de parasitas, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra, isento de sujidades, material terroso e parasitas, no pico de maturação.	Kg
	<b>200</b>	<b>VAGEM. Características:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, succulento, fresco, livre de sinais de deterioração ou da ação de parasitas, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto e íntegro, isento de sujidades, material terroso e parasitas, no pico de maturação. Embalado em pacotes plásticos, contendo 1 kg.	Kg

**RESTRIÇÕES RELACIONADAS A SOLICITAÇÃO:**

A entrega dos alimentos deverá ser feita de acordo com a necessidade e conforme a solicitação por meio de requisição expedido pelo departamento de pessoal da Secretaria Municipal de Educação.

O prazo de vigência do contrato será de 12 meses.

A contratação de empresa para fornecimento do objeto discriminado no Termo de Referência justifica-se, ainda, pela aproximação do encerramento do Processo Administrativo nº 91/2023, visando a necessidade admissional de empresa para o fornecimento de alimentos às escolas.

**FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADA:**

Departamento Municipal de Educação e Cultura - Despesa 32

São Domingos, 25 de novembro de 2024.

Alenize Maria Bertozzo Brunetto  
Secretária De Educação E Cultura





# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

### ANEXO II - ETP ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

#### **INTRODUÇÃO:**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a administração pública.

O Estudo Técnico Preliminar deverá respeitar todas as diretrizes previstas na Lei nº14.133/2021.

#### **OBJETO:**

Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC.

Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns e contínuos, decorrentes de necessidade permanente do fornecimento dos alimentos, conforme justificativa constante neste Estudo Técnico Preliminar.

#### **DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

A presente contratação pela necessidade de assegurar a regularidade no fornecimento de alimentação escolar, essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, conforme o art. 3º da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

A presente licitação contextualiza e se justifica frente à necessidade de manter o fornecimento regular de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, e atender as exigências do FNDE quanto ao devido fornecimento, em atendimento a Lei nº 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e alterações pela Resolução FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015.

Ademais, conforme RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013, Art. 3º:

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Parágrafo único. As ações de educação alimentar e nutricional serão de responsabilidade do ente público educacional. Vale destacar ainda que o fornecimento deve ser de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013, art. 2º, devendo-se promover:

V – O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Diante disso, o município realiza Chamamento Público a fim de credenciar agricultores da agricultura familiar, em atendimento aos requisitos do programa, bem como com o intuito de fomentar esse ramo.

#### **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

A presente solução tem como objetivo contratar, via chamada pública, empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para o ano subsequente e em estrita conformidade com as diretrizes da Lei 14.133/2021.

A solução proposta é a contratação de empresa para o atendimento do objeto acima descrito, com as respectivas especificações, conforme anexo I do Termo de Referência.

#### **ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

O Plano de Contratação Anual (PCA) é uma inovação trazida pela Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), e foi regulamentado pelo Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022.

O PCA é um instrumento de promoção da transparência e de aprimoramento da governança pública que deve ser elaborado pelos órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo, divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e observado na realização de licitações e na execução dos contratos.

O Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, será exigido a partir de 2025/2026.

#### **DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

Objeto a adquirir/contratar deve dispor para atender à demanda, incluindo padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa.

Os produtos devem ser entregues de seguinte maneira:

I - As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade com tamanho médio padronizado.

II - As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo. III - As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

Deverão estar isentas de:

- Substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
- Sem umidade externa anormal;
- Isenta de odor e sabor estranhos;
- Isenta de enfermidades;
- Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

Para o fornecimento do elemento pretendido, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade objeto de licitação bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação:

**Art. 62.** *A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:*

**I - Jurídica;**

**II - Técnica;**

**III - Fiscal, social e trabalhista;**

**IV - Econômico-financeira.**

Considerando que a empresa deve fornecer o serviço/entrega de acordo com o que foi estabelecido do edital respeitando o Princípio da Eficiência e da Economicidade, dessa forma, o serviço deve ser prestado pela empresa vencedora, não sendo aceito a terceirização a outras pessoas, bem como, nas quantidades estabelecidas pelo contratante.

O fornecimento dos alimentos, objetos deste contrato deverão atender às especificações técnicas exigidas, bem como, possuir Alvará Sanitário ou Autorização de Funcionamento equivalente, expedido pelo Órgão Estadual ou Municipal, responsável pelo controle sanitário para o comércio dos alimentos, em devidas condições para consumo.

### **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:**

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações do mesmo objeto, realizadas pela administração, conforme consta dos seguintes processos administrativos: Processo Administrativo nº 91/2023.

### **ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO – COTAÇÃO DE VALORES:**

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico a contratação de empresas que dispõem do serviço e atendam a demanda solicitada.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa no mercado local e regional, bem como no Portal Nacional de Contratações Públicas ([https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo\\_proposta&pagina=1](https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1)) e nos sites especializados, internet, licitações anteriores do Município, entre outras, efetuada com base no Decreto Municipal 1525/2023, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL – 12.720.068/0001-24

COOPER SÃO DOMINGOS – 14.784.148/0001-79

### **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal 1525/2023, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, com a coleta de preços, conforme demonstrado no anexo I do Termo de Referência.

