



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 007/2025.

Chamada Pública nº 007/2025 para cadastro de Beneficiários Fornecedores detentores de DAP/CAF referente a apresentação de ofertas de alimentos para o Programa de Aquisição de Alimentos - Modalidade Compra com Doação Simultânea (PAA - CDS).

Chamada pública para cadastro de Beneficiários Fornecedores nº 007/2025 destinada a mapear produção de gêneros alimentícios para posterior aquisição da agricultura familiar pela União, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – Modalidade Compra com Doação Simultânea (PAA-CDS) do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome do Governo Federal, para destinação às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional atendidas pelas Unidades Recebedoras indicadas pelos municípios.

A Secretaria de Estado da Assistência Social, Mulher e Família, Unidade Executora do PAA-CDS, com sede na Rua Dr. Fúlvio Aducci, 767, inscrita no CNPJ sob o nº 05.509.770/0001-88, representada neste ato pela Sra. Adeliana Dal Pont, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 2º da Lei 14.628/2023, Portaria MDS nº 188/2025, vem, por intermédio deste, realizar o Cadastro de Beneficiários Fornecedores e mapear produção de gêneros alimentícios, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome do Governo Federal, Unidade Gestora do PAA - CDS, enquadrados na Lei nº 11.326/2006 que formula a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, destinados ao abastecimento alimentar estadual.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é o cadastramento de Beneficiários Fornecedores, para inserção das informações no Sistema de Informações do Programa de Aquisição de Alimentos - SISPA, e mapeamento da sua produção para posterior fornecimento de gêneros alimentícios, conforme o Anexo I7 do presente edital, visando sua doação às Unidades Recebedoras que atendem pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, atendidas pelo Programa de Aquisição de Alimentos – Modalidade Compra com Doação Simultânea do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, conforme preconizam as Legislações vigentes e Resoluções do Grupo Gestor do PAA (GGPA).

2. BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES ELEGÍVEIS

São considerados beneficiários fornecedores todos aqueles enquadrados pela Lei nº 11.326/2006, quais sejam:

I - agricultores familiares e empreendedores familiares rurais;



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

- II - silvicultores que cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;
- III - aquicultores que explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhetos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;
- IV - extrativistas que exerçam atividade artesanalmente no meio rural, excluído os garimpeiros e faiuscadores;
- V - pescadores que exerçam atividade pesqueira artesanalmente;
- VI - povos indígenas;
- VII - integrantes de comunidades remanescentes quilombolas.

Parágrafo único: Na ausência de DAP/CAF, no caso de beneficiários fornecedores identificados como povos e comunidades tradicionais, conforme definido no Decreto nº 6.040/2007, será aceita, alternativamente, a apresentação do Número de Identificação Social - NIS - do CadÚnico, conforme art. 5º da Resolução GGPAA nº 03/2023.

3. PRAZOS E PROCEDIMENTOS PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA CADASTRAMENTO DOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

3.1. Os Beneficiários Fornecedores deverão apresentar a documentação descrita no item 5 do presente Edital para cadastramento no Portal de Serviços do Governo de Santa Catarina pelo link: <https://www.sc.gov.br/servicos/cadastrar-fornecedores-familiares-pessoa-fisica-para-participar-do-paa-sc>, considerando as seguintes etapas e prazos:

- a) Primeira Etapa: no prazo de 20 (vinte) dias a partir da data da publicação deste Edital, os Beneficiários Fornecedores deverão apresentar a documentação descrita no item 5;
- b) Segunda Etapa: ficará aberto para recebimento dos documentos, porém, não serão habilitados no início da proposta, ficarão para as inclusões mensais na proposta.

4.2 A Unidade Executiva poderá estabelecer parcerias com órgãos da administração pública estadual e entidades não governamentais da área de Agricultura a fim mobilizar e auxiliar os Beneficiários Fornecedores para o cadastramento e participação no PAA - CDS.

