



Prefeitura do Município de Lages
Estado de Santa Catarina
Secretaria da Administração
Setor de Licitações

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2018

Chamada Pública n.º 03/2018, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme [§1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009](#) e Resolução FNDE n.º 04/2015.

A Prefeitura Municipal de Lages, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Benjamin Constant, nº 13, inscrita no CNPJ sob n. 82.777.301/0001-90, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Antonio Ceron, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no [art.14, da Lei nº 11.947/2009](#) e na Resolução FNDE nº 04/2015, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de **Fevereiro a Dezembro do ano de 2019**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **17/12/2018, das 08h às 12h e das 14h às 16 horas, no Armazém da Alimentação Escolar**, situado na Avenida Belizário Ramos, 5043, Bairro São Cristovão, Lages, aos cuidados da Nutricionista Sra *Claudia Silvestre Torres*.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

| Nº | Produto | Unidade | Quantidade | *Preço de Aquisição (R\$) | |
|----|----------------------------------|---------|------------|---------------------------|---------------|
| | | | | Unitário | Valor Total |
| 01 | ABOBRINHA (Kg) | KG | 2.000 | R\$ 2,85 | R\$ 5.700,00 |
| 02 | ALFACE (pés) | PÉS | 24.000 | R\$ 2,13 | R\$ 51.120,00 |
| 03 | AMEIXA (Kg) | KG | 6.000 | R\$ 4,38 | R\$ 26.280,00 |
| 04 | BANANA BRANCA (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 3,28 | R\$ 32.800,00 |
| 05 | BANANA CATURRA (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 2,56 | R\$ 25.600,00 |
| 06 | BATATA INGLESA (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 3,04 | R\$ 30.400,00 |
| 07 | BERGAMOTA (Kg) | KG | 16.000 | R\$ 3,39 | R\$ 54.240,00 |
| 08 | BETERRABA (Kg) | KG | 4.000 | R\$ 2,78 | R\$ 11.120,00 |
| 09 | BOLO SEM GLUTEN SEM LACTOSE (Kg) | KG | 600 | R\$ 22,98 | R\$ 13.788,00 |
| 10 | BRÓCOLIS (maço) | MAÇO | 5.000 | R\$ 2,98 | R\$ 14.900,00 |
| 11 | CAQUI (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 3,99 | R\$ 39.900,00 |
| 12 | CEBOLA (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 3,02 | R\$ 30.200,00 |
| 13 | CENOURA (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 3,25 | R\$ 32.500,00 |

| | | | | | |
|----|---------------------------------|------|--------|------------|------------------|
| 14 | CHÁ (Kg) | KG | 300 | R\$ 272,46 | R\$ 81.738,00 |
| 15 | CHUCHU (Kg) | KG | 2.000 | R\$ 2,59 | R\$ 5.180,00 |
| 16 | COUVE MANTEIGA (maço) | MAÇO | 15.000 | R\$ 3,03 | R\$ 45.450,00 |
| 17 | FEIJÃO PRETO (Kg) | KG | 10.000 | R\$ 5,29 | R\$ 52.900,00 |
| 18 | FEIJÃO VERMELHO (Kg) | KG | 5.000 | R\$ 8,11 | R\$ 40.550,00 |
| 19 | LARANJA (Kg) | KG | 32.000 | R\$ 2,29 | R\$ 73.280,00 |
| 20 | MAÇÃ (Kg) | KG | 16.000 | R\$ 5,49 | R\$ 87.840,00 |
| 21 | MANDIOCA CONGELADA (Kg) | KG | 2.400 | R\$ 5,46 | R\$ 13.104,00 |
| 22 | MORANGA CABUTIÁ (Kg) | KG | 5.000 | R\$ 2,60 | R\$ 13.000,00 |
| 23 | PÃO SEM GLUTEN SEM LACTOSE (Kg) | KG | 450 | R\$ 30,10 | R\$ 13.545,00 |
| 24 | PERA (Kg) | KG | 4.000 | R\$ 6,62 | R\$ 26.480,00 |
| 25 | PESSEGO (Kg) | KG | 6.000 | R\$ 4,99 | R\$ 29.940,00 |
| 26 | PINHÃO (Kg) | KG | 6.000 | R\$ 5,27 | R\$ 31.620,00 |
| 27 | REPOLHO (Kg) | KG | 6.500 | R\$ 2,34 | R\$ 15.210,00 |
| 28 | REPOLHO ROXO (Kg) | KG | 3.500 | R\$ 3,09 | R\$ 10.815,00 |
| 29 | TEMPERO VERDE (maço) | MAÇO | 24.000 | R\$ 2,36 | R\$ 56.640,00 |
| 30 | TOMATE (Kg) | KG | 5.000 | R\$ 5,15 | R\$ 25.750,00 |
| 31 | UVA (Kg) | KG | 6.000 | R\$ 4,49 | R\$ 26.940,00 |
| | | | | | R\$ 1.018.530,00 |

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art.29, §3º).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes de repasse da União, através do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Fonte de Recursos: FNDE/PNAE.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

Documentos necessários para Contrato com a Prefeitura - Apresentar Juntamente com Envelope Nº 01:

I- Cópia cédula de identidade;

II- Cópia CPF;

III- Comprovante de endereço;

IV- Certidão Municipal **Negativa**;

V- Certidão Estadual.