### **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Desse modo, o § 1º do referido artigo estabelece que: deverão ser consideradas a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

Em vista disto, analisando o item que é objeto da pretensa contratação e, tendo como norte os princípios da eficácia, economicidade e competitividade, bem como a busca por preços mais acessíveis, não há necessidade do parcelamento.

### RESULTADOS PRETENDIDOS:

O resultado pretendido é garantir o atendimento ao cardápio elaborado por nutricionista responsável técnico, tendo 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 diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

### PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Unidade Municipal solicitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, sendo que a designação dos mesmos será realizada de acordo com as normas observando o princípio da Segregação das Funções. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- Elaboração de minuta do edital;
- Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- Designação dos agentes necessários para a atuação no feito;
- Elaboração de minuta do contrato;
- Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- Publicação e divulgação do edital e anexos;
- Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- Homologação e adjudicação do certame;
- Assinatura e publicação do contrato;
- Empenhamento da despesa contratada.

### CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos fornecimentos podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns e contínuos, decorrentes da necessidade permanente do fornecimento de medicamentos, conforme justificativa constante neste Estudo Técnico Preliminar.

### POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Dada à natureza do objeto que se pretende contratar, é possível verificar que não existem impactos ambientais relevantes. De modo a mitigar os possíveis impactos ambientais gerados pelo desenvolvimento dos serviços, a futura contratada deverá observar o seguinte:

- a) A contratada deverá destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na comercialização.

### DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, como também na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação. Declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

São Domingos- SC, 03 de dezembro de 2024.

Patrícia Merlin  
Nutricionista



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

## ANEXO III: TR TERMO DE REFERÊNCIA CREDENCIAMENTO/CHAMADA PÚBLICA

**UNIDADE ADMINISTRATIVA SOLICITANTE:** Secretaria da Educação e Cultura de São Domingos/SC.

### DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Constitui objeto da presente licitação a contratação de **EMPRESA/COOPERATIVAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC, conforme especificações, estimativas e exigências, fins e efeitos descritos no Termo de Referência.

### FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Este Termo de Referência fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, e nas diretrizes do PNAE, que visam garantir a alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da rede pública.

Justifica-se a presente contratação pela necessidade de assegurar a regularidade no fornecimento de alimentação escolar, essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, conforme o art. 3º da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

**OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:** Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos da rede municipal de ensino, por meio da oferta de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais durante o período letivo.

Promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico de agricultores familiares locais, incentivando a aquisição de produtos diversificados, conforme o art. 2º, V da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

Fundamentação Legal, Lei 14.133/2021:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação: I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

Os quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

### DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta é a contratação de empresa para atendimento do objeto acima descrito, com respectivas especificações do objeto, conforme anexo I deste documento.

### REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, devidamente cadastrados e aptos a fornecer os gêneros alimentícios especificados, conforme as exigências do PNAE.

Ainda, será exigida a apresentação de documentos que comprovem a capacidade técnica e a regularidade fiscal, conforme descrito em edital.

Em suma, a empresa deve fornecer os serviços relacionados de acordo com o que foi estabelecido do edital.

Poderão participar deste Chamamento Público os agricultores familiares e os empreendedores familiares, fornecedores individuais, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP - Física) ou suas organizações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP - Jurídica), conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e que atendam a todas as exigências constantes deste Edital.

### MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A execução do objeto inclui a contratação de empresa para o fornecimento de alimentos destinado aos alunos da rede pública, visando garantir a qualidade e eficiência do trabalho prestado pela empresa contratada. Os pedidos serão feitos de acordo com a demanda, não existindo cota de pedido mínimo.

### MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:





# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

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.

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme disposto no Decreto Municipal 1528 de 22 de dezembro de 2023 que regulamenta a NLLCA no âmbito Municipal, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

### CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E DE PAGAMENTO:

A entrega dos itens será de forma fracionada durante o período do registro, sendo a entrega realizada nas dependências da ESCOLA onde a Secretaria informou quando da solicitação dos itens, em no máximo 05 (cinco) dias após a efetiva solicitação.

Os pagamentos serão efetuados até o 30 (trinta) dias subsequente a liquidação da nota fiscal após o recebimento definitivo dos serviços, mediante certificação de entrega emitida pelo responsável da pasta, com apresentação da respectiva Nota Fiscal.

### FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A aquisição do serviço será mediante Processo Licitatório na modalidade Chamada Eletrônica.

### ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando o disposto no Decreto municipal 1525/2023 que regulamenta a NLLCA em nível municipal, nos termos do art. 23, §1º da Lei Federal 14.133/2021, os valores poderão ser observados no ANEXO I.