4.3 Os Beneficiários Fornecedores deverão enviar a documentação fiel, correta e completa para a Unidade Executiva proceder o cadastramento das informações no SISPAA, sob pena de inviabilizar a participação do Beneficiário Fornecedor, caso sejam identificadas discrepâncias entre as bases de dados do Banco do Brasil, da Receita Federal e do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

4.3.1 Sendo identificadas as discrepâncias de informações referente ao item anterior, a Unidade Executiva comunicará o ocorrido ao Município e ao Beneficiário Fornecedor.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

4.4 Considerando a sazonalidade e condições climáticas, todos os Beneficiários Fornecedores que manifestarem interesse e enviarem documentação correta e completa conforme item 5, serão incluídos no SISPAA para serem posteriormente aprovados na Proposta de Participação do PAA - CDS.

4.5 Após inserção dos dados dos Beneficiários Fornecedores no SISPAA e finalizado processo de Cadastro da Proposta, a Unidade Executora apresentará a Proposta de Participação para aprovação do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA/SC.

5. DOCUMENTAÇÃO PARA CADASTRAMENTO DOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

5.1 Proposta de Participação Beneficiário Fornecedor e Termo de Compromisso, conforme modelo do Anexo III desta Chamada Pública;

5.2 Documento de identificação que contenha CPF e nome da mãe (exemplo: RG, CNH)

5.3 Comprovante de Endereço que contenha o CEP;

5.4 Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF) ou CAF, exceto beneficiários fornecedores pertencentes a povos e comunidades tradicionais, caso não possuam DAP/CAF;

5.5 Para fornecedores de orgânicos: apresentar Cópia da Certificação (conforme Lei nº 10.831/2003);

5.6 Para Fornecedores de produtos de origem animal: Cópia do SIE/SIM/SIF/SISBI (conforme Lei nº 1.283/1950);

5.7 Para produtos como bebidas e polpa de frutas é necessário a cópia do registro do MAPA (conforme IN MAPA nº 49/2018);

5.8 Apresentação do Número de Identificação Social - NIS - do CadÚnico, para beneficiários fornecedores pertencentes a povos e comunidades tradicionais, caso não possuam DAP/CAF.

Parágrafo único: Visando atender a Portaria MDS nº 1067, de 24 de março de 2025, que estabelece a obrigatoriedade dos documentos pessoais, e a completa inserção das informações no SISPAA, os documentos descritos no item 5 tornam-se obrigatórios, sob pena da não efetivação do cadastro do beneficiário fornecedor.

6. PRIORIDADES GEOGRÁFICAS NA SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

6.1 Caso não haja produção local suficiente para atender à demanda de alimentos, o município habilitado ao PAA - CDS poderá adquirir de Beneficiários Fornecedores de municípios vizinhos, no Estado de Santa Catarina.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS ALIMENTOS

7.1 Os locais de entrega dos alimentos serão acordados entre os Técnicos Municipais do Programa e os Beneficiários Fornecedores, no momento do pedido de compra.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

7.2 Cada Município deverá se organizar dentro das suas possibilidades, viabilizando que os gêneros alimentícios sejam entregues em locais com condições de armazenamento, conferência e distribuição.

7.3 A periodicidade de entrega dos alimentos poderá ser semanal, quinzenal e/ou mensal, sendo que o Técnico Municipal deverá realizar os contatos com os Beneficiários Fornecedores e atestar o seu recebimento.

7.4 Os beneficiários fornecedores poderão contar com apoio logístico da Prefeitura para transporte dos alimentos ao local estabelecido pelo Município, caso não disponham de condições próprias de deslocamento da produção, sendo que torna-se necessário constar essa informação na proposta.

7.5 As Unidades Recebedoras poderão buscar os produtos ou poderão contar com apoio logístico da prefeitura e/ou Parcerias.