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

Documentos para Contrato com a Prefeitura – Apresentar Juntamente com Envelope N° 01:

I – Certidão Simplificada;

II- Cópia do Cadastro Municipal ou Estadual de Contribuintes;

III- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Domicílio Sede do Licitante;

IV- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

V- Prova de Regularidade (Certidão Conjunta) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

VI- Certidão de Falência e Concordata Recuperação Judicial Extra Judicial

VII- Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/43.

4. ENVELOPE N° 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV (modelo da Resolução FNDE n.º 04/2015).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 02 dias após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 05 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](#);

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

5.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS – ESPECIFICAÇÃO

| Nº | HORTIFRUTI |
|----|--|
| 01 | ABOBRINHA - Características técnicas: de aspecto firme, fresca, com desenvolvimento e maturação característicos da variedade, de cor verde, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Deve apresentar o peso em média de 100 até 300 gramas a unidade. Embalagens: acondicionadas em caixas plásticas ou sacos limpos e secos, contendo no máximo 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. |

| | |
|----|--|
| 02 | <p>ALFACE - Características técnicas: Alface crespa ou lisa, com folhas brilhantes, hidratadas, firmes e sem áreas escuras (causados por fungos ou queimadas devido ao sol e geada), frescas e sãs, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, enfermidades, odor ou sabores estranhos. Deverá ser colhida cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.</p> <p>Unidades com no mínimo 200 gramas.</p> |
| 03 | <p>AMEIXA – Características técnicas: Ameixa nacional, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Deve apresentar o peso em média de 45 gramas a unidade. Acondicionada em caixa pesando aproximadamente 10 kg. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |
| 04 | <p>BANANA BRANCA - Características técnicas: Deve apresentar as características de cultivar bem definidas (de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvidas). A polpa deve estar intacta e firme, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Devem estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 126 DE 15 de Maio de 1981.</p> |
| 05 | <p>BANANA CATURRA - Características técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas (de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. A polpa deve estar intacta e firme), estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Embalagem: deverão ser acondicionadas em caixas de material plástico retornável, limpas, secas e palatizáveis com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. Devem estar de acordo com a Portaria Nº 126 DE 15 de Maio de 1981.</p> |
| 06 | <p>BATATA INGLESA - Características técnicas: lavada, especial, selecionada, grupo 1, pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Os tubérculos não devem apresentar danos superficiais profundos, brotados, nenhum dano/lesão de origem diversa (mecânica, fisiológica ou insetos). Também não devem apresentar resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranhos ao produto. Embalagens: novas, secas e limpas com capacidade de 50 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona a fim de assegurar a adequada conservação. Devem estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 27 DE 17 de Julho de 2017.</p> |
| 07 | <p>BERGAMOTA- Características técnicas: Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Deve apresentar peso médio de 80 gramas a unidade.</p> |
| 08 | <p>BETERRABA - Características técnicas: de peso médio, pesando entre 100 a 160 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formado, limpo, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Não conter lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou agentes diversos, que comprometam a qualidade. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |
| 09 | <p>BOLO SEM GLÚTEN SEM LACTOSE: Bolo sem glúten e sem lactose- sabores diversos. Ingredientes mínimos: Açúcar, Farinhas (farinha de arroz integral, farinha de coco, farinha de chia, farinha de linhaça, farinha de milho e farinha de aveia (sem glúten) polvilhos doce e azedo, amido de milho, fécula de batata e/ou araruta), fermento químico, ovos de galinha, gordura. Não deve conter glúten e lactose. Deve pesar 500 gramas a unidade.</p> |

| | |
|----|---|
| 10 | BRÓCOLIS: Características técnicas: Brócolis fresco devem apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, com os botões totalmente fechados. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Peso médio de 430 gramas. |
| 11 | CAQUI - Características técnicas: Produtos frescos, sem partes escuras ou amolecidas, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar estágio de maturação que possua alto teor de tanino (abstringente) que altere o paladar. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, com peso médio de 110 gramas. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. Acondicionados em caixas plásticas limpas ou papelões resistentes que comportam em média até 20 kg. |
| 12 | CEBOLA - Características técnicas: de classe média, pesando entre 80 a 120 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagens: deverão estar acondicionadas em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odores ou sabores estranhos ao produto, em sacos com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. Deve estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 529 DE 18 de Agosto de 1995. |
| 13 | CENOURA - Características técnicas: deve apresentar fisiologia bem desenvolvida, ter a classificação média, tipo especial, pesando entre 80 a 150 gramas a unidade. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não apresentar defeitos graves e variáveis como: ser lenhosa (deve ser sem lignificação), bem formada, limpa, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, físicos, pragas e doenças (danificada), isenta de substâncias nocivas a saúde (livre de poeira ou outro material estranho). Embalagens: deverão estar acondicionadas em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, em caixas limpas com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. |
| 14 | CHÁ DIVERSOS SABORES (MISTO ERVAS COM FRUTAS DESIDRATADAS) - produtos desidratados e embalados hermeticamente, em pacotes de 250 e/ou 500 gramas, com data de validade. Deverá apresentar odor característico, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e fungos. Constar data de fabricação. - APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO - Carteira de saúde do manipulador, estando esta válida. - Declaração do SIM e/ou Alvará Sanitário de Funcionamento, estando estes válidos. - Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento poderá ser solicitados laudos microbiológicos, bem como poderá ser encaminhado para análise laboratorial durante toda vigência do contrato. |
| 15 | CHUCHU - Características técnicas: de classe média, tipo 2 ou especial, variando o peso de 250 gramas até 450 gramas a unidade. Preferencialmente sem espinhos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagens: deverão estar limpas, secas, sem sujidades ou outros resíduos, em caixas ou sacos limpos com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. |
| 16 | COUVE MANTEIGA - Características técnicas: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos causados por doenças ou pragas, sem danos mecânicos ou fisiológicos, de colheita recente, sem sinal de murcha e aspecto queimado. Maços com mínimo de 200 gramas a unidade. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. |
| 17 | FEIJÃO PRETO - Características técnicas: novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isentam de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Deverão apresentar teor de umidade adequado ao consumo, de fácil cozimento, sem alteração da cor ou |