Para obtenção dos valores estimado, foi realizada pesquisa de preços no mercado observando-se o disposto do Decreto Municipal 1525/2023, que regulamenta a NLLCA em nível municipal com a coleta de preços, conforme demonstrado em anexo. O prazo de validade do contrato será de 12 (doze) meses.

### REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO:

- prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- cópia da Certidão Conjunta de Regularidade com os Tributos Federais e quanto à Dívida Ativa da União, em vigor;
- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- a prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários previstos em lei específica, quando for o caso;
- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

### ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Departamento Municipal de Educação e Cultura – Despesa 32

### OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- Proceder a entrega dos produtos solicitados pelo Município, de forma a não ser danificado durante a operação de transporte, acompanhado sempre de 02 (duas) vias da fatura comercial, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência.
- Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- A contratada deverá apresentar para aprovação da CONTRATANTE, toda vez que for necessário, resultado de testes, ensaios, amostras e demais dados informativos sobre o produto, de modo que permita sua perfeita identificação quanto à qualidade e procedência.
- A CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar todo e qualquer produto que não atender as especificações contidas no edital, ou que seja considerado inadequado pela contratante.
- Atender aos chamados da CONTRATANTE, devidamente formalizados, no máximo em até 48 (quarenta e oito) horas, tomando as providências necessárias para reparar ou substituir o objeto no prazo de até 02 (dois) dias corridos, enquanto estiver dentro do prazo de vigência do contrato.
- Responder por todos os ônus referentes à entrega do objeto ora contratado, desde os salários do pessoal, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o presente Contrato.
- Garantir a titularidade de todo e qualquer direito de propriedade industrial envolvido nos produtos, assumindo a responsabilidade por eventuais ações e/ou reclamações, de modo a assegurar à CONTRATANTE a plena utilização dos produtos adquiridos ou a respectiva indenização.



# Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



## Secretaria de Administração e Fazenda

- h) Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir.
- i) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega dos produtos, inclusive quanto às redes de serviços públicos, o uso indevido de patentes, e, ainda, por fatos de que resultem na destruição ou danificação do objeto, inclusive aqueles que, na hipótese de mora da CONTRATADA, decorram de caso fortuito ou força maior, estendendo-se essa responsabilidade até a assinatura do "Termo de Recebimento Definitivo do Objeto" e a integral liquidação de indenização acaso devida a terceiros.
- j) Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes ao objeto, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
- k) É de exclusiva responsabilidade do(a) Contratado(a) o ressarcimento de danos causados ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a ocorrência de fiscalização.
- l) Respeitar cronograma de entrega formulado pela secretaria de Educação.

### OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a) Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento.
- b) Realizar rigorosa conferência das características dos produtos entregues, pela Comissão ou servidor designado, somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta do objeto.
- c) É de responsabilidade da Contratante a guarda, pelo prazo estabelecido no artigo 59 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a guarda das cópias nas Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados na prestação de contas, bem como o Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar e demais documentos anexos, ficando a disposição para comprovação.
- d) Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar em todos os casos omissos.
- e) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por um representante especialmente designado.
- f) Notificar por escrito à contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

### ANEXO: RELAÇÃO DE ITENS (DESCRIÇÃO, QUANTITATIVOS E VALORES)

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	300,000	KG	ABACATE - - ABACATE - Características: alimento deve estar sem lesões físicas ou mecânicas, compacto e firme, tamanho e coloração uniformes, próximo ao pico de maturação, isento de sujidades.	6,7800	2.034,00
2	50,000	KG	ABOBORA CABOTIÁ - - ABOBORA CABOTIÁ. Características: Alimento de tamanho médio, coloração uniforme e característica, fresco, compacto e firme, isento de lesões físicas ou mecânicas, sinais de deterioração e sujidades.	5,9400	297,00
3	80,000	KG	ABOBRINHA VERDE - - Características técnicas: madura, fresca, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	6,1500	492,00
4	300,000	UND		6,7500	2.025,00





# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

ACELGA - - Características técnicas: bem formada, firme, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades. Peso mínimo da unidade 1,5 kg  
Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.  
Entrega: semanalmente conforme solicitação diretamente

5	50,000	KG	AÇÚCAR MASCADO - - AÇÚCAR MASCADO. Características: Alimento com autorização e fiscalização dos órgãos competentes, coloração uniforme, isenta de sujeiras, material terroso ou substâncias estranhas ao produto. Acondicionado em embalagens com 1kg.	17,9100	895,50
6	2.500,000	UND	ALFACE - - Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	4,2600	10.650,00
7	50,000	KG	ALHO - - Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado	34,5000	1.725,00
8	60,000	KG	AMENDOIM COM CASCA - - AMENDOIM COM CASCA. Características: Alimento em vagens, com grãos íntegros e de tamanho médio, com coloração uniforme e característica, livre de falhas, sujidades, material terroso e parasitas.	18,7700	1.126,20
9	80,000	PCT	AMENDOIM SEM CASCA - AMENDOIM SEM CASCA. Características: Alimento descascado, com grãos íntegros e de tamanho médio, com coloração uniforme e característica, livre de falhas, sujidades, material terroso e parasitas. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas vedadas, com identificação do produtor, contendo 500 g cada.	22,4400	1.795,20
10	300,000	PCT	ARROZ PARBOILIZADO - ARROZ PARBOILIZADO. Características: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente 1 kg, resistente e sem rupturas.	6,8700	2.061,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

