

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 1/5

CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Excelentíssimo(a) PREFEITO MUNICIPAL

No uso das atribuições de meu cargo, venho respeitosamente requerer que Vossa Excelência autorize a abertura de procedimento licitatório conforme especificações relacionadas abaixo. A existência de recursos orçamentários foi confirmada pelo parecer contábil expedido pelo setor de contabilidade, estando tudo de acordo com a legislação em vigor.

OBJETO DA LICITAÇÃO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, DESTINADO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL (PNAE).

Processo Adm. nº: 31/2020 **Modalidade:** Outras Modalidades
Forma de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM
Forma Pgto. / Reajuste: CONFORME ATA DE REGISTRO DE PREÇOS / SEM
Prazo Entrega/Exec.: IMEDIATA
Local de Entrega: SECRETARIA DE EDUCACAO -
Urgência:
Vigência: 31/12/2020
Observações:

Convidados:

DOTAÇÕES QUE SERÃO UTILIZADAS:

1-PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Despesa	Código da Dotação	Descrição da Dotação	Compl. do Elemento	Valor Previsto
35	06.01.2.010.3.3.90.00.00.00.00.00	Manut. da Merenda Escolar Fonte de Recurso : 1143 - Transf. FNDE - PNAE	3.3.90.30.07.01.00.00	7.893,60
35	06.01.2.010.3.3.90.00.00.00.00.00	Manut. da Merenda Escolar Fonte de Recurso : 1143 - Transf. FNDE - PNAE	3.3.90.30.07.02.00.00	7.843,20
35	06.01.2.010.3.3.90.00.00.00.00.00	Manut. da Merenda Escolar Fonte de Recurso : 1143 - Transf. FNDE - PNAE	3.3.90.30.07.03.00.00	15.336,00
35	06.01.2.010.3.3.90.00.00.00.00.00	Manut. da Merenda Escolar Fonte de Recurso : 1143 - Transf. FNDE - PNAE	3.3.90.30.07.05.00.00	367,10
Total previsto:				31.439,90

ITENS:

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
1	60,000	KG	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única,	3,4200	205,20

Matos Costa, 21 de Julho de 2020.

Assinatura do Responsável

CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
			plástica de polietileno transparente.		
2	100,000	KG	Abóbora Cabotlá - Casca coriácea, de 1ª qualidade.	4,3200	432,00
3	60,000	UNI	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,9300	175,80
4	200,000	KG	Aipim higienizado Orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	4,1000	820,00
5	150,000	UNI	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,1400	471,00
6	30,000	KG	ALHO ORGANICO Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico, queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	27,1700	815,10
7	50,000	KG	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,3000	315,00
8	350,000	KG	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,1800	1.113,00
9	300,000	KG	BATATA DOCE ORGANICA. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,6700	1.101,00
	150,000	KG	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	4,3700	655,50
11	120,000	KG	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,1700	740,40
12	120,000	KG	BETERRABA ORGANICA. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,5000	420,00
13	150,000	MAÇO	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,0400	456,00
14	300,000	KG	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	5,1000	1.530,00

Matos Costa, 21 de Julho de 2020.

Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA



Folha: 3/5

CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC

SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
15	150,000	KG	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, sã, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,5000	675,00
16	250,000	KG	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,8300	1.207,50
17	150,000	KG	CHUCHU CARACTERISTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO FIRME, LIVRE DE SINAIS DE MANCHAS, RUPTURAS E DEFEITOS. TAMANHO MEDIO. EMBALAGEM UNICA, PLASTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU CAIXA VAZADA LIMPA.	2,7400	411,00
18	100,000	MAÇO	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,8300	283,00
	150,000	KG	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,9500	592,50
20	50,000	GR	Doce de fruta 100% natural, sem conservantes. Sabores: maçã, morango, uva, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 750g. A embalagem deve ser de vidro com vedação à vácuo, estar intacta e deve constar data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	12,9500	647,50
21	30,000	KG	ESPINAFRE. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,3200	189,60
22	100,000	KG	FARINHA DE MILHO: CARACTERISTICAS: TIPO 1, FINA, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG E COM VALIDADE MINIMA DE 6 MESES.	4,5800	458,00
23	50,000	KG	Feijão Azuki: Características: feijão de origem asiática, tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros, íntegros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	7,2700	363,50
24	60,000	KG	Feijão cariquinho Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	6,8300	409,80
	300,000	KG	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros, íntegros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	5,8700	1.761,00
26	100,000	KG	Fubã de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	4,6300	463,00
27	40,000	GR	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. Validade de 2 anos.	15,9700	638,80
28	200,000	LT	logurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	6,9000	1.380,00
29	300,000	KG	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa íntacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita	4,6700	1.401,00

Matos Costa, 21 de Julho de 2020.

Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 4/5

CNPJ: 83.102.566/0001-51
 RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
 C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.		
30	40,000	CX	Leite UHT Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo bromatológico. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro	45,1700	1.806,80
31	20,000	KG	LIMÃO ORGÂNICO COM CERTIFICAÇÃO. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa íntacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	4,5800	91,60
32	20,000	KG	Mel de Abelha Orgânico. Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Embalagem: de 1 kg Deve estar íntacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.	21,2200	424,40
33	50,000	GR	Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola verde, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	11,5000	575,00
	400,000	DZ	Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar íntacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	6,7100	2.684,00
35	300,000	KG	Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	2,9800	894,00
36	30,000	KG	Queijo Colonial Mussarela. Apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem íntacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	29,1300	873,90

Matos Costa, 21 de Julho de 2020.


 Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 5/5

CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
37	300,000	KG	Repolho branco. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	1,9700	591,00
38	120,000	KG	REPOLHO ROXO. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	3,1200	374,40
39	100,000	LT	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	11,5000	1.150,00
40	50,000	MAÇO	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) Orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,6000	280,00
41	60,000	KG	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.	5,5400	332,40
42	120,000	KG	Carne Frango Picada : Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	10,2600	1.231,20
Total Geral ----->				334,5300	31.439,90

Matos Costa, 21 de Julho de 2020.


Assinatura do Responsável



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA**

Secretaria Municipal da Educação

Rua: Manuel Lourenço de Araújo, 62 centro - CEP: 89.420-000

Fone: (0xx 49) 572-13-80

e-mail: educacao@matoscosta.sc.gov.br

Ofício nº16 /2020

Matos Costa – SC; em 29 de maio de 2020.

À Senhora
Eliane Aparecida Castilho
Presidente da Comissão de Licitações
Matos Costa – Santa Catarina



Prezada Senhora,

Cumprimentando-a cordialmente servimos do presente expediente para vir até a presença de Vossa Senhoria encaminhar os documentos referentes à Solicitação de Abertura para a Chamada Pública, qual se faz necessária para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para a rede municipal de ensino. Mesmo as aulas estando paralisadas por período indeterminado, precisamos adquirir os produtos para a distribuição dos Kits de Alimentação Escolar Emergencial e também para o cumprimento do percentual destinados a agricultura familiar, dos recursos recebidos do Programa Nacional da Alimentação Escolar.

Sendo o que se apresenta para o momento, e contando com seu pronto atendimento, aproveitamos a oportunidade para elevar protestos de estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

Sonia Terezinha Ribas
Secretária Municipal da Educação

RECEBIDO EM
29/05/2020
ASS: *[Handwritten signature]*

[Handwritten signature]
Carimbo e Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Ao Excelentíssimo(a) Presidente da Comissão de Licitações.

No uso das minhas atribuições de meu cargo, venho respeitosamente requerer que a Vossa Excelência autorize a abertura de procedimento licitatório conforme especificações relacionadas abaixo. A existência de recursos orçamentários foi confirmada pelo parecer contábil expedido pelo setor de contabilidade, estando tudo de acordo com a legislação em vigor.

OBJETO DE LICITAÇÃO: CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DESTINADOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRAZO DE ENTREGA: 6 MESES

LOCAL DE ENTREGA: C.E.I. SEMENTINHA DO SABER E E.A.I. e F. PROFESSORA ANA MARIA DE PAULA.

VIGÊNCIA: 30 DE DEZEMBRO

ITENS:

Item	Unid. Medida	Quant.	Descrição sumária	Preço Unitário	Total Previsto
01	KG	60	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,42	205,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



02	KG	100	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	4,32	432,00
03	UNID.	60	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,93	175,80
04	KG	200	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	4,10	820,00
05	KG	150	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas . Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,14	471,00
06	KG	30	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico, queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	27,17	815,10
07	KG	50	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de	6,30	315,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.		
08	KG	350	Banana caturra – kg de 1ª qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas. Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	3,18	1.113,00
09	KG	300	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,67	1.101,00
10	KG	150	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,37	655,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



11	KG	120	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,17	740,40
12	KG	120	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,50	420,00
13	MAÇO	150	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,04	456,00
14	KG	300	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	5,10	1.530,00
15	KG	150	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, sã, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,50	675,00
16	KG	250	Cenoura Orgânica. Tamanho	4,83	1.207,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.		
17	KG	150	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	2,74	411,00
18	MAÇO	100	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,83	283,00
19	KG	150	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,95	592,50
20	GR	50	Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	12,95	647,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



21	KG	30	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,32	189,60
22	KG	100	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses.	4,58	458,00
23	KG	50	Feijão azuki: características: feijão de origem asiática tipo 1 contituido de no mínimo 95% grãos maduros, inteiros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido, prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg).	7,27	363,50
24	KG	60	Feijão carioquinha Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	6,83	409,80
25	KG	300	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros ,inteiros,limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	5,87	1.761,00
26	KG	100	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	4,63	463,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



27	GR	40	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. <i>Validade de 2 anos.</i>	15,97	638,80
28	LT	200	Iogurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	6,90	1.380,00
29	KG	300	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada	4,67	1.401,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			limpa.		
30	CX	40	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	45,17	1.806,80
31	KG	20	Limão orgânica com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa intacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	4,58	91,60
32	KG	20	Mel de Abelha: Orgânico Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho	21,22	424,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			<p>escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.</p> <p>Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.</p>		
33	GR	50	<p>Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola vede, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.</p>	11,50	575,00
34	DÚZIA	400	<p>Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).</p>	6,71	2.684,00
35	KG	300	<p>Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de</p>	2,98	894,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.		
36	KG	30	Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	29,13	873,90
37	KG	300	Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	1,97	591,00
38	KG	120	Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	3,12	374,40
39	LT	100	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico,	11,50	1.150,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.		
40	MAÇO	50	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,60	280,00
41	KG	60	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,54	332,40
42	KG	120	Carne Frango Picada: Características: Carne de frango, preparada do corte partes coxa sobre coxa peito, sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com	10,26	1.231,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

