



## EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2022.

### **Chamada Pública nº 001/2022 para cadastro de agricultores familiares detentores de DAP pessoa física, à apresentação de ofertas de alimentos para o Programa Alimenta Brasil modalidade Compra com Doação Simultânea.**

Chamamento para cadastro de Agricultores Familiares n.º 001/2022 para mapear produção de gêneros alimentícios para posterior aquisição da agricultura familiar pela União Federal, no âmbito do Programa Alimenta Brasil – modalidade Compra da Agricultura Familiar para Doação Simultânea (PAB-CDS) do Ministério da Cidadania do Governo Federal, para doação à pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, conforme disposto pelo art. 30 da Lei Federal nº 14.284/2021.

A Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social, com sede na Rua Dr. Fúlvio Aducci, 767, inscrita no CNPJ sob o nº 05.509.770/0001-88, representada neste ato pelo Sr. João Batista Costa, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 30 da Lei 14.284/2021, Portaria MC nº 96/2020 e Resolução CONSEA nº 03, de 23 de Fevereiro de 2021 e Resolução CONSEA nº 04, de 27 de Abril de 2021 vem, por intermédio deste, realizar Cadastro de Agricultores Familiares para mapear produção de gêneros alimentícios, no âmbito do Programa Alimenta Brasil do Ministério da Cidadania do Governo Federal, enquadrados na Lei nº 11.326 que Formula a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, destinados ao abastecimento alimentar estadual, atendendo aos municípios com maior porcentagem da população inserida no CADÚnico, municípios com mais de 100 mil habitantes que não acessaram o PAA através da Portaria nº 396 do Ministério da Cidadania e município com 100% de execução na Portaria nº 396 com adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN e elencados pelo Ministério.

Vigência da Proposta até 23/09/2023.

### **1. Objeto**

O objeto do presente Chamamento para Cadastro de Agricultores Familiares é o credenciamento para cadastro dos agricultores familiares no Sistema de Informações do Alimenta Brasil - SISALIMENTA, e mapeamento da sua produção para posterior fornecimento de gêneros alimentícios, conforme o Anexo II deste edital, para doação a Unidades Recebedoras que atendem pessoas/famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, atendidas pelo Programa Alimenta Brasil – modalidade Compra com Doação Simultânea do Ministério da Cidadania, conforme preconizam as Legislações vigentes e Resoluções do Grupo Gestor do PAA (GGPAA); aos municípios beneficiados listados no Anexo I deste edital. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 12.000,00 (doze mil reais), por DAP, por ano civil, conforme Art. 19 do Decreto 10.880 que regulamenta o Programa Alimenta Brasil.



## **2. Beneficiários Fornecedores (Agricultores Familiares) elegíveis**

2.1. Serão aceitas propostas de agricultores familiares individuais, enquadrados na Lei nº 11.326 que Formula a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

2.2. Em caso de insuficiência dos recursos financeiros disponíveis para aquisição de alimentos de todos os agricultores familiares proponentes, serão utilizados os critérios de priorização especificados no Termo de Adesão do Programa Alimenta Brasil na modalidade Compra com Doação Simultânea, que são: aqueles inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais - CadÚnico, com prioridade a povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais e agricultores familiares em situação de extrema pobreza, conforme Termo de Adesão na Cláusula Terceira que dispõe sobre os compromissos do Estado e Resolução nº 02 do GGALIMENTA, Art. 4º.

## **3. Prazo para apresentação dos documentos para habilitação**

Os agricultores familiares deverão apresentar a documentação para habilitação no prazo de 20 (vinte) dias contados da publicação deste edital, na Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social, com sede à Rua Dr. Fúlvio Aducci, 767 - Estreito - Florianópolis – SC, CEP: 88.075-001 / Tel: (48) 3664-0720, Horário de Funcionamento: das 13h às 19 horas, ou enviar os documentos escaneados para o email [san@sds.sc.gov.br](mailto:san@sds.sc.gov.br)