| | |
|----|---|
| | <p>apresentar odor característico e fétido de fungos (mofo) ou devido a presença de carunchos ou outros insetos, apresentar baixa porcentagem de grãos quebrados. Etiquetagem ou rotulagem: na etiqueta/rótulo deve constar o nome do agricultor familiar, localidade, data da colheita e data da validade. Embalagens: acondicionado em embalagem transparente plástica contendo 1 ou 5kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados ou abertos cobertos com lona. Fica determinantemente proibida a entrega do item sem rótulo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento poderá ser solicitados laudos microbiológicos, bem como poderá ser encaminhado para análise laboratorial durante toda vigência do contrato. - Deve estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 12 DE 28 de Março de 2008, Nº 56 DE 24 de Novembro de 2009e Nº 48 DE 01 de Novembro de 2011. |
| 18 | <p>FEIJÃO VERMELHO - Características técnicas: Feijão vermelho tipo 1, safra nova, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Em formato de rim, podendo ser mais arredondado ou comprido, com grãos maiores e menores, dependendo da variedade. Deverão apresentar teor de umidade adequado ao consumo, de fácil cozimento, sem alteração da cor ou apresentar odor característico e fétido de fungos (mofo), ou devido a presença de carunchos ou outros insetos, apresentar baixa porcentagem de grãos quebrados, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Etiquetagem ou rotulagem: na etiqueta/rótulo deve constar o nome do agricultor familiar, localidade, data da colheita e data da validade. Embalagens: acondicionado em embalagem transparente plástica contendo 1 ou 5kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados ou abertos cobertos com lona. Fica determinantemente proibida a entrega do item sem rótulo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento poderá ser solicitados laudos microbiológicos, bem como poderá ser encaminhado para análise laboratorial durante toda vigência do contrato. - Deve estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 12 DE 28 de Março de 2008, Nº 56 DE 24 de Novembro de 2009e Nº 48 DE 01 de Novembro de 2011. |
| 19 | <p>LARANJA PÊRA - Características técnicas: Deve estar no peso médio de 100 gramas a unidade. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar perfeito estado de maturação e conservação. Embalagem: acondicionadas em sacos limpos com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |
| 20 | <p>MAÇÃ - Características técnicas: Maçã Fuji ou Gala, devem apresentar peso médio de 130 gramas a unidade, as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. Deve estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 05 DE 09 de fevereiro de 2006.</p> |
| 21 | <p>MANDIOCA CONGELADA - Características técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes congeladas e sem casca, sem fermento ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade. Embalagens: acondicionadas em embalagens com 2kg de conteúdo útil. Devendo conter etiquetas informando a data da colheita, data do processamento e validades, nome do produtor e localidade. Deverá conter selo de Inspeção Municipal ou Estadual. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração.</p> |
| 22 | <p>MORANGA CABOTIÁ- MORANGA CABOTIÁ - Características técnicas: firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4 kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacteriano ou alto porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações. Embalagens: acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20 kg úteis. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |