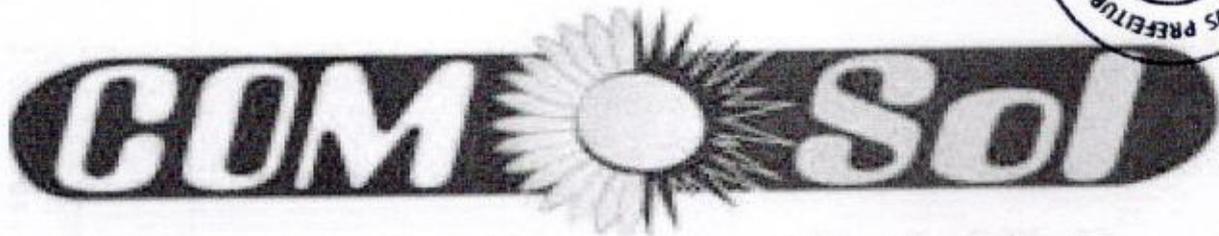
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.		
Total Geral →					31.439,90

Matos Costa, 29 de maio de 2020.

Assinatura Ordenador da Despesa



Comercialização Solidária

Cooperativa de Organização, Produção e Comercialização
Solidária do Planalto Norte - SC

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR CHAMADA PÚBLICA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Item	Unid. Medida	Descrição sumária	Valor unit.
01	Kg	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
02	Kg	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	
03	Unid	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
04	Kg	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	6,00
05	Kg	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas . Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,00



06	Kg	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico, queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	31,00
07	Kg	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,00
08	kg	Banana caturra – kg de 1º qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas. Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	3,70
09	Kg	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,50
10	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,80
11	Kg	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,50



12	Kg	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,50
13	Maço	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,00
14	Kg	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	6,00
15	Kg	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, sã, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,00
16	Kg	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
17	Kg	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,00
18	Maço	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,80
19	Kg	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
20	G	Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade.	14,00



		Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	
21	Kg	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,00
22	G	Extrato de tomate orgânico. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 G), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
23	Kg	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses.	3,90
24	Kg	Feijão azuki: Características: tipo de grão é pequeno no tamanho, de cor vermelha e com sabor mais adocicado. Deve estar sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	7,00
25	Kg	Feijão carioquinha Orgânico. Características: tipo I marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	7,00
26	Kg	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros, íntegros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	6,00
27	Kg	Feijão de vagem. Tamanho médio, novo, de primeira qualidade, limpo. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem:	



		única, plástica de polietileno transparente.	
28	Kg	Filé de Tilápia: Características: Carne de peixe, preparada do corte denominado filé, que é o corte no sentido longitudinal do peixe. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Livres de espinhas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE Ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	30,00
29	Kg	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	4,90
30	G	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar.. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. <i>Validade de 2 anos.</i>	14,00
31	L	Iogurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	6,90
32	Kg	Kiwi Orgânico. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.	8,00
33	Kg	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o	3,80



		transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
34	Cx	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	45,60
35	Kg	Limão orgânica com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa intacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	3,80
36	Kg	Mel de Abelha:Orgânico Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.	25,00
		Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e	



37	Kg	sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	
38	Kg	Milho verde em espiga. Características procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Espigas sem palha e sem cabelo do milho.	
39	Gr	Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola verde, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	11,50
40	Kg	Morango orgânico. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 250g de morango.	
41	Dúzia	Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a	6,80



		legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	
42	Kg	Pinhão. Características: Frutos uniformes em ponto de maturação. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, ou em caixas.	7,00
43	Kg	Pepino orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante, de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	4,50
44	Kg	Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	3,50
45	Kg	Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	29,00
46	Kg	Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de	2,20



		perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	
47	Kg	Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	2,90
48	Lt	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	13,50
50	Maço	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,50
51	Kg	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,00
52	Kg	Vagem orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo, podridão, dano profundo, queimado de sol, passado, desidratação, manchas, deformação, congelamento. Cor e sabor próprios da espécie e variedade. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue diretamente nas unidades escolares.	8,00
53	Kg	Carne Cubos Bovina: Características: Carne de bovina , preparada do corte	22,50



		denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
54	Kg	Carne Cubos Suína : Características: Carne de suíno , preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	17,50
55	Kg	Carne Moida Bovina : Características: Carne de bovina , preparada do corte e moida. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	20,50
56	Kg	Carne Frango Picada : Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	13,90

Observação: o presente orçamento terá validade por 60 dias.

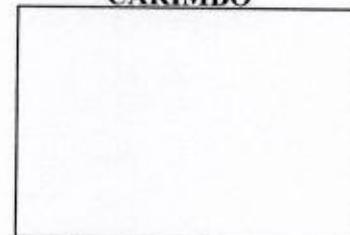
Matos Costa, _____, _____ de 2020.