8. PAGAMENTO AOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

8.1 O Técnico Municipal encaminhará para a Secretaria de Estado da Assistência Social, Mulher e Família - Unidade Executora, os seguintes documentos:

- a) **Nota Fiscal** emitida pelo beneficiário fornecedor, acompanhada dos documentos exigidos por cada produto;
- b) Termo de Recebimento e Aceitabilidade (gerado pelo SISPAA);
- c) Termo de Doação às Unidades Recebedoras (gerado pelo SISPAA).

8.1.1 A Coordenação Estadual do PAA, após conferir a comprovação da entrega dos alimentos, por meio dos documentos dispostos no item 8.1, solicitará o pagamento ao Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome do Governo Federal, responsável em depositar o valor na conta do Beneficiário Fornecedor.

8.2 O pagamento será realizado diretamente na Agência do Banco do Brasil, definida pelo SISPAA no momento do cadastramento, sendo a mais próxima do endereço do beneficiário fornecedor, dentro dos prazos estabelecidos pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome.

8.3 Os preços praticados são válidos até o fim da vigência desta proposta.

8.4 O limite individual de venda do Beneficiário Fornecedor na modalidade Compra com Doação Simultânea via termo de adesão, deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 15.000,00 (quinze mil reais), por DAP/CAF, por ano civil, sendo que o Beneficiário Fornecedor deve considerar também as vendas realizadas na execução do PAA - CDS, cuja Unidade Executora é o Município (Portaria Municipal).

9. PUBLICAÇÃO

O Extrato deste Edital será publicado no Diário Oficial do Estado - DOE e o Edital completo estará disponível no sítio eletrônico da Secretaria de Estado da Assistência Social, Mulher e Família - SAS.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

10.1 Informações sobre o presente Edital poderão ser obtidas na página eletrônica da Secretaria de Estado da Assistência Social, Mulher e Família (www.sas.sc.gov.br) ou pelo telefone (48) 3664 0704, das 8h às 18h, Whatsapp (48) 3664 0825, de segunda à sexta-feira, ou através do e-mail paa@sas.sc.gov.br.

10.2 Qualquer cidadão pode enviar denúncia, reclamação ou sugestão relacionado ao Edital de Chamada Pública e à operacionalização do PAA (Proposta nº 01929-DS-04333-2025-4200000) no Estado de Santa Catarina para o e-mail paa@sas.sc.gov.br.

11. ANEXOS

11.1 Anexo I – Tabela de Preços dos gêneros alimentícios

11.2 Anexo II - Proposta de Venda do Beneficiário Fornecedor e Termo de Compromisso.

07 de novembro de 2025.

ADELIANA DAL PONT

Secretaria de Estado da Assistência Social, Mulher e Família



Anexo I - Tabela de preços dos gêneros alimentícios



Produto	Especificação	Certificação / Inspeção	Unid.	Preço Convencional	Preço Orgânico
Abacate	<i>de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		kg	9,04	11,75
Abóbora	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	5,66	7,35
Abóbora cabotiã	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	6,28	8,16
Abóbora Italiana	<i>de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>		kg	6,23	8,09
Acelga	<i>folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.</i>		kg	13,75	17,87
Agrião	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada maço deve pesar no mínimo 350 gramas cada.</i>		kg	16,29	21,17
Aipim	<i>liso com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: deformação grave, passado, escurecimento. De colheita recente.</i>		kg	5,65	7,34
Aipim sem casca congelado	<i>embalado à vácuo ou embalada e congelada, embalagem até 2kg.</i>		kg	12,35	16,05
Alface	<i>crespa ou lisa (maço) de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação.</i>		kg	15,75	20,47
Alho	<i>de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</i>		kg	35,82	46,56
Alho Poró	<i>bulbo inteirôco e folhas frescas, primeira qualidade, firme e intacto, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas.</i>		kg	20,31	26,40
Almeirão	<i>folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.</i>		kg	14,66	19,05
Amendoim	<i>descascado, selecionado, de primeira qualidade. Pacotes de 1kg.</i>		kg	27,91	36,28
Amora	<i>in natura, íntegra, uniforme, tenra, sem folhas, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica.</i>		kg	21,16	27,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

