



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024.

Chamada Pública nº 001/2024 para cadastro de Beneficiários Fornecedores detentores de DAP/CAF e Povos e Comunidades Tradicionais 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 001/2024 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 doação à pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, conforme preconiza o art. 2º da Lei Federal nº 14.628/2023 e o Edital de Chamada Pública da Secretaria de Estado da Assistência Social, Mulher e Família nº 004/2023, que dispôs sobre os procedimentos para habilitação dos Municípios catarinenses ao Programa de Aquisição de Alimentos e o cadastro das Unidades Receptoras localizadas nesses municípios, cuja relação consta no anexo I do presente Edital.

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. Maria Helena Zimmermann, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 2º da Lei 14.628/2023, Portaria MC nº 181/2022, alterada pela Portaria MDS nº 120/2023, 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, atendendo aos municípios catarinenses.

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 - SISPAA, e mapeamento da sua produção para posterior fornecimento de gêneros alimentícios, conforme o Anexo III do presente edital, visando sua doação às Unidades Receptoras 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 (GGPAA).



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;

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 (quinhentos 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 faiscadores;

V - pescadores que exerçam atividade pesqueira artesanalmente;

VI - povos indígenas;

VII - integrantes de comunidades remanescentes quilombolas.

2.1 Serão aceitas propostas de Beneficiários Fornecedores individuais detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, enquadrados na Lei nº 11.326/2006, que formula a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

2.1.1 Na impossibilidade dos limites financeiros disponíveis do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA-CDS) atenderem a aquisição de alimentos de todos os beneficiários fornecedores cadastrados, serão considerados os critérios de priorização dos beneficiários fornecedores especificados no art. 4º da Resolução GGPAА nº 3, de 5 de setembro de 2023, elencados no item 3.1 do presente Edital.

2.2. 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 GGPAА nº 03/2023.

3 CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

3.1 Conforme art. 4º da Resolução GGPAА nº 3, de 5 de setembro de 2023, para aquisição dos alimentos, serão priorizados os seguintes beneficiários fornecedores:

- a) inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal - CadÚnico;
- b) indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais;
- c) negros;



- d) mulheres;
- e) assentados da reforma agrária;
- f) pescadores; e
- g) jovens entre 18 e 29 anos.

4 PRAZOS E PROCEDIMENTOS PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA CADASTRAMENTO DOS BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES

4.1 Os Beneficiários Fornecedores deverão apresentar a documentação descrita no item 4 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 4;
- b) Segunda Etapa: caso não seja cumprido o número mínimo de Beneficiários Fornecedores referente a meta de execução do PAA - CDS, correspondente a 665 Beneficiários Fornecedores, haverá prorrogação referente ao mesmo prazo da Primeira Etapa, mediante Comunicação Oficial publicada no sítio eletrônico da Secretaria.

4.1.1 A Unidade Executora poderá abrir outros prazos para cadastramento dos Beneficiários Fornecedores, no decorrer da execução do PAA - CDS, mediante Comunicação Oficial.

4.2 A Unidade Executora 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 Executora proceder o cadastramento das informações no SISPA, 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 Executora comunicará o ocorrido ao Município e ao Beneficiário Fornecedor.

4.4 Considerando a sazonalidade e condições climáticas, todos os Beneficiários Fornecedores que manifestarem interesse e enviarem documentação correta e completa conforme item 4, serão incluídos no SISPA para serem posteriormente aprovados na Proposta de Participação do PAA - CDS.

4.5 Após inserção dos dados dos Beneficiários Fornecedores no SISPA 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. Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- 5.3. Cópia do RG;
- 5.4. Comprovante de Endereço;
- 5.5. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF) ou CAF (caso o fornecedor já tenha migrado), exceto beneficiários fornecedores pertencentes a povos e comunidades tradicionais, caso não possuam DAP/CAF;
- 5.6. Para fornecedores de orgânicos: apresentar Cópia da Certificação (conforme Lei nº 10.831/2003);
- 5.7. Para Fornecedores de produtos de origem animal: Cópia do SIE/SIM/SIF/SISBI (conforme Lei nº 1.283/1950);
- 5.8. Para produtos como bebidas e polpa de frutas é necessário a cópia do registro do MAPA (conforme IN MAPA nº 49/2018);
- 5.9. Apresentação do Número de Identificação Social - NIS - do CadÚnico, para beneficiários fornecedores pertencentes a povos e comunidades tradicionais, caso não possuam DAP/CAF.