Nome da Empresa: _____

Responsável: _____

CNPJ: _____

CARIMBO





Comercialização Solidária

Cooperativa de Organização, Produção e Comercialização
Solidária do Planalto Norte - SC

**COOPERATIVA DE ORGANIZAÇÃO, PRODUÇÃO E
COMERCIALIZAÇÃO SOLIDARIA DO PLANALTO
NORTE-SC.**

E-mail www.comsolpn@yahoo.com.br

*Juliano Cesar Niedzielski: CPF
057.464.229-32 Presidente
COMSOL-Cooperativa de
Organização, Produção e
Comercialização Solidária do
Planalto Norte/SC.*

Porto União SC 27 de maio de 2020



**SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR
CHAMADA PÚBLICA**

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Item	Unid. Medida	Descrição sumária	Valor unit.
01	Kg	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
02	Kg	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	3,50
03	Unid	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,00
04	Kg	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	5,00
05	Kg	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas . Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,00
06	Kg	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico, queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	32,00
07	Kg	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
08		Banana caturra - kg de 1º qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas.	3,80



	kg	Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	
09	Kg	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,00
10	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,50
11	Kg	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,50
12	Kg	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,50
13	Maço	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,00
14	Kg	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	6,00
15	Kg	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, são, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
16	Kg	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
17	Kg	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	2,60
18	Maço	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,50
19		Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês	4,00



	Kg	firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
20	G	Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	
21	Kg	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
22	G	Extrato de tomate orgânico. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 G), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
23	Kg	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses.	3,90
24	Kg	Feijão azuki: Características: tipo de grão é pequeno no tamanho, de cor vermelha e com sabor mais adocicado. Deve estar sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	6,80
25	Kg	Feijão carioquinha Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	
26	Kg	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros, íntegros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	6,00
27	Kg	Feijão de vagem. Tamanho médio, novo, de primeira qualidade, limpo. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,00
28	Kg	Filé de Tilápia: Características: Carne de peixe, preparada do corte denominado filé, que é o corte no sentido longitudinal do peixe. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Livres de espinhas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
29	Kg	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	5,00
30	Gr	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e	14,00



		deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. <i>Validade de 2 anos.</i>	
31	L	Iogurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	
32	Kg	Kiwi Orgânico. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.	6,00
33	Kg	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástico de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,20
34	Cx	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	42,00
35	Kg	Limão orgânica com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa intacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástico de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
36	Kg	Mel de Abelha: Orgânico Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.	28,00
37		Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no	2,80



	Kg	tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	
38	Kg	Milho verde em espiga. Características: proveniente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Espigas sem palha e sem cabelo do milho.	4,50
39	Gr	Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola decabeça, cebolavade, alho, manjeronaelouro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	11,50
40	Kg	Morango orgânico. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 250g de morango.	22,00
41	Dúzia	Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	6,50
42	Kg	Pinhão. Características: Frutos uniformes em ponto de maturação. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, ou em caixas.	5,00
43	Kg	Pepino orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
44	Kg	Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da	3,50



		espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência do produto e alteração do produto. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
45	Kg	Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	
46	Kg	Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	2,20
47	Kg	Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	2,90
48	Lt	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo data de fabricação e validade mínima de 1 ano.	14,00
50	Maço	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,00
51	Kg	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,00
52	Kg	Vagem orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo, podridão, dano profundo, queimado de sol, passado, desidratação, manchas, deformação, congelamento. Cor e sabor próprios da espécie e variedade. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue diretamente nas unidades escolares.	
53	Kg	Carne Cubos Bovina: Características: Carne de bovina, preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes.	



		<p>Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.</p>	
54	Kg	<p>Carne Cubos Suína :Características: Carne de suíno , preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.</p>	
55	Kg	<p>Carne Moida Bovina :Características: Carne de bovina , preparada do corte e moida. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.</p>	
56	Kg	<p>Carne Frango Picada :Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.</p>	



Observação: o presente orçamento terá validade por 60 dias
CARIMBO

Porto União , 27 de maio de 2020

Nome da Empresa: Associação dos Agricultores ecológicos de Porto União SC

Nome Fantasia: AFRUTA Responsável: Carlos Cendron

CNPJ: 01.522.676/0001-61 IE-Isenta

CPF: 607.683.809-44

DAP: Jurídica

CARIMBO
DA
EMPRESA





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail: educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR CHAMADA PÚBLICA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Item	Unid. Medida	Descrição sumária	Valor unit.
01	Kg	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
02	Kg	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	595
03	Unid	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	499
04	Kg	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	
05	Kg	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas . Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
06	Kg	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico,	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail: educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	
07	Kg	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	8,90
08	kg	Banana caturra - kg de 1º qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas. Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	3,70
09	Kg	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
10	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,99
11	Kg	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		transparente ou caixa vazada limpa.	
12	Kg	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
13	Maço	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
14	Kg	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	
15	Kg	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, sã, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
16	Kg	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
17	Kg	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,98
18	Maço	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
19	Kg	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
20	G	Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	7,90
21	Kg	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	8,95
22	G	Extrato de tomate orgânico. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 G), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
23	Kg	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses.	5,95
24	Kg	Feijão azuki:	
25	Kg	Feijão carioquinha Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	
26	Kg	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros, íntegros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	
27	Kg	Feijão de vagem. Tamanho médio, novo, de primeira qualidade, limpo. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	7,90
28	Kg	Filé de Tilápia: Características: Carne de peixe, preparada do corte denominado filé, que é o corte no sentido longitudinal do peixe. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Livres de espinhas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE Ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	39,90
29	Kg	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	3,99
30	G	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar.. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. <i>Validade de 2 anos.</i>	19,90
31	L	Iogurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	6,90
32	Kg	Kiwi Orgânico. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.	
33	Kg	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
34	Cx	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	4750
35	Kg	Limão orgânica com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa intacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
		Mel de Abelha:Orgânico	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

