

## TERMO DE REFERÊNCIA AGRICULTURA FAMILIAR 2025

**Objetivo:** Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para os cardápios escolares de 2025, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. A compra atende ao percentual mínimo exigido por lei e contribui para o fortalecimento da economia local e a sustentabilidade ambiental.

**Unidade Requisitante:**

Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

**Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP:** Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista e Ana Paula Harmel, Matrícula 32415, Nutricionista, Secretaria de Educação, [nutricao@edu.bc.sc.gov.br](mailto:nutricao@edu.bc.sc.gov.br) e Telefone: (47) 33637144.

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o ano letivo de 2025, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. Trata-se de serviço comum, conforme Lei 14.133/2021, art. 6º, inc. XIII e será executado observando-se o prazo de vigência do contrato de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantagem para a Administração, assegurada a manutenção das condições pactuadas e observados os requisitos legais aplicáveis.

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
01	<p><b>PERNIL SUÍNO MOÍDO</b> <b>Descrição do Objeto:</b> Produto obtido pela moagem do pernil suíno congelado, livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para consumo humano. O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, permitindo apenas a gordura natural do corte (até 13%). Não é permitida a moagem de carnes provenientes de raspas de ossos, carne mecanicamente separada (CMS) ou miúdos. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do pernil suíno. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem Primária:</b> pacote a vácuo de 1Kg. O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 10 meses após a entrega.</p>	Kg	11.500	R\$ 28,80

02	<p><b>FILE DE TILÁPIA</b> <b>Descrição do Objeto:</b> Filé de tilápia sem espinhas (corte “V”), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa nº 21 de 31/05/2017. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem Primária:</b> saco de polietileno de 01 Kg. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 10 meses após a entrega.</p>	Kg	12.360	R\$ 54,39
03	<p><b>BANANA-BRANCA ORGÂNICA</b> <b>Descrição do Objeto:</b> Banana-branca de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor característicos da variedade, pronta para manipulação, transporte e conservação. O produto deve estar livre de doenças, sem danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores ou sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.</p>	Kg	60.000	R\$ 8,73
04	<p><b>BANANA CATURRA ORGÂNICA</b> <b>Descrição do Objeto:</b> Banana caturra de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor típicos da variedade, e em condições adequadas para manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de doenças, danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.</p>	Kg	3.100	R\$ 8,00
05	<p><b>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água, açúcar, glúten, corantes artificiais ou conservantes. 100% natural e não alcoólico. Preparado com frutas limpas e saudáveis, sem parasitas ou detritos. Não deve requerer armazenamento refrigerado. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios considerando a diluição de 1:1 (uma parte de suco para uma de água). <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	L	1.420	R\$ 21,02
06	<p><b>SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO</b> <b>Descrição do objeto:</b> suco de uva tinto integral orgânico com Certificado de Alimento Orgânico. Não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, tipo bordô, sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios, sem gosto avinagrado ou</p>	L	17.480	R\$ 21,77

	extremamente ácido, considerando a diluição de 2:1 (duas partes de água para uma de suco). <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
07	<b>ARROZ INTEGRAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Cor, odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno transparente contendo 01 kg. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	850	R\$ 7,77
08	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> <b>Descrição do objeto:</b> grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno transparente contendo 01 kg. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	11.600	R\$ 6,93
07	<b>IOGURTE NATURAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> Produto obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, usando cultivos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> , podendo incluir outras bactérias ácido-lácticas. <b>Não deve conter açúcar</b> , conservantes ou corantes artificiais. Deve estar em conformidade com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> consistência cremosa, cor, odor e sabor próprio. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. <b>Data de fabricação:</b> até 10 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 20 dias após a entrega.	L	1.400	R\$ 14,45