## **4. Documentos para Habilitação**

- 4.1. Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- 4.2. Cópia do RG;
- 4.3. Comprovante de Endereço;
- 4.4. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF) ou CAF (caso o fornecedor já tenha migrado);
- 4.5. Proposta de Participação Beneficiário Fornecedor (Agricultor Familiar), conforme modelo do Anexo IV deste Chamamento;
- 4.6. Para fornecedores de orgânicos: apresentar Cópia da Certificação (conforme Lei nº 10.831/2003);
- 4.7. Para Fornecedores de produtos de origem animal: Cópia do SIE/SIM/SIF/SISBI; (conforme Lei nº 1.283/1950)
- 4.8. Para produtos como bebidas e polpa de frutas é necessário a cópia do registro do MAPA (conforme IN MAPA nº49/2018)

### **Parágrafo Primeiro**

Os documentos para habilitação são obrigatórios, visto que são utilizados para inserção das informações no SISALIMENTA e sem os quais a Unidade Executora (SDS) não conseguirá realizar o cadastro do agricultor familiar. A Portaria nº 201, estabelece a obrigatoriedade dos documentos pessoais (CPF, RG, Comprovante Endereço e Cópia de DAP ou CAF) para a participação no Programa.



## **5. Critérios de Priorização dos Agricultores Familiares**

5.1. Serão utilizados os critérios de priorização constantes no Termo de Adesão, especialmente aqueles inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais - CádÚnico, com prioridade a povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais e agricultores familiares em situação de extrema pobreza.

### **Parágrafo Primeiro**

No momento do cadastramento do Agricultor Familiar no SISALIMENTA ocorre, automaticamente, troca de informações entre os sistemas do SISALIMENTA, do Banco do Brasil, da Receita Federal e do MAPA. Por esse motivo a apresentação das cópias dos documentos é imprescindível para a correta digitação das informações a fim de que não ocorram discrepâncias entre as bases de dados e inviabilize a participação do agricultor. Caso isso ocorra, tanto o Município quanto o agricultor serão comunicados.

### **Parágrafo Segundo**

Considerando ainda a sazonalidade e condições climáticas, todos os Agricultores Familiares que manifestarem interesse e enviarem documentação, serão incluídos no SISALIMENTA para serem posteriormente aprovados na proposta de participação, desde que encaminhem toda a documentação solicitada.

### **Parágrafo Terceiro**

Após inserção dos dados dos Agricultores no SISALIMENTA e finalizado processo de Cadastro da Proposta, a Unidade Executora apresentará a proposta de Participação para aprovação do CONSEA/SC.

## **6. Prioridades geográficas na seleção dos beneficiários fornecedores**

6.1. O Alimenta Brasil é um Programa de compras locais, com circuitos curtos de comercialização. A Unidade Executora adquirirá produtos de beneficiários fornecedores que residam em seu município. Caso o agricultor apresente proposta para atender a demanda por alimentos em outro município, a prioridade será para municípios vizinhos, municípios da região e, por último, municípios de outras regiões, conforme Art. 9º da Resolução 02/2022 do Grupo Gestor do Programa Alimenta Brasil.

## **7. Local e periodicidade de entrega dos produtos**

7.1. Os locais de entrega dos alimentos estão listados no anexo III deste edital.

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 poderá ser semanal, quinzenal e/ou mensal sendo que o Servidor designado (o Coordenador Municipal) para responder pelo Alimenta Brasil no município, realizará os contatos com os Agricultores e atestar o seu recebimento.

7.4. Os agricultores 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 (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

8.1. o Coordenador Municipal encaminhará para a SDS: **Nota Fiscal** emitida pelo agricultor acompanhada dos documentos exigidos por cada produto; Termo de Recebimento (gerado pelo SISALIMENTA); Termo de doação às entidades (gerado pelo SISALIMENTA). A Coordenação Estadual, após conferir, solicitará o pagamento ao Ministério de Cidadania do Governo Federal, este por sua vez, depositará o valor na conta do Agricultor.

8.2. O pagamento será realizado diretamente na Agência Bancária do Banco do Brasil, definida pelo SISALIMENTA no momento do cadastramento, sendo a mais próxima do endereço do agricultor, dentro dos prazos do Ministério da Cidadania.

## 9. Disposições Gerais

9.1. Informações sobre este Cadastro de Agricultores Familiares poderão ser obtidas na página eletrônica da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social ([www.sds.sc.gov.br](http://www.sds.sc.gov.br)) ou pelo telefone (48) 3664 0720, das 13h às 19h, de segunda à sexta-feira, ou através dos e-mails [san@sds.sc.gov.br](mailto:san@sds.sc.gov.br) e [consea@sds.sc.gov.br](mailto:consea@sds.sc.gov.br) ;

9.2. O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 12.00,00 (doze mil reais), por DAP, por ano civil;

9.3. Qualquer cidadão pode enviar denúncia, reclamação ou sugestão relacionado ao chamamento público e à operacionalização do PAB (Proposta nº 000.007.162.42/2021) no Estado de Santa Catarina.