- SANTA CATARINA



36	Kg	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar.</p> <p>Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.</p> <p>Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.</p>	
37	Kg	<p>Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	2,35
38	Kg	<p>Milho verde em espiga. Características procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Espigas sem palha e sem cabelo do milho.</p>	9,90
39	Gr	<p>Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola verde, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo</p>	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
40	Kg	Morango orgânico. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 250g de morango.	
41	Dúzia	Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	8,95
42	Kg	Pinhão. Características: Frutos uniformes em ponto de maturação. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, ou em caixas.	8,80
43	Kg	Pepino orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
44	Kg	Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
45	Kg	Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	38,90
46	Kg	Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	
47	Kg	Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	5,35
48	Lt	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado.	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	
50	Maço	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	9,90
51	Kg	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,80
52	Kg	Vagem orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo, podridão, dano profundo, queimado de sol, passado, desidratação, manchas, deformação, congelamento. Cor e sabor próprios da espécie e variedade. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue diretamente nas unidades escolares.	
53	Kg	Carne Cubos Bovina: Características: Carne de bovina, preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem	29,90





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
54	Kg	Carne Cubos Suína : Características: Carne de suíno , preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	18,90
55	Kg	Carne Moida Bovina : Características: Carne de bovina , preparada do corte e moida. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	18,90
56	Kg	Carne Frango Picada : Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	9,90

Observação: o presente orçamento terá validade por 60 dias.

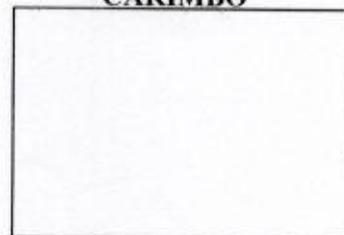
Matos Costa, 28 de Maio de 2020.

Nome da Empresa: Mercado Di Domenico

Responsável: Yvelino Di Domenico

CNPJ: 01648 679 0001-32

CARIMBO





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR CHAMADA PÚBLICA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Item	Unid. Medida	Descrição sumária	Valor unit.
01	Kg	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
02	Kg	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	
03	Unid	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
04	Kg	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	
05	Kg	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas . Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
06	Kg	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico,	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	
07	Kg	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
08	kg	Banana caturra – kg de 1º qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas. Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	
09	Kg	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
10	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
11	Kg	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		transparente ou caixa vazada limpa.	
12	Kg	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
13	Maço	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
14	Kg	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	
15	Kg	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, são, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
16	Kg	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
17	Kg	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
18	Maço	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
19	Kg	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
20	G	Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	
21	Kg	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
22	G	Extrato de tomate orgânico. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 G), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
23	Kg	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses.	
24	Kg	Feijão azuki:	
25	Kg	Feijão carioquinha Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	
26	Kg	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros ,inteiros,limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	
27	Kg	Feijão de vagem. Tamanho médio, novo, de primeira qualidade, limpo. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
28	Kg	Filé de Tilápia: Características: Carne de peixe, preparada do corte denominado filé, que é o corte no sentido longitudinal do peixe. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Livres de espinhas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE Ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
29	Kg	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	
30	G	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar.. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. <i>Validade de 2 anos.</i>	
31	L	Iogurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	
32	Kg	Kiwi Orgânico. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.	
33	Kg	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa íntacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
34	Cx	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	
35	Kg	Limão orgânica com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa íntacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
		Mel de Abelha:Orgânico	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



36	Kg	<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar.</p> <p>Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.</p> <p>Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.</p>	
37	Kg	<p>Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	
38	Kg	<p>Milho verde em espiga. Características procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Espigas sem palha e sem cabelo do milho.</p>	
39	Gr	<p>Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola verde, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo</p>	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
40	Kg	Morango orgânico. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 250g de morango.	
41	Dúzia	Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	
42	Kg	Pinhão. Características: Frutos uniformes em ponto de maturação. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, ou em caixas.	
43	Kg	Pepino orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
44	Kg	Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
45	Kg	Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	
46	Kg	Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	
47	Kg	Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	
48	Lt	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado.	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	
50	Maço	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
51	Kg	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
52	Kg	Vagem orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo, podridão, dano profundo, queimado de sol, passado, desidratação, manchas, deformação, congelamento. Cor e sabor próprios da espécie e variedade. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue diretamente nas unidades escolares.	
53	Kg	Carne Cubos Bovina: Características: Carne de bovina, preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem	16,99.





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
54	Kg	Carne Cubos Suína : Características: Carne de suíno , preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	13,99.
55	Kg	Carne Moida Bovina : Características: Carne de bovina , preparada do corte e moida. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	16,99.
56	Kg	Carne Frango Picada : Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	6,99.

Observação: o presente orçamento terá validade por 60 dias.

Matos Costa, 28, maio de 2020.