08	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b> <b>Descrição do objeto:</b> Produto de primeira qualidade, fatiado e resfriado, feito de leite de bovino pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação. Isento de glúten, porcionado em fatias de cerca de 20g, separadas por plásticos atóxicos. Deve cumprir a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. <b>Características macroscópicas e microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacote de 400g de peso líquido, de polietileno transparente, a vácuo. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 03 meses após a entrega.</p>	Kg	2.570	R\$ 60,93
09	<p><b>MANTEIGA COM SAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> Creme pasteurizado de leite de vaca, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado, com no mínimo 80% de gordura láctea. Refrigerado, não deve conter gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais. O teor de cloreto de sódio não deve ultrapassar 2g/100g de manteiga. Em conformidade com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e untosa, com distribuição uniforme de umidade. Sabor suave, odor e sabor característico. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> 200g. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 03 meses após a entrega.</p>	Kg	1.760	R\$ 67,51
10	<p><b>MORANGO CONGELADO</b> <b>Descrição do produto:</b> frutas inteiras, sem sépalas, maduras, de cor vermelha brilhante e sabor levemente ácido, higienizadas e congeladas. Não pode conter defeitos graves, como podridão, frutos imaturos, muito maduros ou com lesões profundas. Sem cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Isento de glúten, aditivos e coadjuvantes. <b>Embalagem:</b> embalagem plástica termo selada, com até 500 gramas de peso líquido, devidamente rotulada. <b>Data de fabricação:</b> até 10 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 04 meses após a entrega.</p>	Kg	2.000	R\$ 30,27
11	<p><b>AIPIM DESCASCADO CONGELADO</b> <b>Descrição do objeto:</b> Aipim/Mandioca tipo branco, de 1ª qualidade, descascado, cru, lavado e cortado em pedaços, congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto, sabor, cor e odor característico. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagens plásticas transparentes de até 1 Kg, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 04 meses após a entrega.</p>	Kg	2.300	R\$ 11,84

A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o Art. 14º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e o Art. 29 da Resolução nº 06/2020, no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Tal definição coloca a agricultura familiar como parte de um processo que evidencia a importância de se desenvolver uma forma de produção alimentar que não apenas atenda as demandas nutricionais da população como também garanta a sustentabilidade econômica e social dos agricultores familiares. O desenvolvimento da agricultura familiar privilegia as cadeias curtas de produção e comercialização, que são capazes de aproximar fornecedores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atender às necessidades das instituições públicas, favorecendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade (Nota Técnica 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE). Segundo o parágrafo 1º do Art. 29º da Resolução nº 06/2020, o percentual não executado de no mínimo 30% será avaliado quando da prestação de contas, devendo o valor correspondente ser devolvido.

Foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, sendo verificado que todas as aquisições ocorreram por meio de chamada pública por item, contemplando alimentos como hortifrutigranjeiros, carnes, tilápia, pães caseiros e queijos. Observou-se que a aquisição de alimentos orgânicos por outros municípios ainda é discreta. Associado a isso, realizou-se o mapeamento e levantamento da produção das cooperativas que atuam diretamente com a merenda escolar com o intuito de diversificar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar, identificando a produção, a sazonalidade e sobretudo a existência de itens orgânicos e/ou agroecológicos, preferencialmente de cooperativas locais, imediatas e intermediárias visto seu efeito benéfico para as crianças e meio ambiente.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros provenientes da agricultura familiar aos alunos da rede municipal de ensino, atendendo o percentual mínimo exigido em legislação, bem como contribuir com o fortalecimento da economia local e da sustentabilidade ambiental.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto é a contratação, mediante chamamento público, de cooperativa(s) de agricultores familiares para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios convencionais

e orgânicos/agroecológicos destinados à alimentação escolar, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2025. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, não sendo permitido a compra de produtos de terceiros para a entrega, como fosse ele o produtor.

Os Certificados de Alimentos Orgânicos, que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda, devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

#### 4.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

##### 4.1.1 Amostras:

- a) Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios, como condição para adjudicação do objeto da contratação do(s) fornecedor(es) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela comissão julgadora da Chamada Pública publicada no site da prefeitura. As amostras serão entregues no Setor de Nutrição localizado Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios da seguinte forma:

Para a BANANA BRANCA ORGÂNICA E BANANA CATURRA ORGÂNICA entregar **cópia da certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente.

Entregar **2 (duas) amostras**, sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM)** para o item:

- PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO
- FILÉ DE TILÁPIA

Entregar **1 (uma) amostra** de cada item:

- SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL
- ARROZ PARBOILIZADO
- ARROZ INTEGRAL
- MORANGO CONGELADO
- AIPIM CONGELADO

Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada por responsável técnico e da **certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente do item:

- SUCO DE UVA ORGÂNICO

Entregar **1 (uma) amostra** associada a **cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) de cada item:

- IOGURTE NATURAL
  - QUEIJO MUSSARELA
  - MANTEIGA COM SAL
- b) Caso o fornecedor desejar, as amostras poderão ser entregues com envelopes de habilitação e projeto de venda.
- c) As amostras deverão ser entregues identificadas com o nome da cooperativa, número do edital, do item e com protocolo de entrega, em duas vias.
- d) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.
- e) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nesta etapa, o Teste “Dentro-Fora para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação (SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.
- f) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

#### 4.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os itens

- a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.
- b) Estar ciente de que o recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização de não conformidade.
- c) Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

- e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.
- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