11	2.000,000	KG	BANANA - - BANANA. Características: Climatizada de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), unidade média com aproximadamente 180g, em cerca de 70% de maturação.	6,5400	13.080,00
12	100,000	KG	BATATA DOCE - - Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	5,2500	525,00
13	500,000	KG	BERGAMOTA - - BERGAMOTA Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra.	5,8700	2.935,00
14	150,000	KG	BETERRABA - - Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	6,7100	1.006,50
15	80,000	KG	BOLACHA DE COCO - - BOLACHA DE COCO. Características: Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado, ovos. Deve ter coloração característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato retangular, com tamanho máximo de 10 cm. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	34,5000	2.760,00
16	250,000	KG	BOLACHA DE FUBÁ - BOLACHA DE FUBÁ. Características: Alimento a base de farinha de milho, cor amarelo queimado uniforme, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato retangular, com tamanho máximo de 10 cm. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	33,1200	8.280,00



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

17	300,000	KG	BOLACHA CASEIRA - - Características técnica: bolacha simples, sem cobertura, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas.	33,8200	10.146,00
18	100,000	KG	BOLACHA DE NATA - - BOLACHA DE NATA. Características: Alimento a base de farinha de trigo, nata de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	34,5000	3.450,00
19	100,000	KG	BOLACHA DE MEL - BOLACHA DE MEL. Características: Farinha de trigo enriquecida com ferro/ ácido fólico, mel, chocolate, açúcar, ovos, e bicarbonato de sódio. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	34,7500	3.475,00
20	80,000	KG	BOLACHA DE MELADO - - BOLACHA DE MELADO. Características: Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, melado, manteiga e açúcar de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, sem sinais de partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	33,3500	2.668,00
21	50,000	KG	BOLACHA DE POLVILHO - - BOLACHA DE POLVILHO. Características: Alimento a base de farinha de trigo, contendo açúcar, banha de porco, leite e polvilho doce. Coloração marrom clara, em formato retangular, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	33,8500	1.692,50
22	200,000	KG	BOLO DE CENOURA - BOLO DE CENOURA: Alimento de ótima qualidade, tamanho e coloração adequada, fresca, acondicionada em embalagem adequada.	26,4800	5.296,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

23	200,000	KG	BOLO DE CHOCOLATE SEM COBERTURA - - BOLO DE CHOCOLATE SEM COBERTURA. Características: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal ou manteiga, e fermento químico, com  coloração marrom característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, sem cobertura. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	29,9200	5.984,00
24	200,000	KG	BOLO DE LARANJA - - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	32,0000	6.400,00
25	200,000	KG	BOLO DE FUBÁ - - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	28,1300	5.626,00
26	100,000	KG	BOLO SALGADO - - Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas.	32,0000	3.200,00
27	200,000	KG	BOLO SIMPLES - - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	28,0000	5.600,00
28	400,000	UND		6,2700	2.508,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

BRÓCOLIS : - BRÓCOLIS : Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujeira). O produto deverá ser transportado

29	200,000	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS - - CARNE BOVINA EM CUBOS. Características: Cortes de patinho, acém ou paleta de carne bovina, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, picada em cubos, de aproximadamente 5 cm, sem osso, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	34,6100	6.922,00
30	200,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - - CARNE BOVINA MOIDA. Características: carne moída a partir de cortes de patinho, acém ou paleta de carne bovina, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, sem osso, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	37,9000	7.580,00
31	1.000,000	PCT	CARNE DE FRANGO PICADO - - CARNE DE FRANGO PICADO. Características: carne de primeira qualidade, sem dorso, com pele, não temperada, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	18,9000	18.900,00
32	200,000	KG	CARNE SUÍNA EM CUBOS - - CARNE SUINA EM CUBOS. Características: Carne suína de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor rosada uniforme, firme, macia, fresca e odor agradável e característico, picada em cubos de aproximadamente 5 cm, sem osso, sem pele e sem toucinho, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	25,7600	5.152,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

33	1.000,000	KG	CARNE SUÍNA MOÍDA : - CARNE SUÍNA MOÍDA : Características técnica: desossada, baixo percentual de gordura (5%), macia, fresca, odor agradável e coloração característica, baixa porcentagem de gordura. Moída na hora. Resfriada, não temperada. Embalagem: Em embalagem plástica de 1 kg, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes.	26,5000	26.500,00
34	50,000	KG	CEBOLA - - CEBOLA. Características: Alimento com tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, compacto e firme, sem sinais de brotação e/ou apodrecimento, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades e insetos	7,9000	395,00
35	800,000	UND	CEBOLINHA : - CEBOLINHA : Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	6,8700	5.496,00
36	80,000	KG	CENOURA - - Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	7,4000	592,00
37	50,000	KG	CHUCHU - - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	5,6100	280,50
38	200,000	UND		6,4300	1.286,00





# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

COUVE FLOR : - COUVE FLOR : Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O

39	100,000	UND	COUVE MANTEIGA - - COUVE-MANTEIGA. Características: Alimento em folhas, de tamanho médio e uniforme, folhas íntegras, sem sinais de partes apodrecidas, amareladas, perfurações de parasitas, cortes ou lesões físicas ou mecânicas, coloração verde uniforme. Embalado em pacotes plásticos, em maços com até 8 folhas cada.	6,1800	618,00
40	200,000	KG	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO - - CUCA CASEIRA SEM RECHEIO. Características: com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de Trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento. Recheios: Doce de Leite, Leite Condensado, Abacaxi, Uva, Goiabada e Coco. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	21,7000	4.340,00
41	30,000	MÇ	ESPINAFRE - - ESPINAFRE. Características: Alimento in natura, em ramos, com folhas verdes escuras, livre da ação de parasitas, lesões mecânicas e sujidades. Embalado em pacotes plásticos, em maços.	6,7400	202,20
42	200,000	PCT	FARINHA DE MILHO (FUBÁ) - - FARINHA DE MILHO (FUBÁ). Características: produto da moagem de milho. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionada em embalagem plástica, contendo 1 kg	6,7200	1.344,00
43	500,000	KG	Feijao Preto. - Feijao Preto.	12,0600	6.030,00
44	200,000	KG	FEIJÃO CARIOCA - FEIJÃO CARIOCA: Alimento em grãos, secos, íntegros, isentos de parasitas e/ou grãos com sinais de deterioração pelos mesmos, coloração bege uniforme e característica, sem sujeiras ou materiais terrosos. Embalados em pacotes plásticos de 1 kg.	14,7400	2.948,00
45	100,000	UND	DOCE DE FRUTA/VEGETAIS: - DOCE DE FRUTA/VEGETAIS: Características:100% natural sem conservantes produtos oriundo do cozimento da polpa de fruta ou de vegetais com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 500g a 1kg. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. (banana, figo, abobora, uva, morango)	28,2600	2.826,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

46	100,000	KG	GROSTOLI MACIO DOCE : - GROSTOLI MACIO DOCE : Características Técnicas: feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	31,2500	3.125,00
47	50,000	KG	GROSTOLI SALGADO: - GROSTOLI SALGADO: Características: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito em óleo vegetal. Coloração marrom clara uniforme, sem partes queimadas ou cruas, formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco, com textura seca e crocante. Embalado em embalagem plástica contendo 1 kg.	28,5500	1.427,50
48	600,000	PCT	IOGURTE INTEGRAL: - IOGURTE INTEGRAL: Características: Alimento derivado de leite integral, sabor morango ou coco, com polpa de fruta, resfriado. Embalagem tipo pacote plástico, bem vedado, sem sujidades e/ou sinais de embalagem violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e de fabricação, quantidade do produto e número do registro. Embalagens com 900 ml (1000g).	8,8700	5.322,00
49	2.500,000	KG	LARANJA. - LARANJA.	5,6000	14.000,00
50	200,000	UN	LEITE UHT INTEGRAL - Leite UHT integral, pasteurizado, com 3% de gordura. Embalagem tetra pak de 1l.	6,0700	1.214,00
51	50,000	UND	MASSA CASEIRA (MACARRÃO E ESPAGUETE). Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg - MASSA CASEIRA (MACARRÃO E ESPAGUETE). Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg	19,0000	950,00
52	200,000	KG	Mandioca com casca - Mandioca com casca	6,4700	1.294,00
53	600,000	KG	MANDIOCA DESCASCADA - MANDIOCA DESCASCADA: Características: Alimento em raízes, sem casca, livre de sujidades, material terroso e parasitas, de tamanho uniforme, em pedaços com comprimento de cerca de 15 cm, compacto, firme, sem partes apodrecidas ou com lesões físicas, mecânicas ou de transporte, textura macia após o cozimento. Embalada em embalagens plásticas bem vedadas, contendo informações do produtor, data de processamento e de validade, em pacotes de 1 kg.	9,1000	5.460,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

54	20,000	UND	MEL DE ABELHA : - MEL DE ABELHA : Mel de abelha, puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g.	33,0500	661,00
55	10,000	UND	MELADO DE CANA BATIDO: - MELADO DE CANA BATIDO: Características: alimento derivado da cana de açúcar, batido (cremoso), puro, não açucarado, livre de impurezas. Produzido em local específico e exclusivo para este fim, com autorização dos órgãos responsáveis. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g a 1000g.	18,6600	186,60
56	600,000	KG	MELANCIA : - MELANCIA : Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	3,2000	1.920,00
57	500,000	KG	MELÃO AMARELO : - MELÃO AMARELO : Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	3,9000	1.950,00
58	4.000,000	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA. - MILHO VERDE EM ESPIGA.	1,8500	7.400,00
59	100,000	KG	MORANGO - MORANGO: Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa e interna de cor vermelha, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, no pico de maturação, textura macia.	30,0600	3.006,00