## 10. Definição dos Produtos e dos Preços

10.1. A metodologia de definição de preços de referência foi aprovada pelo CONSEA/SC e baseou-se nos valores praticados pelos municípios catarinenses que operam o Programa, mesclado com os valores pagos pela CONAB e CEASA, conforme Resolução CONSEA nº 04/2021. A Unidade Executora reuniu esses valores com seleção ao melhor valor pago ao produtor, disposto no anexo II deste Edital.

## 11. Anexos

11.1. Anexo I – Recursos por Município

11.2. Anexo II – Tabela de Preços dos gêneros alimentícios

11.3. Anexo III – Endereços para entrega dos gêneros alimentícios

11.4. Anexo IV - Proposta de Venda do Agricultor Familiar

04 de outubro de 2022.

**JOÃO BATISTA COSTA**  
Secretário de Estado do Desenvolvimento Social



**Anexo I – Recursos por município**

<b>Município</b>	<b>Valor do recurso disponibilizado ao município</b>
Água Doce	R\$ 32.964,52
Balneário Barra do Sul	R\$ 103.460,17
Balneário Camboriú	R\$ 59.258,54
Balneário Gaivota	R\$ 102.184,48
Canelinha	R\$ 66.372,77
Cerro Negro	R\$ 34.776,37
Chapecó	R\$ 141.867,36
Entre Rios	R\$ 39.342,97
Florianópolis	R\$ 414.058,25
Ipuaçu	R\$ 72.510,86
Itajaí	R\$ 142.316,00
Joinville	R\$ 160.712,50
Jupirá	R\$ 22.869,95
Lebon Régis	R\$ 127.143,60
Maravilha	R\$ 57.942,13
Paial	R\$ 16.214,18



**Anexo II - Tabela de preços dos gêneros alimentícios**

<b>PRODUTO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>Certificação / Inspeção</b>	<b>Unidade</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço orgânico</b>
<b>Abacate</b>	<i>de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>7,65</b>	<b>8,89</b>
<b>Abacaxi</b>	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,19</b>	<b>4,15</b>
<b>Abóbora</b>	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>2,41</b>	<b>3,79</b>
<b>Abóbora Cabotia</b>	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>2,75</b>	<b>3,58</b>
<b>Abobrinha</b>	<i>de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,89</b>	<b>5,19</b>
<b>Acelga</b>	<i>folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,97</b>	<b>5,51</b>
<b>Açúcar Colonial Mascavo</b>	<i>produto obtido da cana de açúcar, de coloração amarelada a castanho, sabor adocicado, odor característico, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Produto embalado em sacos plásticos de até 1 kg, rotulados (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 obedecer a Resolução RDC nº 271, 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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>8,32</b>	<b>10,82</b>
<b>Agrião</b>	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada maço deve pesar no mínimo 350 gramas cada</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,54</b>	<b>7,20</b>
<b>Raiz de Mandioca com casca</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>1,94</b>	<b>3,90</b>
<b>Aipim sem casca congelado</b>	<i>embalado à vácuo ou embalada e congelada, embalagem até 2kg</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>7,37</b>	<b>9,58</b>
<b>Alface</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>9,55</b>	<b>10,90</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