#### 4.1.3 Qualidade dos SUCOS E ARROZ

- a) Os produtos, marcas e tamanho das embalagens deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório. Não serão aceitos produtos com sinais de contaminação.
- b) Não serão aceitas embalagens danificadas, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

#### 4.1.4 Qualidade dos alimentos a temperatura controlada

- a) Os alimentos PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA, MORANGO E AIPIM CONGELADOS deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, não sendo aceitos produtos com sinais de descongelamento, de recongelamento, cristais de gelo, amolecimento ou deformação.
- b) O IOGURTE NATURAL, a MANTEIGA COM SAL e o QUEIJO MUSSARELA deverão ser transportados e entregues refrigerados a uma **temperatura de 5°C (cinco graus Celsius) ou inferior**.
- c) O transporte será realizado em **caminhão-baú com controle de temperatura**, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento.
- d) Não é permitido o desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

#### 4.1.5 Qualidade das BANANAS ORGÂNICAS

- a) Fornecer as frutas fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas definido na Instrução Normativa nº 69/2018 e referenciado fotograficamente disponível no site da ceagesp no endereço eletrônico <https://ceagesp.gov.br/>
- b) Os produtos deverão estar à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.

- c) As frutas deverão vir separadas em caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetadas por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

#### 4.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente. Os locais de entrega também poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverão entregar os produtos em até 10 dias corridos. Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana, a frequência e o local definido no Quadro 1 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

**Quadro 1 – Frequência e local de entrega. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2025.**

Descrição	Frequência	Local
Pernil suíno moído	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Filé de tilápia	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana branca orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana caturra orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Suco de maçã	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Suco de uva orgânico	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Arroz parboilizado	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Arroz integral	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
logurte natural	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Queijo Mussarela	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Manteiga com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Morango congelado	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Aipim congelado	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Realizar as entregas em horário de expediente das 07h30 às 17h30, respeitando o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente. Certificar-se que as entregas **ocorram em todas unidades em um único dia.**

#### 4.2.3 Transporte

- a) A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.
- b) No caso de transporte de alimentos de origem vegetal e animal no mesmo veículo, os mesmos deverão estar em compartimentos separados, respeitando a temperatura recomendada para cada item, com objetivo de evitar a contaminação.
- c) Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos possuam alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.
- d) Para o PERNIL SUÍNO MOÍDO, FILÉ DE TILÁPIA, BANANAS ORGÂNICAS, MORANGO e AIPIM CONGELADOS, disponibilizar nos caminhões balança digital portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos, caso seja necessário.

#### 4.2.4 Entregadores

- a) Garantir que todos os entregadores estejam uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos, dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

### 5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Este item não se aplica à Chamada Pública visto que a participação já é exclusiva para os agricultores familiares e cooperativas.

### 6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Este item não se aplica à Chamada Pública visto que a participação já é exclusiva para os agricultores familiares e cooperativas.

### 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- A execução do contrato começa com o planejamento e programação das entregas, elaborando os cronogramas com os quantitativos de alimentos necessários para as unidades escolares, celebração de contrato e emissão das autorizações de fornecimento.
- Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar os produtos em até 10 dias corridos, diretamente nas unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues nas datas e locais estabelecidos no contrato responsabilizando-se pelo transporte adequado e assegurando que as entregas ocorram todas no mesmo dia.
- O fornecedor compromete-se a entregar os produtos nas características e nas quantidades estipuladas, seguindo as especificações técnicas acordadas previamente, tais como tipo de embalagem, condições de higiene, maturidade, temperatura e padrões de qualidade exigidos, atendendo às normas de segurança alimentar.

- Os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares realizarão a conferência dos produtos no momento da entrega, verificando quantidade, qualidade e conformidade com as especificações descritas no contrato. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- A execução financeira do contrato será feita mediante a apresentação das Guias de Remessa assinadas, da nota fiscal correspondente às entregas realizadas e atestadas pela contratante. O pagamento será efetuado conforme os prazos estipulados no contrato, após a confirmação do cumprimento das condições contratuais.
- Caso o fornecedor não cumpra as obrigações contratuais, como entrega em atraso, produtos fora dos padrões de qualidade ou quantitativos incorretos, poderão ser aplicadas sanções como multas, substituição de mercadorias ou, em casos graves, rescisão contratual.

## 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e respectivas atribuições, conforme Decreto municipal nº 11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20º ao art. 24º do Decreto municipal nº 11.210/2023. Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entregas fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

- a) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- b) O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- c) A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.
- d) Os fiscais de contrato da presente licitação serão Ana Paula Harmel, CPF: 067.051.309-11, matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042; Sheila Demétrio Reis, CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095; Susana Lene

de Miranda Machado CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887; Marina Heineck, CPF 043.277.769-55, matrícula: 54682; Thaís Rodrigues Guastale, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

## 9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados da data da entrega de cada parcela, após conferidos e aceitos como produtos adequados e na forma do edital e seus anexos integrantes.