| | |
|----|---|
| 23 | <p>PÃO SEM GLÚTEN SEM LACTOSE- Pão sem glúten e sem lactose Ingredientes mínimo: Farinhas (farinha de arroz integral, farinha de coco, farinha de chia, farinha de linhaça, farinha de milho e farinha de aveia (sem glúten), polvilhos doce e azedo, amido de milho, fécula de batata e/ou araruta), água, gordura, açúcar, fermento biológico, sal. Não deve conter glúten e lactose.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carteira de saúde do manipulador, estando esta válida. - Declaração do SIM e/ou Alvará Sanitário de Funcionamento, estando estes válidos. Fica determinantemente proibida a entrega de Bolacha sem rótulo. - Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento poderá ser solicitados laudos microbiológicos, bem como poderá ser encaminhado para análise laboratorial durante toda vigência do contrato. - APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO |
| 24 | <p>PERA - Características técnicas: Deve apresentar peso médio de 150 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagens: acondicionadas em caixas limpas com 20kg de conteúdo útil. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. Deve estar de acordo com a Portaria MAPA Nº 03 DE 02 de Fevereiro de 2006.</p> |
| 25 | <p>PÊSSEGO- Características técnicas: Deve apresentar peso médio de 160 gramas a unidade, pêssegos firmes, frescos, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade, a coloração da polpa deverá ser branca ou amarela, características do cultivar bem definidas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagens: acondicionados em caixas plásticas limpas, secas, sem sujidades com 20 kg de conteúdo útil. Transporte: Devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |
| 26 | <p>PINHÃO - Características técnicas: Sementes já tiradas da pinha, graudas, uniformes. Sem presença de terra, folhas, falhas ou outras sujidades, nem vestígios de insetos ou gorgulhos. Sendo proibido acondicionar os pinhões em sacos de ráfia ou qualquer embalagem onde foram utilizados fertilizantes. Embalagens: os pinhões devem vir acondicionados em sacos secos, limpos e sem umidade. Empacotados em saco tipo rede com sacos de 5 kg. Rotulagem/etiquetas: deverá constar a data da colheita e do empacotamento, nome do produtor e da localidade. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |
| 27 | <p>REPOLHO BRANCO - Características técnicas: com as folhas externas limpas, livres de terra aderente sendo que estas não deverão ser retiradas, peso médio por cabeça 2 kg, variando entre 1,5 kg a 2,5 kg. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagens: acondicionadas em sacos limpos de ráfia tipo rede, com 12 unidades. Sendo proibido acondicionar em sacos de ráfia onde foram utilizados fertilizantes. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p> |
| 28 | <p>REPOLHO ROXO- Características técnicas: Com as folhas externas limpas, livres de terra aderente sendo que estas não deverão ser retiradas, peso médio por cabeça 1,5 kg. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.</p> |
| 29 | <p>TEMPERO VERDE - Características técnicas: Salsinha e/ou cebolinha verde, com folhas lisas, firmes e viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente, sem sinais de danos de insetos, sem pontas secas, sem danos fisiológicos, ou manchas causadas por fungos. Maços amarrados firmemente em média com 80 gramas, não inferior a 75 gramas.</p> |
| 30 | <p>TOMATE - Deve ser do tipo paulista, ou caqui salada, longa vida, de formato redondo ou oblongo. A coloração deve ser salada, não maduro, de tamanho médio a grande de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAPA Nº 33, de 18 de Julho de 2018. Os tomates</p> |

| | |
|----|--|
| | deverão apresentar características do cultivar bem definidas: serem sãos, inteiros, limpos e livres de umidade extrema anormal. Será “desclassificado” e terá proibida sua comercialização todo o tomate que apresentar resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, e sabor e/ou odor estranho ao produto. Embalagens: os tomates deverão ser acondicionados em caixas limpas e secas e paletizáveis com 10 kg de conteúdo útil. As caixas deverão ser limpas, de material lavável de plástico e retornável. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. |
| 31 | UVA - Características técnicas: produtos frescos, sem partes escuras ou amolecidas, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, jamais ter passado o ponto de maturação do produto (grãos de uva que se soltam dos cachos). Embalagens: as uvas deverão ser acondicionadas em caixas de material plástico retornável, limpas e secas. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona. |

*Os gêneros alimentícios poderão ser substituídos quando houver à necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública, sejam correlatos nutricionalmente, sendo atestado e aprovado pelo Responsável Técnico. Tal solicitação deverá ser feita com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência, antes da data prevista para entrega.

Claudia Silvestre Torres
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 6289

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

| Produtos | Quantidade | Local da entrega | Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal, mensal) |
|--------------------------------|------------|--------------------------------|---|
| ABOBRINHA (Kg) | 2.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| ALFACE (pés) | 24.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| AMEIXA (Kg) | 6.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BANANA BRANCA (Kg) | 10.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BANANA CATURRA (Kg) | 10.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BATATA INGLESA (Kg) | 10.00 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BERGAMOTA (Kg) | 16.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BETERRABA (Kg) | 4.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BOLO S/ GLUTEN S/ LACTOSE (Kg) | 700 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| BRÓCOLIS (maço) | 5.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| CAQUI (Kg) | 10.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| CEBOLA (Kg) | 10.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| CENOURA (Kg) | 10.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| CHÁ (Kg) | 300 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| CHUCHU (Kg) | 2.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| COUVE MANTEIGA (maço) | 15.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| FEIJÃO PRETO (Kg) | 10.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Mensal |
| FEIJÃO VERMELHO (Kg) | 5.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Mensal |
| LARANJA (Kg) | 32.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| MAÇÃ (Kg) | 16.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| MANDIOCA CONGELADA (Kg) | 2.400 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| MORANGA CABUTIÁ (Kg) | 5.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| PÃO S/ GLUTEN S/ LACTOSE (Kg) | 700 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| PERA (Kg) | 4.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| PESSEGO (Kg) | 6.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| PINHÃO (Kg) | 6.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| REPOLHO (Kg) | 6.500 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| REPOLHO ROXO (Kg) | 3.500 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| TEMPERO VERDE (maço) | 24.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |

| | | | |
|-------------|-------|--------------------------------|---------|
| TOMATE (Kg) | 5.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |
| UVA (Kg) | 6.000 | Armazém da Alimentação Escolar | Semanal |