<b>Alho</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>24,34</b>	<b>31,50</b>
<b>Alho Poró</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>13,43</b>	<b>14,50</b>
<b>Almeirão</b>	<i>folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>10,34</b>	<b>13,44</b>
<b>Ameixa</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>6,47</b>	<b>8,41</b>
<b>Arroz Beneficiado</b>	<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, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>4,04</b>	<b>4,72</b>
<b>Arroz Integral</b>	<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, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>4,58</b>	<b>5,95</b>
<b>Bacon</b>	<i>produto cárneo industrializado a partir de cortes suínos, submetido ao processo de defumação e com adição de sal, nitrato ou nitrito 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.	<b>kg</b>	<b>32,11</b>	<b>41,4</b>
<b>Banana</b>	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>2,88</b>	<b>3,58</b>
<b>Banana Passa</b>	<i>obtida através do processo de desidratação da polpa da banana. Deve apresentar coloração uniforme, com ausência de crosta dura na superfície,</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>35,00</b>	<b>45,50</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>consistência firme e com sabor e aroma adocicado, característico da fruta. Não deve conter glúten, adição de açúcares, corantes e conservantes artificiais em sua composição. Não deve apresentar defeitos tais como: presença de frutas cortadas e/ou amassadas, sabor amargo, bolor ou corpos estranhos. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de polipropileno hermeticamente fechada, contendo até 500 gramas de peso líquido. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses.)</i>				
<b>Banha</b>	<i>de origem animal (banha de porco) e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01kg.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>12,70</b>	<b>16,51</b>
<b>Cará</b>	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,25</b>	<b>6,66</b>
<b>Batata Doce</b>	<i>de primeira qualidade, tipo especial, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação, isento de odores e sinais de pragas ou deterioração</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>1,97</b>	<b>2,56</b>
<b>Batata Salsa</b>	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,89</b>	<b>6,36</b>
<b>Batata Yacon</b>	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>6,75</b>	<b>8,78</b>
<b>Batata Inglesa</b>	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam 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</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>2,37</b>	<b>3,08</b>





ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>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>				
<b>Bebida Láctea</b>	<i>diversos sabores, embalagem de 1 litro. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 30 dias.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>Lt</b>	<b>4,77</b>	<b>6,20</b>
<b>Berinjela</b>	<i>fresca, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,00</b>	<b>7,20</b>
<b>Beterraba</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,81</b>	<b>5,66</b>
<b>Biscoito amanteigado</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>34,13</b>	<b>-</b>
<b>Biomassa de banana verde congelada</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>50,00</b>	<b>-</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