## 10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO 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 Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação (ENVELOPE 01) e o Projeto de Venda (ENVELOPE 02).

### ENVELOPE 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR:

Os fornecedores, de acordo com o grupo que se enquadram, deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação.

- FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

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

II - o Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou Extrato do CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

- GRUPO INFORMAL

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

II - o Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou Extrato do CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

- GRUPO FORMAL

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

- VI- o Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou Extrato do CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- VII - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- VIII - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VI – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

## **ENVELOPE 02 – PROJETO DE VENDA**

Os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais ou os Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexos 5, 6 ou 7. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos (habilitação ou projeto de venda) constatada na abertura dos envelopes, poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

## **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

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

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV– o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s)/ CAF(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2o inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s) / CAF(s);

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2o inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica;

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

Caso a Secretaria de Educação 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.

## 11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 2.432.812,32

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Recursos provenientes do FNDE/PNAE: 104.300.

**Luciana Segato**

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

**Ana Paula Harmel**

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 067.051.309-11, matrícula: 32415

**Sheila Demétrio Reis**

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095

**Marina da Cunha Heineck**

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 043.277.769-55, matrícula: 54682

**Susana Lenes de Miranda Machado**

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887

**Thaís Rodrigues Guastale**

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791

**ANEXO 1**  
**RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**

N. E. I.	ENDEREÇO	BAIRRO	Faixa etária atendida
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real	4 meses a 3 anos
Ariribá	R. Maracanã, 198	Nações	4 meses a 6 anos
Bom Sucesso	R. M <sup>a</sup> Joaquina Corrêa, 307	Barra	1 a 6 anos
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro	4 meses a 6 anos
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações	4 a 6 anos
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança	1 a 3 anos
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real	4 a 6 anos
Estaleirinho	R. Higino João Pio s/nº	Estaleirinho	1 a 6 anos
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança	4 a 6 anos
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube	4 meses a 3 anos
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações	4 a 6 anos
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados	4 meses a 6 anos
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios	4 a 6 anos
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra	4 meses a 6 anos
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real	4 a 6 anos
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança	4 meses a 3 anos
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	Iate Clube	4 a 6 anos
Pioneiros*	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros	1 a 6 anos
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações	1 a 6 anos
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu	4 meses a 6 anos
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios	4 a 6 anos
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios	1 a 3 anos
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu	4 a 6 anos
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios	4 meses a 3 anos
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações	4 meses a 3 anos
Taquaras	R. Linha de Acesso às Praias	Taquaras	1 a 6 anos
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá	4 meses a 6 anos

C.E.M.	ENDEREÇO	BAIRRO
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Ayrton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
Giovânia de Almeida	R. Higino João Pio, s/nº	Estaleirinho
Jardim Iate Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim Iate Clube
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
Taquaras	Linha de Acesso às Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçu, nº 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro

CEJA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

ETI	ENDEREÇO	BAIRRO
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro

AEE	ENDEREÇO	BAIRRO
Polo de Altas Habilidades	Rua 2.400, 730 esquina com 2350	Centro

**ANEXO 2**  
**DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	ETI	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	8.000	700	400	1.100	1.300	0	<b>11.500</b>
02	Filé de tilápia	Kg	7.100	410	250	2.100	2.500	0	<b>12.360</b>
03	Banana branca orgânica	Kg	0	0	0	36.000	24.000	0	<b>60.000</b>
04	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	0	3.100	0	0	<b>3.100</b>
05	Suco de maçã	L	0	0	0	1.010	410	0	<b>1.420</b>
06	Suco de uva orgânico	L	10.000	270	0	4.300	2.800	110	<b>17.480</b>
07	Arroz integral	Kg	0	0	0	530	320	0	<b>850</b>
08	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	7.100	4.500	0	<b>11.600</b>
09	logurte natural	L	0	0	0	1.400	0	0	<b>1.400</b>
10	Queijo Mussarela	Kg	0	0	0	570	2.000	0	<b>2.570</b>
11	Manteiga com sal	Kg	0	0	0	1.230	520	10	<b>1.760</b>
12	Morango congelado	Kg	0	0	0	1.500	500	0	<b>2.000</b>
13	Aipim congelado	Kg	0	0	0	1.400	900	0	<b>2.300</b>

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e ANA PAULA HARMEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/3BA9-9542-6EF0-2F60> e informe o código 3BA9-9542-6EF0-2F60