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

60	30,000	KG	MORANGA CABOTIÁ : - MORANGA CABOTIÁ : Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	5,9000	177,00
61	20,000	PCT	MORANGA CABOTIA EM CUBOS - MORANGA CABOTIA EM CUBOS: descascada e congelada, morangas selecionadas manualmente garantindo a máxima qualidade, descascada, picada e congelada. Não possui conservantes e não contem adição de agua, somente moranga cábotia. Pct de 1kg	26,9000	538,00
62	4.000,000	DZ	Ovos - Ovos	12,0100	48.040,00
63	500,000	KG	PÃO CASEIRO : - PÃO CASEIRO : Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados.	19,4700	9.735,00
64	50,000	KG	PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR - PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR: Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais.	19,9000	995,00
65	80,000	KG	PÃO DE MILHO. - PÃO DE MILHO.	17,1200	1.369,60
66	80,000	KG	PÃO INTEGRAL - PÃO INTEGRAL: Características: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro/ ácido fólico, água, óleo e fermento. Pode conter sementes de outros cereais, como linhaça. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	20,4400	1.635,20
67	200,000	KG	PÃO DE AIPIM - PÃO DE AIPIM: Características: produto a base de aipim, farinha de trigo, leite, ovos; Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	20,4000	4.080,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

68	200,000	KG	PÃO DE BATATA DOCE - PÃO DE BATATA DOCE: Características: produto a base de batata doce, farinha, ovos e demais ingredientes Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	20,2000	4.040,00
69	300,000	KG	Pepino - Pepino	6,4600	1.938,00
70	150,000	KG	PALITO SALGADO ASSADO - PALITO SALGADO ASSADO: Alimento a base de farinha de trigo, com fermento biológico, água, óleo e sal. Assado ou frito. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	30,9000	4.635,00
71	500,000	KG	PÊSSEGO : - PÊSSEGO : Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	9,6600	4.830,00
72	15,000	KG	Pimentão - Pimentão	11,5500	173,25
73	80,000	KG	PINHÃO : - PINHÃO : Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano.	16,9000	1.352,00
74	50,000	KG	PIPOCA: - PIPOCA: Características: Alimento em grãos, secos, íntegros, sem parasitas ou sinais de deterioração feita pelos mesmos, livre de sujidades e poeira, com textura macia e tamanho uniforme após o estouro. Embalado em pacotes plásticos vedados, com informações do produtor, contendo 1 kg.	15,9000	795,00
75	4.000,000	KG	PONCÃ: - PONCÃ: Características: Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, fresco, livre de sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacta e íntegra.	5,8800	23.520,00
76	20,000	KG	Queijo colonial - Queijo colonial Em peças de 1 kg., embalado em plástico de polietileno. Deve constar data de fabricação e validade.	47,5800	951,60
77	50,000	KG		49,0000	2.450,00



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

QUEIJO MUSSARELA : - QUEIJO MUSSARELA :  
Características técnicas: em peças, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro

78	50,000	KG	Rapadura - Rapadura em tabletes de 1 Kg embalada em papel filme (plástico), com indicação na embalagem de: data de fabricação, validade e tabela nutricional.	23,0000	1.150,00
79	500,000	KG	REPOLHO. - REPOLHO.	5,7800	2.890,00
80	80,000	MÇ	Rúcula. - Rúcula.	6,6500	532,00
81	200,000	UND	SELETA DE LEGUMES: - SELETA DE LEGUMES: alimento congelado, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picoados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cábotia e milho. Não possui conservantes e não contem adição de água, somente legumes. Pct de 1kg	25,9500	5.190,00
82	500,000	UND	SUCO DE UVA : - SUCO DE UVA : Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l.	21,1200	10.560,00
83	80,000	UND	SUCO DE MAÇÃ - SUCO DE MAÇÃ: Características: natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Frascos de vidro contendo 1,5 l.	21,1800	1.694,40
84	1.000,000	KG	Tangerina - Tangerina	5,7200	5.720,00
85	600,000	MÇ	TEMPERO VERDE. - TEMPERO VERDE.	6,6000	3.960,00
86	1.000,000	KG.	TOMATE - - TOMATE - Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	8,8800	8.880,00
87	200,000	KG		14,6400	2.928,00





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

VAGEM: - VAGEM: Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e suidade). O produto deverá ser transportado em veículo

88	1.500,000	UND	BARRA DE BANANA - BARRA DE BANANA : SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR 36GR	1,9500	2.925,00
----	-----------	-----	---------------------------------------------------------------	--------	----------

São Domingos- SC, 04 de dezembro de 2024.