- 5.10. Visando atender a Portaria MDS nº 899, de 17 de julho de 2023, que estabelece a obrigatoriedade dos documentos pessoais, e a completa inserção das informações no SISPA, os documentos descritos no item 4 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.
- 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 Receptoras 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 SISPA);
- c) Termo de Doação às Unidades Receptoras (gerado pelo SISPA).

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 SISPA 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.

9 DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 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 19h, Whatsapp (48) 98851 5778, de segunda à sexta-feira, ou através do e-mail paa@sas.sc.gov.br.

9.2 Qualquer cidadão pode enviar denúncia, reclamação ou sugestão relacionado ao Edital de Chamada Pública e à operacionalização do PAA (Proposta nº



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

01097-DS-04158-2022-4200000) no Estado de Santa Catarina para o e-mail paa@sas.sc.gov.br.

10 ANEXOS

- 10.1 Anexo I – Municípios habilitados que receberão os alimentos
- 10.2 Anexo II – Tabela de Preços dos gêneros alimentícios
- 10.3 Anexo III - Proposta de Venda do Beneficiário Fornecedor e Termo de Compromisso.

17 de abril de 2024.

MARIA HELENA ZIMERMANN
Secretária de Estado da Assistência Social, Mulher e Família



Anexo I - Municípios habilitados que receberão os alimentos

Grande Florianópolis

ALFREDO WAGNER
ANITÁPOLIS
BIGUAÇÚ
CANELINHA
FLORIANÓPOLIS
GOVERNADOR CELSO RAMOS
PALHOÇA
PAULO LOPES
SÃO JOÃO BATISTA
SÃO JOSÉ
TIJUCAS

Norte Catarinense

ARAQUARI
BALNEÁRIO BARRA DO SUL
BALNEÁRIO PIÇARRAS
CANOINHAS
CORUPÁ
GARUVA
GUARAMIRIM
IRINEÓPOLIS
ITAPOÁ
JARAGUÁ DO SUL
JOINVILLE
MAFRA
MAJOR VIEIRA
PAPANDUVA



PORTO UNIÃO
SÃO BENTO DO SUL
TIMBÓ GRANDE
TRÊS BARRAS

Oeste Catarinense

ABELARDO LUZ
ÁGUA DOCE
ÁGUAS FRIAS
ANCHIETA
ARVOREDO
BOM JESUS
CAÇADOR
CALMON
CAMPO ERÊ
CAPINZAL
CATANDUVAS
CHAPECÓ
CONCÓRDIA
CORONEL FREITAS
CUNHA PORÃ
DESCANSO
DIONÍSIO CERQUEIRA
ENTRE RIOS
FLOR DO SERTÃO
FRAIBURGO
GALVÃO
HERVAL D'OESTE
IPUAÇU
JABORÁ
JOAÇABA



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

JUPIÁ
LAJEADO GRANDE
LEBON RÉGIS
LINDÓIA DO SUL
MARAVILHA
MATOS COSTA
MODELO
MONTE CASTELO
OURO
PAIAL
PALMA SOLA
PALMITOS
PASSOS MAIA
PINHALZINHO
PLANALTO ALEGRE
PONTE SERRADA
ROMELÂNDIA
SÃO LOURENÇO DO OESTE
SÃO MIGUEL DO OESTE
SUL BRASIL
VIDEIRA
XANXERÊ
XAXIM

Serra Catarinense

ANITA GARIBALDI
BOCAINA DO SUL
BOM JARDIM DA SERRA
CERRO NEGRO
CORREIA PINTO



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

CURITIBANOS
LAGES
OTACÍLIO COSTA
PALMEIRA
PONTE ALTA
PONTE ALTA DO NORTE
URUBICI
VARGEM

Sul Catarinense

ARARANGUÁ
BALNEÁRIO GAIVOTA
BRAÇO DO NORTE
BRAÇO DO NORTE
COCAL DO SUL
CRICIÚMA
FORQUILHINHA
GAROPABA
GRÃO PARÁ
IÇARA
IMARUÍ
IMBITUBA
JAGUARUNA
LAGUNA
LAURO MULLER
MARACAJÁ
MORRO DA FUMAÇA
ORLEANS
PRAIA GRANDE
RIO FORTUNA