<b>Biscoito com biomassa de banana verde</b>		Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>28,90</b>	<b>37,57</b>
<b>Bolacha Caseira</b>	<i>produzida de forma artesanal, de boa qualidade, inteiras, fresca, embalagem seca, transparente e atóxica, contendo a identificação do produto.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>24,72</b>	<b>26,25</b>
<b>Bolo Fubá</b>	<i>de ótima qualidade, integro 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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>25,00</b>	<b>32,50</b>
<b>Brócolis</b>	<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 ver escura.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>13,11</b>	<b>17,81</b>
<b>Caqui</b>	<i>coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,04</b>	<b>5,66</b>
<b>Canjica de Milho</b>	<i>Textura fina, coloração amarela, isenta de mofo e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: 300 Kg De acordo com legislação vigente/ANVISA 5,23 1.567,50 identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1kg.</i>	Alvará Sanitário, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>3,12</b>	<b>4,05</b>
<b>Carambola</b>	<i>uniforme, firme, livre de rachaduras ou fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,75</b>	<b>6,18</b>
<b>Carne bovina moída, congelada, 1ª qualidade</b>	<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.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>38,99</b>	<b>50,66</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>A carne deve vir em transporte refrigerado.</i>				
<b>Carne Bovina moída, congelada, 2ª qualidade</b>	<i>congelada, 2ª qualidade (patinho, coxão duro), com até 10% de gordura. 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.	<b>kg</b>	<b>28,08</b>	<b>36,50</b>
<b>Carne Bovina Traseira</b>	<i>(coxão duro ou patinho) cortada em cubos, sem osso, congelada. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos sadios, com no máximo 10% de gordura. Embalada em sacos plásticos de até 5 kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade, recomendações de conservação. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data da entrega. 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.	<b>kg</b>	<b>38,66</b>	<b>50,25</b>
<b>Carne de Frango Abatido</b>	<i>cortado em pedaços, resfriados, embalado em embalagens plásticas que contenham a identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, registro de inspeção (SIM, SIE, SIF). Embalagem de 1 Kg.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>10,01</b>	<b>13,01</b>
<b>Frango Caipira</b>	<i>inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pela lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>13,18</b>	<b>17,13</b>
<b>Carne Suína</b>	<i>lombo, pernil e/ou paleta, cortada em cubos, sem osso, congelada. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, com no máximo 10% de gordura. Embalada em sacos plásticos de até 5 kg 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 da entrega. O fabricante deve obedecer a</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>19,66</b>	<b>23,74</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>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>				
<b>Cebola</b>	<i>frescas, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,17</b>	<b>6,85</b>
<b>Cebolinha</b>	<i>fresca, em perfeitas condições de maturação e conservação</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>7,10</b>	<b>13,44</b>
<b>Cenoura</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,08</b>	<b>5,92</b>
<b>Chicória</b>	<i>fresca, em perfeitas condições de maturação e conservação</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>9,90</b>	<b>13,44</b>
<b>Chuchu</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,21</b>	<b>4,14</b>
<b>Couve Flor</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,48</b>	<b>7,21</b>
<b>Couve</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>9,92</b>	<b>13,44</b>
<b>Cuca</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>28,00</b>	<b>30,69</b>
<b>Cuca com biomassa de banana verde</b>	<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</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>27,93</b>	<b>36,30</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>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>				
<b>Doce de Fruta</b>	<i>diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produzido, 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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>13,88</b>	<b>16,54</b>
<b>Doce de leite</b>	<i>deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais: Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>20,22</b>	<b>26,28</b>
<b>Ervilha</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>11,85</b>	<b>15,41</b>
<b>Espinafre</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>6,50</b>	<b>7,10</b>
<b>Farinha de Mandioca</b>	<i> fina, tipo um, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranho</i>	Alvará Sanitário, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>4,81</b>	<b>6,25</b>
<b>Farinha de Milho</b>	<i>obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fuba mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>4,70</b>	<b>6,11</b>
<b>Feijão</b>	<i>tipo 1, anão, grupo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15 %, isento de material terroso, sujidades, outros grãos, grãos germinados, carunchados e mofos. Safra nova, embalado em sacos plásticos de 1</i>	Alvará Sanitário, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>8,18</b>	<b>10,63</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>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>				
<b>Geléia de Frutas</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	30,15	39,20
<b>Goiaba</b>	<i>com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	kg	5,27	6,27
<b>Grão de Bico</b>	<i>in natura, sem sujidades. Isento de enfermidades, material terroso, parasitas, larvas.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	kg	11,20	14,56
<b>Inhame</b>	<i>pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem amassados e estragados. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	kg	5,08	6,37
<b>Jaboticaba</b>	<i>in natura, de 1ª qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	kg	17,08	22,20
<b>Jiló</b>	<i>in natura, de 1ª qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	kg	7,05	9,17
<b>Kiwi</b>	<i>in natura, de 1ª qualidade, devem estar frescos, íntegros, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma e odor estranhos.</i>	Nota fiscal de Produtor Rural, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	kg	6,23	8,10
<b>Laranja</b>	<i>fresca, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	kg	2,47	5,07
<b>Leite de vaca Pasteurizado</b>	<i>integral, com 3% de gordura, embalado em sacos plásticos de 1 litro cada, rotulado, de boa procedência, com selo de inspeção sanitária, produto mantido resfriado até 7°C, com prazo de validade de pelo menos 3 dias em relação a data da entrega (no caso da conservação refrigerada), produto transportado em caminhão refrigerado.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	lt	4,09	4,30
<b>Leite de vaca Longa Vida</b>	<i>Caixa com 1 litro, UHT, embalado em caixa multilaminada, cartonada,</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de	lt	3,67	4,77



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>asséptica, impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo TETRA PACK e contendo todos os dados de identificação. (Prazo de validade não inferior a 3 meses da data de fabricação).</i>	Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.			
<b>Limão</b>	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,48</b>	<b>5,00</b>
<b>Linguiça Suína de Pernil</b>	<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 nitrato 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.	<b>kg</b>	<b>26,40</b>	<b>34,32</b>
<b>Maçã</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,87</b>	<b>6,33</b>
<b>Macarrão Caseiro</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>12,49</b>	<b>16,24</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

<b>Mamão</b>	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas</i>	Nota fiscal de Produtor Rural, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,06</b>	<b>6,23</b>
<b>Manteiga</b>	<i>de Primeira Qualidade, com Sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>31,52</b>	<b>40,98</b>
<b>Maracujá</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>6,34</b>	<b>8,24</b>
<b>Mel de abelha</b>	<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.	<b>kg</b>	<b>30,16</b>	<b>39,21</b>
<b>Melado</b>	<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,</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>lt</b>	<b>18,99</b>	<b>24,36</b>





ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>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>				
<b>Melancia</b>	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>2,04</b>	<b>2,78</b>
<b>Melão</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,16</b>	<b>5,41</b>
<b>Milho Verde em espiga</b>	<i>fresco, com palha, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,92</b>	<b>5,50</b>
<b>Moranga</b>	<i>resca, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>1,24</b>	<b>1,61</b>
<b>Morango</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>15,42</b>	<b>22,00</b>
<b>Morango Congelado</b>	<i>congelado, limpo, embalado em sacos plásticos de até 5 kg cada, embalagem rotulada (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, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>25,25</b>	<b>37,08</b>
<b>Mostarda</b>	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada unidade deve pesar entre 2 a 3 kg</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,36</b>	<b>6,18</b>
<b>Nabo</b>	<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</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>1,82</b>	<b>2,37</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</i>				
<b>Nata</b>	<i>pasteurizada, potes com 500 gr. de boa qualidade, lacrados com data de fabricação e prazo de validade e informação nutricional no pote.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>24,72</b>	<b>32,14</b>
<b>Nectarina</b>	<i>de primeira, com coroa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>6,30</b>	<b>7,36</b>
<b>Ovos de galinha</b>	<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.	<b>DZ</b>	<b>6,77</b>	<b>8,26</b>
<b>Ovos de Codorna</b>	<i>tamanho médio, pesando no mínimo 10 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, sem rachaduras, acondicionada em caixas com até 30 unidades. Apresentando data de fabricação e validade, mínimo de 15 dias na data da entrega</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>Caixa c/ 30 unid.</b>	<b>5,27</b>	<b>6,85</b>
<b>Pamonha</b>	<i>pré cozida e congelada. Conter: Milho verde, óleo, sal e açúcar. Cada unidade com aproximadamente 200 gramas. Deve conter informações nutricionais.</i>	Alvará Sanitário, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>31,40</b>	<b>40,82</b>
<b>Pão de aipim</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>11,31</b>	<b>14,70</b>
<b>Pão de Batata</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>11,53</b>	<b>14,99</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

<b>Pão de Biomassa de banana verde</b>		Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>32,50</b>	<b>-</b>
<b>Pão de milho</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>14,99</b>	<b>15,86</b>
<b>Pão Integral</b>	<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>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>35,25</b>	<b>-</b>
<b>Tilápia filé</b>	<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.	<b>kg</b>	<b>44,92</b>	<b>51,31</b>
<b>Pepino</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,47</b>	<b>9,00</b>
<b>Pêra</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,08</b>	<b>4,42</b>
<b>Pêssego</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>4,98</b>	<b>6,47</b>
<b>Pimentão</b>	<i>fresco, de primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade	<b>kg</b>	<b>5,01</b>	<b>6,33</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos mecânicos e sinais de pragas e deterioração</i>	ao longo da cadeia produtiva.			
<b>Pinhão</b>	<i>fresco. Debulhado. Brilhantes e de cor característica.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>7,45</b>	<b>9,69</b>
<b>Pitaya</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>6,57</b>	<b>8,54</b>
<b>Polpa de frutas</b>	<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.	<b>kg</b>	<b>23,83</b>	<b>30,97</b>
<b>Extrato de tomate</b>	<i>concentrado sem pele sem semente. Ingredientes: tomate, produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. embalagens plásticas lacrado contendo rotulagens lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>42,11</b>	<b>57,50</b>
<b>Polvilho</b>	<i>tipo 1, origem: amiláceo da mandioca, grupo: fécula. Embalagem de 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 90 dias, a contar do dia da entrega.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>5,99</b>	<b>7,79</b>
<b>Queijo</b>	<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>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>49,90</b>	<b>64,87</b>
<b>Quiabo</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>10,17</b>	<b>13,22</b>
<b>Rabanete</b>	<i>fresco, de primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,49</b>	<b>5,92</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>mecânicos e sinais de pragas e deterioração.</i>				
<b>Repolho</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>3,78</b>	<b>4,10</b>
<b>Rúcula</b>	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada unidade deve pesar entre 2 a 3 kg</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>10,72</b>	<b>13,94</b>
<b>Salsa</b>	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>12,00</b>	<b>13,82</b>
<b>Schimier</b>	<i>obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas à sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores; embalagens de 1 Kg. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega.</i>	Alvará Sanitário e rotulagem conforme legislação vigente.	<b>kg</b>	<b>14,34</b>	<b>18,64</b>
<b>Suco concentrado de laranja</b>	<i>concentrado, 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.	<b>lt</b>	<b>7,67</b>	<b>9,24</b>
<b>Suco concentrado de Uva</b>	<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.	<b>lt</b>	<b>7,97</b>	<b>10,36</b>
<b>Taiá</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,17</b>	<b>6,34</b>
<b>Tangerina</b>	<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,</i>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>2,70</b>	<b>5,25</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL

	<i>danos por praga ou ferimento. De colheita recente.</i>				
<b>Tomate</b>	<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>	Nota fiscal de Produtor Rural, padrão oficial estabelecido pelo MAPA para classificação e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>5,90</b>	<b>7,40</b>
<b>Uva</b>	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas à saúde.</i>	Nota fiscal de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>7,52</b>	<b>8,54</b>
<b>Vagem</b>	<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>	NF de Produtor Rural e exigência de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.	<b>kg</b>	<b>11,76</b>	<b>18,13</b>



**Anexo III - Endereços para entrega dos gêneros alimentícios**

<b>Município</b>	<b>Endereço completo (rua, bairro e cep) do(s) local(is) para receber, conferir e armazenar os produtos no Município</b>
Água Doce	Rua Anita Garibaldi, Nº 175, Centro
Balneário Barra do Sul	Rua Açoreana, 379 - Centro
Balneário Camboriú	Rua 3100, nº 876 - Centro
Balneário Gaivota	Rua Evânio Aires Simão, Bairro Santa Rita de Cássia - CRAS
Canelinha	Rua Valentim Pereira de Melo, 381 - Centro - Secretaria Municipal de Assistência Social
Cerro Negro	Rua Francisco Pucci Primo, 140 - Centro - Secretaria Municipal de Assistência Social
Chapecó	Rua John Kenedy, 207 E. Passo dos Fortes - Banco de Alimentos
Entre Rios	Rua Chapecózinho, nº 243 - Centro - CRAS
Florianópolis	Rua Joaquim Fernandes, Nº249, Abraão - Casa de Acolhimento Rua Desembargador Gil Costa, Nº522, Capoeiras - Casa de Apoio ao Morador de Rua Rua General Bittencourt, Nº587, térreo, Centro - Casa de Passagem para Pessoas em Situação de Rua
Ipuaçu	Rua Mezzalira, 132, Centro - Centro de Múltiplo Uso
Itajaí	Rua Francisco Delvan, nº 67 - Cidade Nova - Central do PAB
Joinville	Rua dos Bororos, 2415 - Zona Industrial Norte - Galpão da Agricultura Familiar
Jupia	Rua Ponta Porã, - Centro - Centro Multiuso Jupia
Lebon Régis	Valdir Ortigari, 74, Centro no subsolo
Maravilha	Avenida Euclides da Cunha, 60 - fundos (atrás da prefeitura municipal)
Paial	Rua Ceará s/ n. Centro - Junto à Secretaria Municipal de Assistência Social



**Anexo IV - Proposta de Venda do Agricultor Familiar**

<b>Proposta nº 000.007.162.42/2021</b>		
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>		
<b>Nome do Proponente:</b>		
<b>CPF</b>		
<b>RG</b>	<b>Órgão emissor</b>	<b>Data de expedição</b>
<b>Data de nascimento:</b>		
<b>Naturalidade:</b>		
<b>Nome da mãe:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>Município:</b>		<b>CEP:</b>
<b>DAP (categoria)</b> <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 s/terra acampado		
<b>Telefone: (    )</b>		
<b>Nº da Agência BB:</b>		
<b>Disponibilidade de entrega no(s) município(s):</b>		
<b>II – Relação de produtos</b>		

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





## Assinaturas do documento



Código para verificação: **6O9N00FV**

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

✓ **JOÃO BATISTA COSTA** (CPF: 022.XXX.299-XX) em 06/10/2022 às 14:34:17  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 12/04/2022 - 14:34:59 e válido até 12/04/2122 - 14:34:59.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0RTXzcwMDRfMDAwMDE1MzNfMTUzNF8yMDIyXzZPOU4wMEZW> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SDS 00001533/2022** e o código **6O9N00FV** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.