Nome da Empresa: Interado Gregório

Responsável: _____

CNPJ: 15.225.655/0001-35





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR CHAMADA PÚBLICA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

Item	Unid. Medida	Descrição sumária	Valor unit.
01	Kg	Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	2,27
02	Kg	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	3,50
03	Unid	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	0,80
04	Kg	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	1,30
05	Kg	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	10,00
06	Kg	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico,	18,50





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail: educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de polietileno transparente.	
07	Kg	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
08	kg	Banana caturra - kg de 1º qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas. Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	1,50
09	Kg	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,50
10	Kg	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,20
11	Kg	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno	4,50





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

- SANTA CATARINA



		transparente ou caixa vazada limpa.	
12	Kg	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,50
13	Maço	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,13
14	Kg	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	3,30
15	Kg	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, sã, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,50
16	Kg	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	6,50
17	Kg	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	1,36
18	Maço	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	3,20
19	Kg	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de	3,85





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
20	G	Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	
21	Kg	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00
22	G	Extrato de tomate orgânico. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 G), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
23	Kg	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses.	
24	Kg	Feijão azuki: Características: tipo de grão é pequeno no tamanho, de cor vermelha e com sabor mais adocicado. Deve estar sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	8,00
25	Kg	Feijão cariquinha Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra,	6,33





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	
26	Kg	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros ,inteiros,limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01 ano. (Embalagem de 1 kg)	4,00
27	Kg	Feijão de vagem. Tamanho médio, novo, de primeira qualidade, limpo. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
28	Kg	Filé de Tilápia: Características: Carne de peixe, preparada do corte denominado filé, que é o corte no sentido longitudinal do peixe. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Livres de espinhas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE Ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
29	Kg	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	
30	G	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar.. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. <i>Validade de 2 anos.</i>	
31	L	Iogurte: Deve conter consistência cremosa, odor e sabor característico. Sabores diversos. Deve conter data de fabricação e validade. plástico de 1 e 2 litros (filme polietileno), bem	





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas.	
32	Kg	Kiwi Orgânico. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.	5,85
33	Kg	Laranja tipo pêra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,00
34	Cx	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	
35	Kg	Limão orgânico com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa intacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve	5,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
36	Kg	Mel de Abelha:Orgânico Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.	20,00
37	Kg	Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	1,30
38	Kg	Milho verde em espiga. Características procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e	1,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA



		sujidades, não estar danificado. Espigas sem palha e sem cabelo do milho.	
39	Gr	Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola vede, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	
40	Kg	Morango orgânico. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 250g de morango.	18,00
41	Dúzia	Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	4,60
42	Kg	Pinhão. Características: Frutos uniformes em ponto de maturação. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, ou em caixas.	8,00
43	Kg	Pepino orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas,	2,66





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



		machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
44	Kg	Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	2,00
45	Kg	Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	19,50
46	Kg	Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	1,50
		Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes,	1,33





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



47	Kg	compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	
48	Lt	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro contendo 1 litro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	7,00
50	Maço	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	8,00
51	Kg	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	1,36
52	Kg	Vagem orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo, podridão, dano profundo, queimado de sol, passado, desidratação, manchas, deformação, congelamento. Cor e sabor próprios da espécie e variedade. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entregue diretamente nas unidades escolares.	7,14





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail.:educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

SANTA CATARINA



53	Kg	Carne Cubos Bovina: Características: Carne de bovina , preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
54	Kg	Carne Cubos Suína : Características: Carne de suíno , preparada do corte denominado em cubos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
55	Kg	Carne Moida Bovina : Características: Carne de bovina , preparada do corte e moida. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	
56	Kg	Carne Frango Picada : Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF. Deverá ser entregue diretamente nas escolas.	6,50





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tereza Cristina, n.º 195 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone: (49) 3572-1380 - Fax: 3572-1111
e-mail: educacao@matoscosta.sc.gov.br

MATOS COSTA

-

SANTA CATARINA

Observação: o presente orçamento terá validade por 60 dias.

Matos Costa, 27 de maio de 2020.

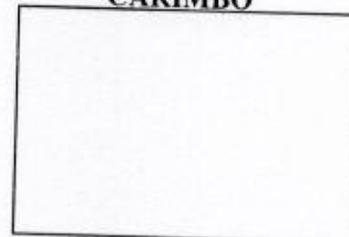
Nome da Empresa: CEASA - SC

<http://www.ceasa.sc.gov.br/index.php/cotacao-de-precos/2020/05-maio-6>

Responsável: _____

CNPJ: _____

CARIMBO



MÉDIA DE PREÇOS PARA CHAMADA PÚBLICA

GENEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR 2020

Item	Unid. Medida	Quant.	Descrição sumária	COMSOL	AFRUTA	CEASA SC	MERC. DI DOM	GREGÓRIO	MÉDIA	TOTAL
1	KG		Abobrinha Orgânica. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 2,27			R\$ 3,42	R\$ 205,20
2	KG	60	Abóbora cabotiá: Casca coriácea, de 1ª qualidade.		R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 5,95		4,32	R\$ 432,00
3	UNI	100	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.		R\$ 3,00	R\$ 0,80	R\$ 4,99		R\$ 2,93	R\$ 175,80
4	KG	60	Aipim higienizado orgânica. Características: Novo, de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, processado (sob responsabilidade técnica), descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, em quilos. Com etiqueta e peso. Embalagem de 1 kg.	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 1,30			R\$ 4,10	R\$ 820,00
		200								