### ANEXO 3 CARDÁPIO ESCOLAR

#### ENSINO FUNDAMENTAL - 2025

SEMANA 1					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE	TORTA DE BOLACHA COM CACAU FRUTA	MACARRÃO PARAFUSO ISCAS ENSOPADAS	PÃO COM CARNE LOUCA (LAGARTO)	ARROZ P + FEIJÃO PRETO + QUIBE (MOÍDA)	ARROZ + FEIJÃO CARIOCA + PEIXE ENSOPADO
SEMANA 2					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE	IOGURTE + AVEIA + FRUTA + BISCOITO SALGADO	ARROZ + FEIJÃO VERMELHO LEGUMES REFOGADOS OMELETE	ARROZ P + LENTILHA SASSAMI ENSOPADO	MACARRÃO ESPAGUETE CARNE SUÍNA ENSOPADA	POLENTA SOBRECOXA ENSOPADA
SEMANA 3					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE	TORTA DE BOLACHA BRANCA FRUTA	MACARRÃO PARAFUSO SASSAMI ENSOPADO	PÃO COM CARNE MOÍDA ENSOPADA	ARROZ P + FEIJÃO CARIOCA PEIXE ASSADO	CARRETEIRO (ARROZ INTEGRAL E ISCAS)
SEMANA 4					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE	LEITE ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO FRUTA	ARROZ P + FEIJÃO VERMELHO CARNE SUÍNA ENSOPADA	ARROZ + FEIJÃO PRETO FAROFA OVOS MEXIDOS	MACARRÃO ESPAGUETE COM SOBRECOXA ENSOPADA	POLENTA RAGÚ DE MÚSCULO

**EDUCAÇÃO INFANTIL 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL 2025**

**SEMANA 1 E 3**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE</b> 8:00	Pão de queijo Leite com cacau Fruta	1- Salada de frutas Leite / Aveia  3- Milkshake de banana com cacau	1- Pão Requeijão caseiro Leite  1- Pão caseiro Geleia sem açúcar Leite	Bolo de banana e aveia Leite c/ cacau	1- Pão com mussarela Suco de uva  3- Pão caseiro com Cachorro quente saudável Suco de uva
<b>ALMOÇO</b> 11:00	ARROZ + FEIJÃO C LEGUMES REFOGADOS FAROFA	SALADA ARROZ + FEIJÃO P BATATA DOCE ASSADA MOÍDA ENSOPADA	SALADA POLENTA RAGÚ DE CARNE (LAGARTO)	SALADA ARROZ + LENTILHA SOBRECOXA ASSADA COM BATATA INGLESA	SALADA MACARRÃO ESPAGUETE CARNE SUÍNA ENSOPADA
<b>LANCHE</b> 14:00	Ovos mexidos Fruta e aveia	1- Pão caseiro com manteiga Leite  3- Pão caseiro com requeijão Leite	Bolo de maçã, aveia e uva passa Leite c/ cacau	1- Pizza de pão (queijo mussarela) ou pão com mussarela Suco de uva  3- Pão Geleia sem açúcar Suco de uva	1- Banana com aveia Leite  3- Milkshake de banana com morango e aveia
<b>JANTAR</b> 17:00	SALADA ARROZ + FEIJÃO C PEIXE ENSOPADO	SALADA ARROZ + FEIJÃO V CARNE MOÍDA (QUIBE)	SALADA MACARRÃO PARAFUSO FRANGO ENSOPADO (SOBRECOXA)	SALADA ARROZ DE FESTA (ARROZ, VAGEM, CENOURA, MILHO) + FEIJÃO P + ISCAS ACEBOLADAS	SALADA ARROZ + LENTILHA SASSAMI ENSOPADO