Arroz	<i>isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega.</i>		kg	10,16	13,20
Bacon	<i>produto cárneo industrializado a partir de cortes suínos, submetido ao processo de defumação e com adição de sal, nitrito ou nitrato de sódio e/ou potássio. O produto deve apresentar sabor, cor, textura e odor característicos. Produto embalado em sacos plásticos de até 1 kg cada e rotulados (com identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo). O produto deve ter selo de inspeção sanitária. Produto dentro do prazo de validade. O produto deve respeitar os parâmetros previstos na Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	40,38	-
Banana	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		kg	5,73	7,44
Batata	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</i>		kg	6,31	8,20
Batata Doce	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</i>		kg	5,91	7,68
Batata Salsa	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</i>		kg	9,56	12,42
Berinjela	<i>fresca, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>		kg	7,35	9,55
Beterraba	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades.</i>		kg	5,91	7,68



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

	<p>Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p>				
Biomassa de banana verde congelado	<p>massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Embalagem: acondicionado em embalagens plásticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 250 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</p>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	49,65	64,54
Biscoito amanteigado	<p>doce feito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina, ovos e bicarbonato de amônia. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de laranja ou limão, coco, amendoim, baunilha e canela. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais ou apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme e/ou com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia. Embalagem: acondicionada em embalagens plásticas de polipropileno, seladas, contendo até 500 gramas de conteúdo útil. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</p>		kg	39,35	-
Bolacha caseira	<p>feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos utilizados nos biscoitos industrializados, embaladas em embalagens plásticas, transparentes e lacradas. Fabricação conforme legislação, com rótulo de informação nutricional, data da fabricação e validade). Prazo de validade: mínimo 60 dias.</p>		kg	37,05	-
Bolo	<p>de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser de plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.</p>		kg	27,19	-
Brócolis	<p>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, pesando no mínimo 250 gramas cada, isento de pulgões ou pragas, coloração verde escura.</p>		kg	15,12	19,65
Carne Bovina de primeira com osso	<p>patinho, acém, coxão mole, coxão duro), sem gordura aparente. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação de toda gordura, cartilagem e aponevroses. Carne de cor vermelha-cereja, elástica, firme e com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem plástica intacta de 1 a 2 kg, de forma que não grude nas demais após congeladas, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e a procedência da carne conforme portaria 304/97 do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de no mínimo 6 meses e data de fabricação de no</p>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	38,08	-



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

	máximo 30 dias. A carne deve vir em transporte refrigerado				
Carne Bovina de primeira sem osso	patinho, acém, coxão mole, coxão duro), sem gordura aparente. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação de toda gordura, cartilagem e aponevroses. Carne de cor vermelha-cereja, elástica, firme e com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem plástica intacta de 1 a 2 kg, de forma que não grude nas demais após congeladas, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e a procedência da carne conforme portaria 304/97 do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de no mínimo 6 meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. A carne deve vir em transporte refrigerado	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	43,21	-
Carne bovina moída congelada, 1ª qualidade (patinho, acém, coxão mole, coxão duro)	patinho, acém, coxão mole, coxão duro), sem gordura aparente e moída. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação de toda gordura, cartilagem e aponevroses. Carne de cor vermelha-cereja, elástica, firme e com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem plástica intacta de 1 a 2 kg, de forma que não grude nas demais após congeladas, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e a procedência da carne conforme portaria 304/97 do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de no mínimo 6 meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. A carne deve vir em transporte refrigerado.	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	44,59	-
Carne Suína	fresca em pedaços (dos cortes, lombo, costela, traseiro), de 1ª qualidade, resfriada, sem pele, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos), com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, contendo de 1kg a 2kg cada pedaço. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, registro no ministério da Agricultura – Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	24,93	-
Cebola	frescas, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.		kg	7,27	9,45
Cebolinha	fresca, em perfeitas condições de maturação e conservação.		kg	16,22	21,08
Cenoura	de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.		kg	7,27	9,45
Chicória	fresca, em perfeitas condições de maturação e conservação.		kg	13,81	17,95