8. PAGAMENTO

8.1 O(s) pagamento(s) será (ão) efetuado(s) mensalmente, em até 15 (quinze) dias da disponibilização em conta da(s) parcela(s) do(s) recurso(s) repassado(s) pelo(s) Fundo(s) do(s) respectivo(s) Ministério(s), proveniente(s) de Convênio(s) inerente(s) ao mês, à vista da(s) nota(s) fiscal (is) decorrente(s), devidamente atestada(s) pelo órgão responsável receptor;

8.2 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação;

8.3 O pagamento será efetuado através de depósito bancário *on line* em nome do Contratado, em conta na instituição bancária indicada;

8.4 Os valores dos produtos, poderão ser revistos, desde que requeridos expressamente e devidamente justificados, levando em conta para esse efeito, os preços praticados no mercado.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: junto ao Armazém da Alimentação Escolar, situado à Av. Belizário Ramos nº 5043, nesta cidade, telefone (49) 3225-3828, no horário de expediente. Na Secretaria Municipal da Educação, situada à Av Papa João XXIII, 1115, Bairro: Petrópolis. Nestes locais poderão ser retiradas cópias deste edital ou através do site www.lages.sc.gov.br.

9.2. A entrega deverá ser efetuada em veículo fechado ou coberto com lona, toda segunda-feira até às 10:30, conforme cronograma. - Os produtos solicitados deverão ser entregues no Armazém de Alimentação Escolar, sito Av. Belizário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC.

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

9.4. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

9.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da [Lei 8.666/1993](#).

Lages, aos _____ dias do mês de _____ de _____.

SECRETÁRIO (A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO II

CONTRATO N.º /2019

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da [Lei nº 11.947/2009](#) e da [Lei nº 8.666/93](#), e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, 1º semestre de 2019, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

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

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

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

as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO 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 à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 03/2015, pela Resolução CD/FNDE n.º 04/2015, pela [Lei nº 8.666/1993](#) e pela [Lei nº 11.947/2009](#), em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Lages, SC, ____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO III

PESQUISA DE PREÇO

PRODUTOS CONVENCIONAIS (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

MÉDIA DE PREÇOS SUPERMERCADOS LOCAIS – SETEMBRO/ OUTUBRO/2018

| Produtos | Supermercado Maurílio Marin & Cia Ltda -ALVORADA 00.364.710/0001-09 Endereço: Av Castelo Branco, Nº 21, B: Universitário | Supermercado Cerealista Martendal 83.080.382/0001-38 Endereço: R: São Joaquim, Nº 1079, B: Copacabana | Supermercados Myatã 75.492.694/0004-73 Endereço: Av: Luiz de Camões, Nº 90, B: Coral | Preço Médio |
|-------------------------|---|--|---|-------------|
| ABOBRINHA (kg) | R\$ 3,19 | R\$ 1,99 | R\$ 2,19 | R\$ 2,46 |
| ALFACE (pés) | R\$ 1,49 | R\$ 1,39 | R\$ 2,49 | R\$ 1,79 |
| AMEIXA (Kg) | | | | |
| BANANA BRANCA (kg) | R\$ 3,19 | | R\$ 2,69 | R\$ 2,94 |
| BANANA CATURRA (kg) | R\$ 2,19 | | R\$ 2,29 | R\$ 2,24 |
| BATATA INGLESA (kg) | R\$ 1,99 | R\$ 1,89 | R\$ 1,69 | R\$ 1,86 |
| BERGAMOTA (KG) | R\$ 3,99 | R\$ 3,99 | R\$ 3,99 | R\$ 3,99 |
| BETERRABA (Kg) | R\$ 1,99 | R\$ 1,99 | R\$ 2,49 | R\$ 2,16 |
| BRÓCOLIS (maço) | R\$ 2,69 | R\$ 1,99 | R\$ 1,99 | R\$ 2,22 |
| CAQUI (kg) | | | | |
| CEBOLA (kg) | R\$ 2,19 | R\$ 1,99 | R\$ 1,99 | R\$ 2,06 |
| CENOURA (kg) | R\$ 2,99 | R\$ 2,99 | R\$ 2,99 | R\$ 2,99 |
| CHÁ (Kg) | R\$ 299,33 | R\$ 312,66 | R\$ 235,33 | R\$ 282,44 |
| CHUCHU (kg) | R\$ 2,19 | R\$ 0,99 | R\$ 2,99 | R\$ 2,06 |
| COUVE MANTEIGA (maço) | R\$ 1,48 | R\$ 2,39 | R\$ 2,49 | R\$ 2,12 |
| FEIJÃO PRETO (kg) | | | R\$ 4,57 | R\$ 4,57 |
| FEIJÃO VERMELHO (kg) | | | R\$ 8,13 | R\$ 8,13 |
| LARANJA (kg) | R\$ 2,29 | R\$ 2,59 | R\$ 2,49 | R\$ 2,46 |
| MAÇÃ (kg) | R\$ 7,89 | R\$ 4,99 | R\$ 6,99 | R\$ 6,62 |
| MANDIOCA CONGELADA (kg) | R\$ 5,19 | R\$ 4,59 | R\$ 4,99 | R\$ 4,92 |
| MORANGA CABUTIÁ (kg) | R\$ 1,99 | R\$ 1,69 | R\$ 2,19 | R\$ 1,96 |
| PERA (Kg) | R\$ 8,99 | | | R\$ 8,99 |
| PESSEGO (Kg) | | R\$ 4,99 | | R\$ 4,99 |
| PINHÃO (kg) | | | | |
| REPOLHO (kg) | R\$ 1,99 | R\$ 1,89 | R\$ 2,29 | R\$ 2,06 |
| REPOLHO ROXO (Kg) | R\$ 2,98 | R\$ 2,29 | R\$ 1,99 | R\$ 2,42 |
| TEMPERO VERDE (maço) | R\$ 1,79 | R\$ 2,39 | R\$ 2,49 | R\$ 2,22 |