**SEMANA 2 E 4**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE</b> 8:00	Ovos mexidos Fruta e aveia	2- Pão cenoura com manteiga Suco de Uva  4- Pão colorido com Geleia Suco de uva	Bolo de milho, aveia e uva passa Leite c/ cacau	2- Iogurte natural com morango e banana Fruta assada  4- Milk shake de banana com morango e aveia	2- Pão caseiro com Geleia / Leite  4- Pão caseiro com Requeijão e Leite
<b>ALMOÇO</b> 11:00	SALADA RISOTO DE TILÁPIA COM ABÓBORA	SALADA ARROZ + FEIJÃO C 2 - CARNE ENSOPADA COM LEGUMES 4 - "VACA ATOLADA" (ISCAS E AIPIM)	SALADA MACARRÃO PARAFUSO MOÍDA ENSOPADA	SALADA ARROZ + FEIJÃO V FRANGO CROCANTE ASSADO (FUBÁ)	SALADA ARROZ + FEIJÃO P PURÊ DE BATATA MOÍDA AO MOLHO
<b>LANCHE</b> 14:00	Pão de queijo Leite com cacau Fruta	2- Iogurte natural batido com frutas  4- Banana com aveia e Leite ou Milk Shake de banana com cacau	2- Pão colorido com geleia Leite  4- Pão de cenoura com Requeijão e Leite	Bolo de banana e aveia Leite c/ cacau	2- Pão caseiro com requeijão Suco de uva  4- Pão caseiro com Cachorro quente saudável Suco de uva
<b>JANTAR</b> 17:00	ARROZ + FEIJÃO P LEGUMES ASSADOS FAROFA COLORIDA	SALADA ARROZ + FEIJÃO V 2 - SOBRECOXA ENSOPADA COM AIPIM 4 - SOBRECOXA ASSADA COM BATATA DOCE E CENOURA	SALADA ARROZ + FEIJÃO C SASSAMI REFOGADO COM LEGUMES	SALADA POLENTA + CARNE SUÍNA ENSOPADA	SALADA MACARRÃO ESPAGUETE CARNE DE PANELA (LAGARTO)

**EDUCAÇÃO INFANTIL 4 A 6 ANOS - PERÍODO PARCIAL 2025**

**SEMANA 1 E 3**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE 8:00</b>	Pão de queijo Leite com cacau (açúcar) Fruta	1- Salada de frutas Leite / Aveia  3- Milkshake de banana com cacau	1- Pão Requeijão caseiro Leite  1- Pão caseiro Geleia sem açúcar Leite	Bolo de chocolate (cacau) Leite	1- Pão com mussarela Suco de uva  3- Pão caseiro com Cachorro quente saudável Suco de uva
<b>ALMOÇO 11:00</b>	ARROZ + FEIJÃO P LEGUMES REFOGADOS FAROFA	SALADA ARROZ + FEIJÃO C BATATA DOCE ASSADA MOÍDA ENSOPADA	SALADA POLENTA RAGÚ DE CARNE (LAGARTO)	SALADA ARROZ + LENTILHA SOBRECOXA ASSADA COM BATATA INGLESA	SALADA MACARRÃO ESPAGUETE CARNE SUÍNA ENSOPADA
<b>LANCHE 14:00</b>	Ovos mexidos Fruta e aveia Leite	1- Pão caseiro com manteiga Leite  3- Pão caseiro com requeijão / Leite	Bolo de laranja Leite c/ cacau (açúcar)	1- Pizza de pão (queijo mussarela) ou pão com mussarela Suco de uva  3- Pão, Geleia sem açúcar Suco de uva	1- Banana com aveia Leite  3- Milk shake de banana com morango e aveia
<b>JANTAR 17:00</b>	SALADA ARROZ + FEIJÃO C PEIXE ENSOPADO	SALADA ARROZ + FEIJÃO V CARNE MOÍDA (KIBE)	SALADA MACARRÃO PARAFUSO FRANGO ENSOPADO (SOBRECOXA)	SALADA ARROZ DE FESTA (ARROZ, VAGEM, CENOURA, MILHO) + FEIJÃO P + ISCAS ACEBOLADAS	SALADA ARROZ + LENTILHA SASSAMI ENSOPADO

**SEMANA 2 E 4**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE 8:00</b>	Ovos mexidos Fruta e aveia Leite	2- Pão cenoura com manteiga Suco de Uva  4- Pão colorido com Geleia Suco de uva	Bolo de milho Leite c/ cacau (açúcar)	2- Iogurte de morango Frutas e aveia  4- Milkshake de banana com morango e aveia	2- Pão caseiro com Geleia Leite  4- Pão caseiro com Requeijão e Leite
<b>ALMOÇO 11:00</b>	SALADA RISOTO DE TILÁPIA COM ABÓBORA	SALADA ARROZ + FEIJÃO C 2 - CARNE ENSOPADA COM LEGUMES 4 - "VACA ATOLADA" (ISCAS E AIPIM)	SALADA MACARRÃO PARAFUSO MOÍDA ENSOPADA	SALADA ARROZ + FEIJÃO V FRANGO CROCANTE ASSADO (FUBÁ)	SALADA ARROZ + FEIJÃO P PURÊ DE BATATA MOÍDA AO MOLHO
<b>LANCHE 14:00</b>	Pão de queijo Leite com cacau (açúcar) Fruta	2- Iogurte de morango Frutas e aveia  4- Banana com aveia e Leite ou Milk Shake de banana com cacau	2- Pão colorido com geleia Leite  4- Pão de cenoura com Requeijão/ Leite	Bolo de banana e aveia Leite c/ cacau (açúcar)	2- Pão caseiro com requeijão Suco de uva  4- Pão caseiro com Cachorro quente saudável Suco de uva
<b>JANTAR 17:00</b>	ARROZ + FEIJÃO P LEGUMES ASSADOS FAROFA COLORIDA	SALADA ARROZ + FEIJÃO V 2 - SOBRECOXA ENSOPADA COM AIPIM 4 - SOBRECOXA ASSADA COM BATATA DOCE E CENOURA	SALADA ARROZ + FEIJÃO C SASSAMI REFOGADO COM LEGUMES	SALADA POLENTA + CARNE SUÍNA ENSOPADA	SALADA MACARRÃO ESPAGUETE CARNE DE PANELA (LAGARTO)