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

Chuchu	<i>legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, livre de insetos e sujidades. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.</i>		kg	5,80	7,54
Couve	<i>fresco, maços pesando no mínimo 400 gramas cada, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos e pragas (pulgões e parasitas).</i>		kg	14,30	18,59
Couve Flor	<i>in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</i>		kg	15,70	20,41
Cuca	<i>de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de inssumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser de plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.</i>		kg	26,38	-
Doce de fruta	<i>diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto.</i>		kg	32,83	42,67
Espinafre	<i>deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.</i>		kg	14,24	18,51
Extrato de tomate	<i>obtido da polpa de frutos do tomateiro</i>		kg	26,05	34,45
Farinha de Mandioca	<i>fina, tipo um, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.</i>		kg	7,34	9,54
Farinha de Milho	<i>obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos.</i>		kg	5,64	7,33
Feijão	<i>tipo 1, anão, grupo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15 %, isento de material teroso, sujidades, outros grãos, grãos germinados, carunchados e mofos. Safra nova, embalado em sacos plásticos de 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo, registro do Ministério da Agricultura). Validade de no mínimo 6 meses.</i>		kg	10,71	13,92



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

Filé de anchova	<i>sem espinha e sem pele, produto congelado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalado em sacos plásticos de até 5kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	42,33	-
Filé de espada	<i>sem espinha e sem pele, produto congelado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalado em sacos plásticos de até 5kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	44,00	-
Filé de linguado	<i>sem espinha e sem pele, produto congelado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalado em sacos plásticos de até 5kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	53,50	-
Filé de tainha	<i>sem espinha e sem pele, produto congelado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalado em sacos plásticos de até 5kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	40,50	-
Filé de tilápia congelado	<i>sem espinha e sem pele, produto congelado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalado em sacos plásticos de até 5kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	50,02	-
Geléia	<i>diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto.</i>		kg	36,90	47,97
Inhame	<i>pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem</i>		kg	7,33	9,52



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

	<i>amassados e estragados. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.</i>				
logurte	<i>integral, rico em nutrientes, sabores variados. Embalagem de 01 litro, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Deverá apresentar validade mínima de 01 (um) mês a partir da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente		22,51	-
Laranja	<i>fresca, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		kg	5,93	7,70
Limão	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		kg	6,02	7,82
Linguiça suína de pernil	<i>tipo frescal, congelada, de boa procedência, em gomos de 90 a 120 gramas, embaladas em sacos plásticos fechados e rotulados, embalagens de no máximo 5 kg cada, com selo de inspeção sanitária, data de fabricação de no máximo 30 dias em relação à data da entrega, com prazo de validade mínima de 2 meses, transportada em caminhão refrigerado. Composta de: Carne suína, gordura suína, água, sal, proteína de soja, açúcar, glicose, especiarias: cebola, pimenta branca, pimenta vermelha, açúcar, aromas naturais: alho e fumaça, antioxidante, corantes naturais, conservantes: nitrito de sódio e nitrito de sódio. Não deve conter glúten. O produto deve respeitar a Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 (MAPA). O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	28,10	36,53
Maçã	<i>de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.</i>		kg	10,24	13,31
Macarrão caseiro	<i>caseiro, congelado, produzido com farinha de trigo ou sêmola/semolina de trigo, ovos, sal, especiarias, gorduras, leite e derivados. Tipo espaguete ou talharim, embalado em sacos plásticos de até 1 kg, produto de boa procedência, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), dentro do prazo de validade. O produto deve respeitar o regulamento técnico descrito na Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).</i>		kg	21,21	-