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

SANGÃO
SIDERÓPOLIS
SOMBRIO
TREVISO
TREZE DE MAIO
TUBARÃO

Vale do Itajaí

APIÚNA
ASCURRA
BLUMENAU
BRUSQUE
IBIRAMA
IMBUIA
ITAJAÍ
ITUPORANGA
LAURENTINO
PENHA
PETROLÂNDIA
RIO DO CAMPO
RIO DO SUL
SALETE
TROMBUDO CENTRAL



Anexo II - 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	8,07	10,49
Abacaxi	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	5,97	7,76
Abóbora	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	3,75	4,87
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	4,21	5,47
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	3,98	5,17
Acelga	<i>folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.</i>		kg	5,21	6,77
Agrião	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada maço deve pesar no mínimo 350 gramas cada.</i>		kg	12,66	16,45
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	4,48	5,82
Aipim sem casca congelado	<i>embalado à vácuo ou embalada e congelada, embalagem até 2kg.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	8,51	11,06
Alface	<i>creSPA ou lisa (maço) de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada maço deve pesar no mínimo 350 gramas cada.</i>		kg	14,43	18,75
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	29,05	37,76
Alho Poró	<i>bulbo inteiro 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	16,88	21,94



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

Almeirão	<i>folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.</i>		kg	13,09	17,01
Ameixa	<i>(amarela ou vermelha): espécie nacional, redonda, tipo vermelha ou amarela. Primeira, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transportes.</i>		kg	8,54	11,10
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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	5,00	6,50
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	4,87	6,33
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	4,22	5,48
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	4,57	5,94
Batata Baroa	<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	7,41	9,63
Batata Yacon	<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	9,12	11,85
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	7,07	9,19



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

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. 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	5,18	6,79
Biomassa de banana verde congelado	<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 250 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</i>	<i>O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.</i>	kg	47,75	62,07
Biscoito amanteigado	<i>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.</i>		kg	35,04	-
Biscoito com biomassa de banana verde	<i>deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Não devem possuir sabor, odor ou aparência característicos de mofo. Embalagem íntegra, limpa e não violada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Com registro no órgão competente. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados de 1 kg.</i>		kg	38,42	-
Bolo caseiro	<i>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.</i>		kg	27,12	-
Brócolis	<i>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.</i>		kg	13,84	17,99
Caqui	<i>coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou fresco, limpo; isento de sujidades,</i>		kg	6,46	8,39



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

	<i>insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</i>				
Carne bovina moída congelada, 1ª qualidade (patinho, acém, coxão mole, coxão duro)	<i>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.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	47,59	-
Cebola	<i>frescas, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>		kg	5,37	6,98
Cebolinha	<i>fresca, em perfeitas condições de maturação e conservação.</i>		kg	14,33	18,62
Cenoura	<i>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.</i>		kg	5,94	7,72
Chicória	<i>fresca, em perfeitas condições de maturação e conservação.</i>		kg	12,42	16,14
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	4,36	5,66
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	12,94	16,82
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	11,86	15,41
Cuca caseira	<i>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.</i>		kg	23,66	-
Doce de fruta	<i>diversos sabores. Produzido a partir de</i>		kg	28,40	36,82



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

	<i>matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produzidor, 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>				
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	12,46	16,19
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>	Declaração de Compromisso Sanitário	kg	6,86	8,91
Farinha de Milho	<i>obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos.</i>	Declaração de Compromisso Sanitário	kg	5,24	6,81
Feijão	<i>tipo 1, anão, grupo 1, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15 %, isento de material terroso, sujidades, outros grãos, grãos germinados, carunchados e mofo. 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	8,04	10,45
Filé de pescada 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	31,45	-
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	44,32	-
Geléia	<i>diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produzidor, 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</i>		kg	28,38	36,89