**CEJA DIURNO - 2025**

<b>SEMANA 1</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	TORTA DE BOLACHA COM CACAU FRUTA	MACARRÃO PARAFUSO ISCAS ENSOPADAS	ARROZ + FEIJÃO CARNE DE PANELA (LAGARTO)	ARROZ + FEIJÃO PRETO + QUIBE (MOÍDA)	ARROZ + FEIJÃO CARIOCA + PEIXE ENSOPADO

<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	LEITE + AVEIA + FRUTA + BISCOITO SALGADO	ARROZ + FEIJÃO VERMELHO LEGUMES REFOGADOS OMELETE	ARROZ P + LENTILHA SASSAMI ENSOPADO	MACARRÃO ESPAGUETE CARNE SUÍNA ENSOPADA	POLENTA SOBRECOXA ENSOPADA

<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	TORTA DE BOLACHA BRANCA FRUTA	MACARRÃO PARAFUSO SASSAMI ENSOPADO	ARROZ + FEIJÃO C CARNE MOÍDA ENSOPADA	ARROZ + FEIJÃO CARIOCA PEIXE ASSADO	CARRETEIRO (ARROZ INTEGRAL E ISCAS)

<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	LEITE ACHOCOLATADO BISCOITO SALGADO FRUTA	ARROZ + FEIJÃO VERMELHO CARNE SUÍNA ENSOPADA	ARROZ + FEIJÃO PRETO FAROFA OVOS MEXIDOS	MACARRÃO ESPAGUETE COM SOBRECOXA ENSOPADA	POLENTA RAGÚ DE MÚSCULO

**CEJA NOTURNO - 2025**

<b>SEMANA 1</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	ARROZ P + FEIJÃO P LEGUMES ASSADOS	MACARRÃO PARAFUSO ISCAS ENSOPADAS	ARROZ + FEIJÃO P CARNE DE PANELA (LAGARTO)	ARROZ P + FEIJÃO PRETO + QUIBE (MOÍDA)	ARROZ P + FEIJÃO CARIOCA + PEIXE ENSOPADO

<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	ARROZ + LENTILHA + BATATA DOCE ASSADA	ARROZ P + FEIJÃO VERMELHO LEGUMES REFOGADOS OMELETE	ARROZ P + LENTILHA SASSAMI ENSOPADO	MACARRÃO ESPAGUETE CARNE SUÍNA ENSOPADA	POLENTA SOBRECOXA ENSOPADA

<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	ARROZ + FEIJÃO C + FAROFA DE LEGUMES	MACARRÃO PARAFUSO SASSAMI ENSOPADO	ARROZ + FEIJÃO C CARNE MOÍDA ENSOPADA	ARROZ P + FEIJÃO CARIOCA PEIXE ASSADO	CARRETEIRO (ARROZ INTEGRAL E ISCAS)

<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	ARROZ + FEIJÃO V BATATA INGLESA ASSADA	ARROZ P + FEIJÃO VERMELHO CARNE SUÍNA ENSOPADA	ARROZ P + FEIJÃO PRETO FAROFA OVOS MEXIDOS	MACARRÃO ESPAGUETE COM SOBRECOXA ENSOPADA	POLENTA RAGÚ DE MÚSCULO