Alenize Maria Bertozzo Brunetto  
Secretária De Educação E Cultura

**ANEXO II - MINUTA DO TERMO DE CREDENCIAMENTO**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO nº \_\_\_/2024**

Por este instrumento e na melhor forma de direito, de um lado a **O MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Getulio Vargas n. 750, Centro, da cidade de São Domingos, SC, inscrita no CNPJ n. 83.009.894/0001-08, representado pelo Prefeito Municipal **Srº MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSELLI** brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade de São Domingos, SC, no uso de sua competência legal, doravante denominado CREDENCIANTE, e do outro lado a Empresa, \_\_\_\_\_, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ nº

\_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_ (qualificar) doravante denominada CREDENCIADA, celebram o presente TERMO DE CREDENCIAMENTO em decorrência de Procedimento Licitatório nº xxxx/2024, Credenciamento nº xxxxxxxx/2024, ao qual se vincula ao edital, e em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, que reger-se á pelas seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

1.1. Constitui objeto da presente licitação a contratação de **EMPRESA/COOPERATIVAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, do Município de São Domingos/SC, conforme especificações, estimativas e exigências, fins e efeitos descritos no Termo de Referência.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO PAGAMENTO E DA RETENÇÃO DO IMPOSTO DE RENDA

2.1. Na confirmação da aquisição dos serviços será emitido o respectivo empenho. A liquidação e o pagamento serão feitos mediante apresentação da nota fiscal (na data acordada com a empresa credenciada).

2.2. A nota fiscal deverá ser emitida pela própria CREDENCIADA obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação, não se admitindo notas fiscais emitidas com outros CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

2.3. Nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, a CREDENCIADA, no faturamento de bens e serviços, inclusive obras, deverá fazer constar na nota fiscal o destaque do Imposto de Edital de Credenciamento nº xxx/2024 para retenção da Prefeitura Municipal de São Domingos, e na hipótese de emissão de boleto para pagamento, este deverá ser emitido com o valor líquido a ser pago, descontado o valor da retenção do Imposto de Renda.

2.4. Caso a empresa CREDENCIADA se enquadre na hipótese de isenção, imunidade, não incidência ou alíquota zero, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, deverá apresentar declaração; com o fundamento da não retenção, assumindo a Contratada o compromisso de informar, imediatamente, a CREDENCIADA eventual desenquadramento da situação durante a vigência do instrumento contratual, inclusive em eventuais prorrogações, admitindo-se a assinatura por meio eletrônico, com a utilização de certificação digital.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – CRITÉRIO DE ESCOLHA DA CREDENCIADA

3.1. Tendo em vista tratar-se de mercado fluido com constante oscilação no valor da prestação, o critério de escolha será o de **MENOR PREÇO** considerando as cotações realizadas no momento da contratação, incluindo tarifas, taxa da CREDENCIADA, conforme dispõe o inciso IV do parágrafo único do artigo 79 da Lei 14.133/2021, observado ainda:

I. Escolha do credenciado, emitindo-se, sempre que possível, que seja próximo ao perímetro urbano deste município.

II. que os serviços prestados seja no local do ocorrido ou no próprio estabelecimento do credenciado.

III. sera respeitado o horário de atendimento do comercio local.

IV. A emissão da ordem de serviço caberá ao responsável de cada setor

V. Os serviços deverão serem atendidos no máximo duas horas após a solicitação.

VI. Quaisquer tributos, encargos, custos e despesas, diretos ou indiretos, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o fornecimento ser cumprido sem ônus adicional à CREDENCIANTE.

VII. não será aceita a terceirização dos serviços.

#### CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO



# Estado de Santa Catarina

## MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



### Secretaria de Administração e Fazenda

4.1. A fiscalização será exercida no interesse da Prefeitura Municipal de São Domingos e não exclui nem reduz a responsabilidade da CREDENCIADA inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

#### CLÁUSULA QUINTA – DA METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

5.1. A Prefeitura Municipal de São Domingos/SC realizará a pesquisa de preço, em casos omissos, o que mais atender ao interesse público.

I. O servidor responsável efetuará a solicitação ao credenciado.

II. A CREDENCIADA deverá enviar para o CREDENCIANTE as demandas sempre ao final de cada mês..

III. Os serviços só poderão ser prestados no local indicado no termo de referência.

IV. Mediante disponibilidade e a critério da CREDENCIADA será de sua responsabilidade a prestação dos serviços com a máxima segurança.

V. A emissão, das SF se dará mediante requisição emitida pelo CREDENCIANTE e encaminhada à CREDENCIADA, mediante autorização eletrônica.

VI. Os serviços só será considerada confirmada para fins de emissão pela CREDENCIADA após a efetiva aprovação do ordenador de despesas.

VII. Qualquer falha ocorrida entre a aprovação do ordenador de despesa e a emissão do serviço, que resulte na não efetivação da compra conforme reserva, será apurada e deverá ser justificada pela CREDENCIADA, se for o caso.