| | | | | |
|-------------|----------|----------|----------|----------|
| TOMATE (kg) | R\$ 5,98 | R\$ 6,99 | R\$ 6,99 | R\$ 6,65 |
| UVA (kg) | | R\$ 3,99 | | R\$ 3,99 |

MÉDIA DE PREÇOS PRODUTOS ESPECIAIS – PESQUISA CASA DE PRODUTOS NATURAIS LOCAIS – OUTUBRO/2018

| Produtos | Chá da Terra – Produtos Naturais CNPJ: 14.358.126/0001-47 Endereço: Av Luis de Camões, 275, Coral | Vida Natural CNPJ: 07.591.938/0001-72 Endereço: Av Luis de Camoes, 127, Coral | Sabor e Saúde CNPJ: 06.256.617/0001-59 Endereço: Marechal Deodoro 186, Centro. | Preço Médio |
|----------------------------------|---|--|---|-------------|
| BOLO SEM GLUTEN SEM LACTOSE (Kg) | R\$ 23,00 | R\$ 23,00 | R\$ 21,80 | R\$ 22,60 |
| PÃO SEM GLUTEN SEM LACTOSE (Kg) | R\$ 20,00 | R\$ 23,00 | R\$ 23,80 | R\$ 22,27 |

MÉDIA DE PREÇOS PRODUTOS COOPERATIVAS ESPECIALIZADAS EM PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – OUTUBRO/2018

| Produtos | Cooperativa Ecoserra CNPJ: 03.621.936/0001-28 Av. Papa João XXIII, Petrópolis | Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar de Economia Solidária CECAFES | Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí. | Preço Médio |
|-----------------------|--|---|---|-------------|
| ABOBRINHA (kg) | R\$ 4,20 | | R\$ 3,20 | R\$ 3,70 |
| ALFACE (pés) | R\$ 2,99 | | R\$ 1,25 | R\$ 2,12 |
| AMEIXA (Kg) | | | | |
| BANANA BRANCA (kg) | R\$ 3,48 | | | R\$ 3,48 |
| BANANA CATURRA (kg) | R\$ 2,99 | | | R\$ 2,99 |
| BATATA INGLESA (kg) | R\$ 4,12 | R\$ 4,19 | R\$ 3,00 | R\$ 3,77 |
| BERGAMOTA (KG) | R\$ 3,49 | R\$ 1,99 | R\$ 2,90 | R\$ 2,79 |
| BETERRABA (Kg) | R\$ 3,49 | R\$ 3,80 | R\$ 3,12 | R\$ 3,47 |
| BRÓCOLIS (maço) | R\$ 3,99 | | R\$ 3,00 | R\$ 3,49 |
| CAQUI (kg) | R\$ 3,55 | R\$ 4,79 | | R\$ 4,17 |
| CEBOLA (kg) | R\$ 2,99 | R\$ 4,87 | R\$ 3,90 | R\$ 3,92 |
| CENOURA (kg) | R\$ 3,49 | R\$ 3,83 | R\$ 3,90 | R\$ 3,74 |
| CHÁ (Kg) | | | R\$ 275,00 | R\$ 275,00 |
| CHUCHU (kg) | R\$ 4,25 | | R\$ 2,90 | R\$ 3,57 |
| COUVE MANTEIGA (maço) | R\$ 4,45 | | R\$ 4,80 | R\$ 4,62 |
| FEIJÃO PRETO (kg) | R\$ 6,45 | R\$ 5,69 | R\$ 4,90 | R\$ 5,68 |
| FEIJÃO VERMELHO (kg) | R\$ 9,00 | | R\$ 6,20 | R\$ 7,60 |
| LARANJA (kg) | R\$ 2,63 | R\$ 1,99 | R\$ 2,85 | R\$ 2,49 |
| MAÇÃ (kg) | R\$ 6,90 | R\$ 3,89 | | R\$ 5,39 |

| | | | | |
|-------------------------|----------|----------|----------|----------|
| MANDIOCA CONGELADA (kg) | R\$ 7,28 | R\$ 5,31 | R\$ 4,50 | R\$ 5,70 |
| MORANGA CABUTIÁ (kg) | R\$ 2,89 | R\$ 3,18 | R\$ 3,30 | R\$ 3,12 |
| PERA (Kg) | | | | |
| PESSEGO (Kg) | | | | |
| PINHÃO (kg) | R\$ 5,99 | | | R\$ 5,99 |
| REPOLHO (kg) | R\$ 2,45 | R\$ 2,19 | R\$ 2,50 | R\$ 2,38 |
| REPOLHO ROXO (Kg) | R\$ 3,49 | | R\$ 3,00 | R\$ 3,25 |
| TEMPERO VERDE (maço) | R\$ 3,29 | | R\$ 1,20 | R\$ 2,24 |
| TOMATE (kg) | R\$ 3,99 | R\$ 4,89 | R\$ 5,50 | R\$ 4,79 |
| UVA (kg) | | | | |