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

Maracujá	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas, superfície lisa.</i>		kg	11,63	15,11
Melado	<i>obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</i>		kg	16,27	21,15
Melancia	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas.</i>		kg	4,58	5,95
Mel de abelha	<i>natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	39,60	51,48
Milho verde em espiga	<i>fresco, com palha, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas.</i>		kg	7,44	9,67
Morango	<i>fresco, de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</i>		kg	31,18	40,53
Ovos de galinha	<i>integral e fresco, vermelhos ou brancos, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho grande, isentos de rachaduras ou trincas e fezes, embalados em caixas de papelão, com rotulagem e procedência, dentro do prazo de validade, com selo de inspeção sanitária. Deve estar em acordo com a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	dúzia	11,66	15,15
Palmito de Pupunha in	<i>"in natura"; limpo, picado, bem acondicionado embalado com saco plástico transparente atóxico. Apresentar selo de inspeção federal, estadual ou</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e	kg	23,16	30,10



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

natura Picado	<i>municipal, rótulo contendo a data de fabricação, validade e informação nutricional.</i>	rotulagem conforme legislação vigente.			
Pão caseiro	<i>produto assado, fabricado com farinha de trigo refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofos ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>		kg	24,54	-
Pão caseiro integral	<i>produto assado, fabricado com farinha integral refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofos ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>		kg	30,33	-
Pão de aipim	<i>produto assado, fabricado com farinha refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofos ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>		kg	29,46	-
Pão de biomassa de banana verde	<i>massa feita através do processamento da banana verde. Admite-se a utilização integral da fruta (polpa e casca). Deverá apresentar consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada e com aroma e sabores neutros. Não poderá conter glúten, leite, corantes e conservantes artificiais. Não deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Embalagem: acondicionado em embalagens plásticas de polipropileno à vácuo ou congeladas contendo até 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: máximo de 15 dias.</i>		kg	44,16	-
Pão de milho	<i>produto assado, fabricado com farinha refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofos ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação</i>		kg	26,33	-



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

	(Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.				
Pepino	<i>in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.</i>		kg	7,05	9,16
Pêssego	<i>características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.</i>		kg	11,38	14,79
Pimentão	<i>fresco, de primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos mecânicos e sinais de pragas e deterioração.</i>		kg	8,95	11,63
Pinhão	<i>fresco. Debulhado. Brilhantes e de cor característica.</i>		kg	12,40	16,12
Pitaya	<i>tamanho médio, ter aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade , grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Isento de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca.</i>		kg	15,00	19,5
Polpa de abacaxi	<i>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	28,83	37,47
Polpa de amora	<i>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	29,00	37,70
Polpa de butiá	<i>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	33,50	43,55



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

Polpa de Laranja	<p>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</p>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	28,76	37,38
Polpa de Maracujá	<p>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</p>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	29,45	38,28
Polpa de Morango	<p>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</p>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	25,00	32,50
Polpa de tangerina	<p>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas com peso líquido de 1kg. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.</p>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	28,28	36,76
Queijo	<p>colonial (kg), produto com sabor característico, textura semidura, obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, sal, estabilizante, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador. Produto embalado em peças de até 1kg, em embalagem plástica, rotulado conforme Legislação vigente. De boa procedência, com mínimo de 30 dias de prazo de validade em relação a data de entrega.</p>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	40,56	-
Rabanete	<p>fresco, de primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos mecânicos e sinais de pragas e deterioração.</p>		kg	7,58	9,85