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

	<i>materiais não pertencentes ao produto.</i>				
Inhame	<i>pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem amassados e estragados. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.</i>		kg	5,25	6,82
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	4,59	5,96
Leite de vaca em pó integral	<i>Enriquecido com vitaminas e sais minerais. Isento de sacarose. Embalagem primária: plástica metalizada, atóxica, resistente, termosselada, de 400 g a 1 kg cada. Rotulagem: conforme legislação vigente. Validade: mínima de 12 meses e no ato da entrega o produto deve apresentar no mínimo 2/3 da sua validade total.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	44,89	-
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	5,49	7,52
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	7,80	10,14
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	16,08	-
Mamão	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		kg	7,47	9,71
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	8,89	11,55
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</i>		kg	14,16	18,40



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

	<i>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>				
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	4,09	5,31
Melão	<i>fresco, 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	5,83	7,57
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>		kg	33,02	42,92
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	6,66	8,65
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	27,42	35,64
Nabo	<i>suficientemente desenvolvidos, 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	3,99	5,18
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</i>		dúzia	9,03	11,73



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

	<i>prazo de validade, com selo de inspeção sanitária. Deve estar em acordo com a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990.</i>				
Palmito de Pupunha in natura Picado	<i>"in natura"; limpo, picado, bem acondicionado embalado com saco plástico transparente atóxico. Apresentar selo de inspeção federal, estadual ou municipal, rótulo contendo a data de fabricação, validade e informação nutricional.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	23,00	29,90
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 mofo 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 mofo 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	27,60	-
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 mofo 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	27,85	-
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	42,25	-



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

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 mofo 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	21,97	-
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	5,30	6,89
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	8,58	11,15
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	6,58	8,55
Pinhão	<i>fresco. Debulhado. Brilhantes e de cor característica.</i>		kg	9,32	12,11
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	7,21	9,37
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	27,52	35,77
Polpa de acerola	<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	27,52	35,77
Polpa de	<i>congelada, preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e</i>	O produto deve ter Registro no	kg	27,52	35,77



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

Laranja	<i>detrítos 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>	MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.			
Polpa de Maracujá	<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	24,60	31,98
Polpa de Morango	<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	24,90	32,37
Queijo	<i>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.</i>		kg	44,53	57,88
Rabanete	<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	5,99	7,78
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	3,54	4,60
Rúcula	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada unidade deve pesar entre 2 a 3 kg.</i>		kg	13,83	17,97
Salsa	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.</i>		kg	13,61	17,69
Suco de Uva	<i>sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não</i>	O produto deve ter Registro no	kg	17,68	22,98



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

Integral	<i>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>	MAPA rotulagem conforme legislação vigente. e			
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	4,03	5,23
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	6,23	8,09
Uva	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.</i>		kg	7,95	10,33
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	9,00	11,70



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



Proposta nº 01097-DS-04158-2022-4200000		
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
Nome do Proponente:		
CPF:		
RG:	Órgão emissor:	Data de expedição:
Data de nascimento:		
Endereço:		
Município:	Bairro:	CEP:
DAP/CAF (categoria) () Agricultor familiar () Assentado da reforma agrária () Indígena () Pescador Artesanal () Quilombola () Trabalhador rural sem terra		
Inscrito no CadÚNICO: () SIM () NÃO Produtos: () Orgânico () 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 SISPA, não é garantia de venda)



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

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

Conheço o Programa de Aquisição de Alimentos, **instituído 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.

Tenho conhecimento prévio da Proposta de Participação da Unidade Executora nº **01097-DS-04158-2022-4200000**;

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 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 no Estado de Santa Catarina.

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 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 **01097-DS-04158-2022-4200000**, de 27/12/2022 a 27/12/2024, 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 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

Beneficiário Fornecedor

Responsável pela Unidade Executora do Programa de Aquisição de Alimentos



Assinaturas do documento



Código para verificação: **1W0P8CZ1**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MARIA HELENA ZIMMERMANN (CPF: 651.XXX.519-XX) em 18/04/2024 às 18:42:56

Emitido por: "SGP-e", emitido em 05/01/2023 - 17:46:46 e válido até 05/01/2123 - 17:46:46.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FTXzM3NTc2XzAwMDAyMDA5XzlwMTNfMjAyM18xVzBQOENaMQ==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAS 00002009/2023** e o código **1W0P8CZ1** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.