MÉDIA DE PREÇOS FINAL – PREÇO DE AQUISIÇÃO*

SUPERMERCADOS LOCAIS + COOPERATIVAS E AGRICULTORES FAMILIARES + PREÇOS PRATICADOS 1º SEMESTRE + PREÇOS PRATICADOS 2º SEMESTRE.

| Produtos | Média de Preços Supermercados Locais/ Casa de Produtos Naturais | Média de Preços Cooperativas | Preços praticados 1º Semestre 2018 | Preços praticados 2º Semestre 2018 | Preço de Aquisição* |
|-----------------------------------|---|------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| ABOBRINHA (Kg) | R\$ 2,46 | R\$ 3,70 | R\$ 2,39 | | R\$ 2,85 |
| ALFACE (pés) | R\$ 1,79 | R\$ 2,12 | R\$ 2,32 | R\$ 2,29 | R\$ 2,13 |
| AMEIXA (Kg) | | | R\$ 4,38 | | R\$ 4,38 |
| BANANA BRANCA (Kg) | R\$ 2,94 | R\$ 3,48 | R\$ 3,42 | | R\$ 3,28 |
| BANANA CATURRA (Kg) | R\$ 2,24 | R\$ 2,99 | R\$ 2,45 | | R\$ 2,56 |
| BATATA INGLESA (Kg) | R\$ 1,86 | R\$ 3,77 | R\$ 3,48 | | R\$ 3,04 |
| BERGAMOTA (Kg) | R\$ 3,99 | R\$ 2,79 | | | R\$ 3,39 |
| BETERRABA (Kg) | R\$ 2,16 | R\$ 3,47 | R\$ 2,72 | | R\$ 2,78 |
| BOLO SEM GLUNTEN SEM LACTOSE (Kg) | R\$ 22,60 | | | R\$ 23,36 | R\$ 22,98 |
| BRÓCOLIS (maço) | R\$ 2,22 | R\$ 3,49 | | R\$ 3,22 | R\$ 2,98 |
| CAQUI (Kg) | | R\$ 4,17 | R\$ 3,81 | | R\$ 3,99 |
| CEBOLA (Kg) | R\$ 2,06 | R\$ 3,92 | R\$ 3,08 | | R\$ 3,02 |
| CENOURA (Kg) | R\$ 2,99 | R\$ 3,74 | R\$ 3,03 | | R\$ 3,25 |
| CHÁ (Kg) | R\$ 282,44 | R\$ 275,00 | R\$ 259,95 | | R\$ 272,46 |
| CHUCHU (Kg) | R\$ 2,06 | R\$ 3,57 | R\$ 2,15 | | R\$ 2,59 |
| COUVE MANTEIGA (maço) | R\$ 2,12 | R\$ 4,62 | R\$ 2,91 | R\$ 2,46 | R\$ 3,03 |
| FEIJÃO PRETO (Kg) | R\$ 4,57 | R\$ 5,68 | R\$ 5,61 | | R\$ 5,29 |

| | | | | | |
|---------------------------------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|
| FEIJÃO VERMELHO (Kg) | R\$ 8,13 | R\$ 7,60 | R\$ 8,59 | | R\$ 8,11 |
| LARANJA (Kg) | R\$ 2,46 | R\$ 2,49 | R\$ 1,92 | | R\$ 2,29 |
| MAÇÃ (Kg) | R\$ 6,62 | R\$ 5,39 | R\$ 4,45 | | R\$ 5,49 |
| MANDIOCA CONGELADA (Kg) | R\$ 4,92 | R\$ 5,70 | R\$ 5,76 | | R\$ 5,46 |
| MORANGA CABUTIÁ (Kg) | R\$ 1,96 | R\$ 3,12 | R\$ 2,71 | | R\$ 2,60 |
| PÃO SEM GLUTEN SEM LACTOSE (Kg) | R\$ 22,27 | | | R\$ 37,92 | R\$ 30,10 |
| PERA (Kg) | R\$ 8,99 | | R\$ 4,25 | | R\$ 6,62 |
| PESSEGO (Kg) | R\$ 4,99 | | | | R\$ 4,99 |
| PINHÃO (Kg) | | R\$ 5,99 | R\$ 4,55 | | R\$ 5,27 |
| REPOLHO (Kg) | R\$ 2,06 | R\$ 2,38 | R\$ 1,76 | R\$ 3,14 | R\$ 2,34 |
| REPOLHO ROXO (Kg) | R\$ 2,42 | R\$ 3,25 | | R\$ 3,60 | R\$ 3,09 |
| TEMPERO VERDE (maço) | R\$ 2,22 | R\$ 2,25 | R\$ 2,22 | R\$ 2,76 | R\$ 2,36 |
| TOMATE (Kg) | R\$ 6,65 | R\$ 4,79 | R\$ 4,02 | | R\$ 5,15 |
| UVA (Kg) | R\$ 3,99 | | R\$ 4,98 | | R\$ 4,49 |

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o Artigo 29 da Resolução FNDE nº 04/2015, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme [Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011](#). ([Resolução nº 26/2013, Art. 29: §2º](#)).

Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos).

| Produtos | Mercado 01 Nome: CNPJ: Endereço: | Mercado 02 Nome: CNPJ: Endereço: | Mercado 03 Nome: CNPJ: Endereço: | Preço Médio | Preço de Aquisição* +30% |
|----------|--|--|--|-------------|-----------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o Artigo 29 da Resolução FNDE nº 04/2015, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros

alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

ANEXO IV

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | |
|--|------------|---|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2018 | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | | |
| GRUPO FORMAL | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | 2. CNPJ | | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | | | |
| 5. E-mail | | 6. DDD/Fone | | | 7. CEP |
| 8. Nº DAP Jurídica | 9. Banco | 10. Agência Corrente | | 11. Conta Nº da Conta | |
| 12. Nº de Associados | | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 | | 14. Nº de Associados com DAP Física | |
| 15. Nome do representante legal | | 16. CPF | | 17. DDD/Fone | |
| 18. Endereço | | | 19. Município/UF | | |
| II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | |
| 1. Nome da Entidade Prefeitura do Município de Lages/ Secretaria Municipal de Educação | | 2. CNPJ 82.777.301/0001-90 | | 3. Município/UF Lages/SC | |
| 4. Endereço Rua: Benjamin Constant, 13 – Centro – Lages/SC | | | | 5. DDD/Fone (49) 3221-1100 | |
| 6. Nome do representante e e-mail Antonio Ceron e-mail: gapre@lages.sc.gov.br | | | 7. CPF 021.394.809-53 | | |
| III - RELAÇÃO DE PRODUTOS | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço de Aquisição* | | 5. Cronograma de Entrega dos produtos |
| | | | 4.1. Unitário | 4.2. Total | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital n 03/2018 (o mesmo que consta na chamada pública). | | | | | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | |
| Local e Data | | Assinatura do Representante do Grupo Formal | | Fone/E-mail: | |
| | | | | | |
| | | | | | |

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | | | |
|--|------------|--------------------------------------|------------------|---|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2018 | | | | | | | |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | | | | | |
| GRUPO INFORMAL | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | 2. CPF | | | |
| 3. Endereço | | | 4. Município/UF | | | 5. CEP | |
| 6. E-mail (quando houver) | | | | 7. Fone | | | |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não | | | | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) | | 10. E-mail/Fone | |
| II - FORNECEDORES PARTICIPANTES | | | | | | | |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar | | 2. CPF | | 3. DAP | 4. Banco | 5. Nº Agência | 6. Nº Conta Corrente |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade Prefeitura do Município de Lages/ Secretaria Municipal de Educação | | 2. CNPJ 82.777.301/0001-90 | | | | 3. Município Lages/SC | |
| 4. Endereço Rua: Benjamin Constant, 13 – Centro – Lages/SC | | | | | 5. DDD/Fone (49) 3221-1100 | | |
| 6. Nome do representante e e-mail Antonio Ceron e-mail: gapre@lages.sc.gov.br | | | | 7. CPF 021.394.809-53 | | | |
| III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS | | | | | | | |
| 1. Identificação do Agricultor (a) Familiar | 2. Produto | 3. Unidade | 4. Quantidade | 5. Preço de Aquisição* /Unidade | | 6. Valor Total | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total agricultor | |
| | | | | | | Total do projeto | |
| OBS: * Preço publicado no Edital n 03/2015 (o mesmo que consta na chamada pública). | | | | | | | |
| IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO | | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | 4. Preço/Unidade | 5. Valor Total por Produto | | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos | |
| | | | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|----------------------|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | Total do projeto: | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | |
| Local e Data: | Assinatura do Representante do Grupo Informal | | | Fone/E-mail: CPF: | |
| Local e Data: | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal | | | Assinatura | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2018 | | | | | |
| I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR | | | | | |
| FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | 2. CPF | |
| 3. Endereço | | | 4. Município/UF | | 5. CEP |
| 6. Nº da DAP Física | | | 7. DDD/Fone | | 8. E-mail (quando houver) |
| 9. Banco | | 10. Nº da Agência | | 11. Nº da Conta Corrente | |
| II- Relação dos Produtos | | | | | |
| Produto | Unidade | Quantidade | Preço de Aquisição* | | Cronograma de Entrega dos produtos |
| | | | Unitário | Total | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| OBS: * Preço publicado no Edital n 03/2015 (o mesmo que consta na chamada pública). | | | | | |
| III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC | | | | | |
| Nome Prefeitura do Município de Lages/ Secretaria Municipal de Educação | | | CNPJ 82.777.301/0001-90 | | Município Lages/SC |
| Endereço Rua: Benjamin Constant, 13 – Centro – Lages/SC | | | | | Fone (49) 3221-1100 |
| Nome do Representante Legal Antonio Ceron - e-mail: gapre@lages.sc.gov.br | | | | CPF 021.394.809-53 | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | |
| Local e Data: | Assinatura do Fornecedor Individual | | CPF: | | |