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

Repolho	<i>in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</i>		kg	8,58	11,15
Rúcula	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada unidade deve pesar entre 2 a 3 kg.</i>		kg	17,78	23,11
Salsa	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.</i>		kg	17,15	22,29
Suco de frutas Integral	<i>sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	litro	22,99	29,88
Tangerina	<i>de cor alaranjada, quando madura, arredondada, tamanho uniforme, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor característico da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, passado, podridão, danos por praga ou ferimento. De colheita recente.</i>		kg	9,15	11,89
Tomate	<i>fresco, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, isento de amassados ou sinal de deterioração ou pragas.</i>		kg	8,50	11,05
Tomate cereja	<i>de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco..</i>		kg	14,81	19,25
Uva	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.</i>		kg	11,10	14,43
Vagem	<i>fresco, primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos mecânicos e sinais de pragas e deterioração.</i>		kg	11,75	15,27



Anexo II - Proposta de Venda do Agricultor Familiar e Termo de Compromisso



Proposta nº 01929-DS-04933-2025-4200000 - PAA AMPLO		
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
Nome do Proponente:		
CPF:		
Nome da mãe completo:		
Data de nascimento:		
Endereço:		
Município:	Bairro:	CEP:
DAP/CAF (categoria)		
<input type="checkbox"/> Agricultor familiar		
<input type="checkbox"/> Assentado da reforma agrária		
<input type="checkbox"/> Indígena		
<input type="checkbox"/> Pescador Artesanal		
<input type="checkbox"/> Quilombola		
<input type="checkbox"/> Trabalhador rural sem terra		
Inscrito no CadÚNICO: (<input type="checkbox"/>) SIM (<input type="checkbox"/>) NÃO		Produtos: (<input type="checkbox"/>) Orgânico (<input type="checkbox"/>) Convencional
Telefone: ()		
Agência do Banco do Brasil mais próxima: (no caso de não ter no município de residência)		
Disponibilidade de entregar em outros municípios e/ou região? Quais?: 		
II – Relação de produtos constantes no Anexo II que poderão ser vendidos:		

(este modelo de Proposta de Venda é apenas para mapear produção do agricultor e fazer o cadastro no SISPAA, não é garantia de venda)



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHER E FAMÍLIA

TERMO DE COMPROMISSO DO BENEFICIÁRIO FORNECEDOR DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Eu, _____, declaro, sob as penas da lei, que:

Fui informado sobre o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, criado pela Lei no 14.628, de 20 de julho de 2023, regulamentado pelo Decreto no 11.802, de 28 de novembro de 2023, e demais resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - GGPA;

Tenho conhecimento prévio da **Proposta de Participação da Unidade Executora nº 01929-DS-04933-2025-4200000**;

Comprometo-me a entregar os produtos acordados para serem adquiridos no âmbito do Programa; e

Comprometo-me a respeitar o valor máximo do limite financeiro disponibilizado, por Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - DAP/CAF, por ano civil, conforme estabelece o Art. 6º do Decreto no 11.802, de 28 de novembro de 2023, independente da Unidade Executora com a qual estou operando as entregas (Prefeitura, Estado).

Dos Produtos e sua origem

Declaro que o(s) produto(s) comercializado(s) é (são) de minha própria produção.

Da exclusão do Programa

Estou ciente que qualquer irregularidade constatada e não denunciada poderá ensejar sanções de natureza civil, penal e administrativa e que ao descumprir as regras do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA poderei ser excluído automaticamente do Programa, além de estar sujeito a outras penalidades conforme a lei.

Validade do Termo

O presente Termo de Compromisso tem a vigência da Proposta de Participação no Programa de Aquisição de Alimentos nº **01929-DS-04933-2025-4200000**, de 29/08/2025 a 29/08/2026, podendo ser rescindido por qualquer uma das partes mediante comunicação expressa, com antecedência mínima de 30 dias.

A Unidade Executora do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA pode encerrar o presente Termo caso este Beneficiário Fornecedor não cumpra com as diretrizes e obrigações do Programa, sendo permitido seu retorno somente após as adequações necessárias, com a observância da conveniência e oportunidade da administração pública.

E, por ter lido e estando de acordo com os termos apresentados, as obrigações assumidas, e as condições estabelecidas, as partes assinam o presente Termo em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Local e Data

Assinatura do Beneficiário Fornecedor