5	KG	Alface americana, crespa ou lisa e alface roxa, todas orgânicas . Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	150	R\$ 6,00	R\$ 2,00	R\$ 1,42			R\$ 3,14	R\$ 471,00
6	KG	Alho Orgânico. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: brotado, chocho, deteriorado, desidratado, polpa exposta por perfuração de praga ou dano mecânico, queimado e bulbos muito quebrados com menos que 50% dos bulbilhos no bulbo. Embalagem de 100g, única, plástica de	30	R\$ 31,00	R\$ 32,00	R\$ 18,50			R\$ 27,17	R\$ 815,10
7	KG	Almeirão - Características: de primeira qualidade, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem marcas de insetos e isenta de folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	30	R\$ 6,00		R\$ 4,00	R\$ 8,90		R\$ 6,30	R\$ 189,00
8	KG	Banana caturra – kg de 1º qualidade, nível médio de amadurecimento, firmes e sem manchas. Apresentar características bem definidas, bem formadas. Livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Composição básica: vitamina do complexo B, potássio, glicídios. Embalagem: Acondicionada em caixas.	350	R\$ 3,70	R\$ 3,80	R\$ 1,50	R\$ 3,70		3,18	R\$ 1.113,00



9	KG	Batata doce Orgânica. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno	300	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 3,67	R\$ 1.101,00
10	KG	Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande.	150	3,80	4,50	3,20	5,99	4,37	655,50
11	KG	Batata salsa orgânica: Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande.	120	7,50	6,50	4,50		6,17	740,40
12	KG	Beterraba Orgânica. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração vermelho-viva, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio.	120	3,50	3,50	3,50		3,50	420,00
13	MAÇO	Brócolis Orgânico. Características: de primeira qualidade, com flores, talos e folhas de cor verde escuro, livre de manchas ou sinais de amarelecimento. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	150	3,00	3,00	3,13		3,04	456,00



14	KG		300	Caqui Orgânico. Grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	6,00	6,00	3,30				5,10	1530,00
15	KG		150	Cebola Orgânico. Tamanho médio, nova, são, de 1ª qualidade. Em embalagem resistente, com peso entre 1 e 3 Kg. Com etiqueta e peso. Validade quinzenal. Embalagem: única, plástica de polietileno	6,00	4,00	3,50				4,50	675,00
16	KG		250	Cenoura Orgânica. Tamanho médio, nova, de primeira qualidade, sem folhas, limpa. Embalagem resistente com peso entre 1 e 3 kg, validade semanal com etiqueta e peso.	4,00	4,00	6,50				4,83	1207,50
17	KG		150	Chuchu: Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,00	2,60	1,36	3,98			2,74	411,00
18	KG		100	Couve manteiga Orgânica. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno	2,80	2,50	3,20				2,83	283,00
19	MAÇO		150	Couve-flor Orgânica. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,00	4,00	3,85				3,95	592,50



20 G		Doce de fruta: 100% natural, sem conservantes, sabores: uva, morango, amora, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 700g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: 4 meses a contar da data de fabricação.	14,00				11,90		12,95	647,50
21 KG	50	Espinafre. Características: de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno	6,00		4,00		8,95		6,32	189,60
23 KG	30	Farinha de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e com validade mínima de 6 meses	3,90		3,90		5,95		4,58	458,00
24 KG	100	Feijão azuki: Características: tipo de grão é pequeno no tamanho, de cor vermelha e com sabor mais adocicado. Deve estar sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade.	7,00		6,80		8,00		7,27	363,50
25 KG	50	Feijão cariquinho Orgânico. Características: tipo 1 marrom, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados, embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade.	7,33		6,33				6,83	409,80





26	KG	300	Feijão Preto Orgânico: Características: tipo 1 constituído de no mínimo 95% grãos maduros, inteiros, limpos e secos. Deve conter na embalagem: classificação, registro, peso líquido e prazo de validade. Prazo de validade de 01	6,00	6,00	5,62				5,87	1761,00
29	KG	100	Fubá de Milho: Características: tipo 1, fina, limpos e secos. Embalagem: Plástica de 1 kg e validade mínima de 6 meses a contar da data do empacotamento do ano.	4,90	5,00		3,99			4,63	463,00
30	G	40	Geléia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores morango e uva. Ingredientes: fruta e açúcar.. A embalagem deve ser de vidro (700 G) com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.	14,00	14,00		19,90			15,97	638,80
31	L	200	logurte: Deve conter consistência cremosa, odor	6,90			6,90			6,90	1380,00
33	KG	300	Laranja tipo péra, rubi, Valencia e/ou folha murcha Orgânica. Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa íntacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de	3,80	3,20	7,00				4,67	1401,00

34	CX	40	Leite UHT. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro. Limão orgânica com certificação - Características: de primeira Qualidade, casca íntegra e, polpa intacta e firme, odor agradável. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos.	45,60	42,00	47,90	45,17	1806,80
35	KG	20		3,80	5,00	4,95	4,58	91,60





36	KG	<p>Mel de Abelha: Orgânico</p> <p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.</p> <p>Embalagem: de 1 kg Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF.</p>	20	25,00	28,00	20,00	11,88	21,22	424,40
39	G	<p>Molho caseiro de tomate orgânico com certificação. Ingredientes: tomate, salsa, cebola de cabeça, cebola verde, alho, manjerona e louro. Características: de primeira qualidade e bom rendimento. Não deve conter conservantes ou corantes. Embalagem (vidro 570 gr), não devendo apresentar espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.</p>	50	11,50	11,50	11,50	11,50	11,50	575,00