VIII. A CREDENCIADA deverá fornecer, sempre que solicitado pela CREDENCIANTE, a comprovação dos valores vigentes das tarifas à data da emissão dos serviços.

IX. É vedado à CREDENCIADA delegar ou transferir a terceiros, no todo ou em parte, os serviços objeto deste Credenciamento, salvo com prévia anuência da CREDENCIANTE.

#### CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR ESTIMATIVO

6.1. A estimativa de despesa para o exercício de 2025 e subsequentes, será de R\$ **404.744,75**

6.2. A quantidade prevista não vincula Prefeitura Municipal de São Domingos/SC a sua aquisição, seja total ou parcial, tendo em vista tratar-se de valor meramente estimativo.

6.3. A aquisição será conforme a necessidade e o interesse público e ocorrerá mediante solicitação da Prefeitura Municipal de São Domingos/SC de acordo com o critério de escolha que será o de MENOR PREÇO considerando as cotações realizadas no momento da contratação, incluindo tarifas, taxa de embarque e taxa de serviço da CREDENCIADA, conforme dispõe o inciso IV do parágrafo único do artigo 79 da Lei 14.133/2021.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1. O Termo de Credenciamento terá vigência por 12 meses, contados da data de sua assinatura pelas partes, podendo ser prorrogado dentro das hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021.



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

**CLÁUSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta do orçamento no ano correspondente e subsequente.

**CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES**

9.1. Incumbe a CREDENCIANTE:

9.1.1. Acompanhar e fiscalizar a realização dos serviços, bem como atestar nas notas fiscais o efetivo cumprimento do objeto do presente termo;

9.1.2. Efetuar os pagamentos nos termos estipulados no presente termo;

9.1.3. Aplicar as penalidades regulamentares;

9.1.4. Fiscalizar durante toda a vigência o cumprimento das obrigações assumidas pela CREDENCIADA, bem como as condições de habilitação e qualificações exigidas.

9.2. Incumbe a CREDENCIADA, além de outras incluídas no Edital correspondente e seus Anexos;

9.2.1. Fornecer o objeto da presente licitação, nos prazos e condições previstos conforme Edital, ou seja, fornecer os serviços dentro do estabelecido no edital;

9.2.2. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o objeto;

9.2.3. Atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto;

9.2.4. Manter, durante a vigência do contrato as mesmas condições da habilitação, inclusive no tocante a vedação de utilização de trabalho de pessoa menor de idade, salvo na condição de aprendiz;

9.2.5. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, os serviços avençados, sem prévia e expressa anuência da CREDENCIANTE;

9.2.6. Relatar à CREDENCIANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços;

9.2.7. Fornecer à Prefeitura sempre que solicitado quaisquer informações e/ou esclarecimentos sobre o fornecimento e prestação dos serviços;

9.2.8. A CREDENCIADA deverá fornecer meios de comunicação, tais como, e-mails, telefones fixos e celulares para contato durante a vigência do contrato para que a Prefeitura Municipal de São Domingos/SC acione em caso de dúvidas ou problemas atinentes ao objeto contratado, inclusive em regime de plantão;

9.2.9. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à CREDENCIANTE ou a terceiros.

9.2.10. Enviar todas as informações essenciais para a perfeita execução dos serviços, por meio de confirmações, que devem conter.



Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

9.2.11. Prestar todas as informações relacionadas aos serviços para que seja feito o controle de pagamento e controle de reembolso se caso necessário;

9.2.12. Abster-se, qualquer que seja a hipótese, de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades, objeto deste termo, sem prévia autorização da CREDENCIANTE;

9.2.13. Observar as orientações e obrigações constantes nas normativas expedidas pela Agência Reguladora competente, de âmbito nacional, publicadas ou supervenientes à assinatura do presente Termo.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES**

10.1. O CREDENCIADO ficará sujeito às seguintes sanções, nos termos dos artigos 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO**

11.1. A extinção ocorrerá nas hipóteses e condições previstas nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS ADITAMENTOS**

12.1. O presente termo poderá ser aditado, no interesse da CREDENCIANTE, respeitadas as hipóteses previstas em Lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS:**

13.1. A CREDENCIADA declara-se ciente dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei 13.709/2018) (“LGPD”), e obriga-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Os casos omissos serão resolvidos pela CREDENCIANTE, conforme disposições constantes da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, observado ainda o interesse público que deverá orientar todos os termos da presente contratação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO**





Estado de Santa Catarina  
**MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS**



**Secretaria de Administração e Fazenda**

15.1 – Fica designado o Juízo de Direito da Comarca de São Domingos- SC, para dirimir quaisquer dúvidas ou contestação oriunda, direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma juntamente com 02 (duas) testemunhas, igualmente signatárias.

São Domingos/SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

**CRENCIANTE:** Município de São Domingos – SC

**MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSELLI**

**CRENCIADO:**

**Repres. Legal:** \_\_\_\_\_