**CARDÁPIO ETI IVO MATUTINO 2025**

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>SEMANA 1</b>		Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
	<b>ALMOÇO 11H45</b>	Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos (Ovos, sal)	Arroz integral (arroz e sal) Carne de Panela (LAGARTO)	Arroz (arroz, sal), Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Sobrecoxa assada com batata	Macarrão com frango ensopado (Espaguete, sassami, tomate, extrato, cebola e sal) OU Sopa	Arroz (Arroz e sal), Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Iscas ao molho (iscas, extrato, temperos, sal)
	<b>LANCHE</b>	Banana	Maçã	Mamão	Fruta da Época	Laranja
	<b>LANCHE (ESCOLA)</b>					
<b>SEMANA 2</b>		Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
	<b>ALMOÇO 11H45</b>	Arroz (arroz, sal), Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, extrato, tomate, cebola, alho, temperos e sal)	Arroz (arroz, sal), Lentilha (lentilha, temperos, sal) Frango refogado com milho (Sassami, milho, cebola, alho, temperos e sal)	Macarrão (Espaguete, sal) Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal)	Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Sobrecoxa ensopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, cebola, temperos e sal)	Macarrão a bolonhesa (Parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal)
	<b>LANCHE</b>	Maçã	Laranja	Fruta da Época	Banana	Mamão
	<b>LANCHE (ESCOLA)</b>					
<b>SEMANA 3</b>		Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
	<b>ALMOÇO 11H45</b>	Arroz (arroz, sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos com legumes	Macarrão (Parafuso, sal) Carne de panela desfiada (LAGARTO)	Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Iscas aceboladas	Polenta (fubá, sal) Sassami ensopado (sassami, tomate, extrato, temperos e sal)	Macarrão ao molho sugo (espaguete, tomate, extrato, temperos, sal) Sobrecoxa assada com legumes
	<b>LANCHE</b>	Banana	Maçã	Mamão	Fruta da Época	Laranja
	<b>LANCHE (ESCOLA)</b>					
<b>SEMANA 4</b>		Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
	<b>ALMOÇO 11H45</b>	Arroz com brócolis (arroz, brócolis, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado com abóbora (tilápia, extrato, tomate, cebola, alho, temperos e sal)	Polenta (fubá, sal) Sobrecoxa ensopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, cebola, temperos e sal)	Arroz (arroz, sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal)	Macarrão (espaguete, sal) Moída ensopada com legumes (Moída, tomate, cebola, alho, brócolis, chuchu, cenoura, sal)	Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Frango ensopado com milho (Sassami, tomate, extrato, milho, cebola, alho, sal)
	<b>LANCHE</b>	Maçã	Laranja	Fruta da Época	Banana	Mamão
	<b>LANCHE (ESCOLA)</b>					

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e ANA PAULA HARMEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/3BA9-9542-6EFO-2F60> e informe o código 3BA9-9542-6EFO-2F60

**POLO AEE 2025**

<b>SEMANA 1</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	TORTA DE BOLACHA COM CACAU	SUCO DE UVA PÃO DE CENOURA COM REQUEIJÃO CASEIRO	SALADA DE FRUTAS COM AVEIA	LEITE COM ACHOCOLATADO BOLO SIMPLES	VITAMINA DE FRUTAS E BISCOITO CREAM CRACKER
<b>SEMANA 2</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	IOGURTE DE MORANGO COM FRUTAS E BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE BOLO DE CHOCOLATE COM CACAU	SUCO DE UVA PÃO CASEIRO COM GELEIA DE FRUTAS	TORTA SALGADA DE LEGUMES	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO DE LEITE
<b>SEMANA 3</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	VITAMINA DE FRUTA E BISCOITO DE LEITE	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE E BOLO DE LARANJA	SUCO DE UVA PÃO COM REQUEIJÃO CASEIRO	SALADA DE FRUTAS COM AVEIA
<b>SEMANA 4</b>					
	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>LANCHE</b>	TORTA DE BOLACHA BRANCA	TORTA SALGADA DE LEGUMES	LEITE BOLO DE CHOCOLATE COM CACAU	VITAMINA DE FRUTAS E BISCOITO CREAM CRACKER	SUCO DE UVA PÃO CASEIRO COM DOCE DE BANANA

**ANEXO 4**  
**CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS**

<b>PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>			
<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>		<b>FORNECEDOR</b>	
<b>DATA ENTREGA</b>		<b>CNPJ</b>	

<b>Item -</b>			
<b>LOTE</b>	<b>Previsto/Homologado</b>	<b>Amostra</b>	<b>Foto</b>
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso Líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			
Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
<b>PARECER</b>			

**ANEXO 5**  
**MODELO VENDA 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					
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			2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

**ANEXO 6**  
**MODELO VENDA 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							
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 Familiar (a)		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço					5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail					7. CPF		
IV - 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 do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).							
V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto		6. Cronograma de Entrega de Produtos

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e ANA PAULA HARMEL  
Para verificar autenticidade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/3BA9-9542-6EF0-2F60 e informe o código 3BA9-9542-6EF0-2F60

				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	

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e ANA PAULA HARMEL  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/3BA9-9542-6EF0-2F60>



**ANEXO 7**  
**MODELO VENDA PARA 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					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	