40	KG	0	<p>Morango orgânico. Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 250g de morango.</p>	22,00	18,00	28,00	22,67	0,00
41	DZ	400	<p>Ovo de galinha vermelho. Características: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Ovos selecionados. Embalagem: bandeja de papelão contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).</p>	6,80	4,60	8,95	6,71	2684,00

44	KG		Ponkan orgânico com certificação: Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, queimado de sol, caroço partido, passado, lesão cicatrizada, desidratação, manchas, deformação, injúria mecânica, congelamento, consistência da polpa de fruta imatura e alteração da polpa pelo frio. Embalagem: única caixa vazada limpa. Deverá ser entregue diretamente	300	3,50	3,50	1,95				2,98	894,00
45	KG		Queijo colonial mussarela. apresentar textura firme, sabor suave e pouco ácido. Embalagem intacta, pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	30	29,00		19,50				29,13	873,90
46	KG		Repolho branco Orgânico. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	300	2,20	2,20	1,50				1,97	591,00



47	KG		Repolho roxo. Características: de primeira qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única.	2,90	2,90	1,33	5,35	3,12	374,40
48	L	100	Suco de uva tipo colonial orgânico. Integral e orgânico, elaborado somente c/ frutas, sem adição de açúcar e conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro contendo 1 litro.	13,50	14,00	7,00		11,50	1150,00
50	MAÇO	50	Tempero Verde (salsinha e cebolinha) orgânico. Características: de primeira qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo.	2,50	2,00	8,00	9,90	5,60	280,00
51	KG	60	Tomate. Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escurições ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	7,00	6,00	1,36	7,80	5,54	332,40



56 KG	120	Carne Frango Picada : Características: Carne de frango , preparada do corte partes coxa sobre coxa peito ,sobre asa com maior volume de carnes. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados nos órgãos competentes. Embalagem: Acondicionada em embalagens 1 e 5 Kg transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Registro SIE ou SIF.	13,90			9,90	6,99	10,26	1231,20
									31313,90



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO DELIBERATIVO



RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30.
Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.
Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.
Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
Lei nº 11.524 de 24 de setembro de 2007.
Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.
Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.
Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.
Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.
Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010.
Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011.
Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.
Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.
Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.
Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.
Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006.
Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016.
Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.055, de 25 de abril de 2017.
Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011.
Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.
Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.
Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.
Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014.
Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 465, 23 de agosto de 2010.
Instrução Normativa Tribunal de Contas da União nº 71, de 28 de novembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, SUBSTITUTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, dos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947/2009, e

CONSIDERANDO as necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;

CONSIDERANDO que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia

Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;

CONSIDERANDO o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;

CONSIDERANDO o papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012),
RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais.

CAPÍTULO I DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de



remanescentes de quilombos;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

CAPÍTULO II DA GESTÃO DO PROGRAMA

Seção I Dos Usuários do Programa

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

§ 2º As entidades de que tratam os incisos I e II do § 1º são atendidas pelo PNAE mediante a declaração, no Censo Escolar, do interesse de oferecer a alimentação escolar gratuita.

§ 3º As entidades referidas nos incisos I e II do § 1º que não tiverem interesse em ser atendidas pelo Programa devem solicitar ao FNDE, por meio de ofício, a desvinculação do PNAE.

§ 4º São atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado – AEE, desde que em turno distinto.

§ 5º O PNAE atende aos alunos inscritos no Programa Novo Mais Educação em consonância com os critérios estabelecidos pela Secretaria de Educação Básica – SEB/MEC, consoante o § 4º do art. 5º da Lei nº 11.947/2009.

Seção II Dos Participantes do Programa

Art. 7º Participam do PNAE:

I – o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: autarquia vinculada ao MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros;

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do



Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

III – o Conselho de Alimentação Escolar – CAE: órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

IV – a Unidade Executora – UEx: entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

a) considera-se, também, como UEx, aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE, de que trata a Lei nº 11.947/2009.

Seção III Das Formas de Gestão

Art. 8º A EEx tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, a saber:

I – gestão centralizada: a EEx adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e podem haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento;

Parágrafo único. No caso de a operacionalização dos recursos financeiros do Programa ser realizada por meio da Conta Cartão PNAE, a EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de responsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola.

II – gestão descentralizada ou escolarizada: a EEx repassa recursos financeiros para UEx das unidades escolares, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar;

III – gestão semidescentralizada ou parcialmente escolarizada: a EEx combina as formas de gestão centralizada e descentralizada/escolarizada.

Art. 9º Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para:

I – a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme disposto na Seção II do Capítulo VII e no Capítulo V, respectivamente;

II – a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;

III – o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;

IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

Art. 10 Os recursos financeiros destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no § 1º do art. 6º desta Resolução, são transferidos para o respectivo Município, Estado e Distrito Federal, que deve



atendê-las mediante o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou repasse dos correspondentes recursos financeiros.

§ 1º No caso de a EEx optar em repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às escolas de que trata este artigo, somente poderá fazê-lo mediante formalização de termo de convênio, na forma estabelecida na Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424/2016.

§ 2º O repasse financeiro de que trata o parágrafo anterior deve ser realizado no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 3º As escolas de que trata o caput serão vinculadas automaticamente pelo FNDE às redes municipal e distrital de ensino.

§ 4º Nos casos em que o atendimento de que trata o caput for realizado pela Seduc, esta deverá informar ao FNDE, com a devida anuência da escola, até o dia 31 de março do ano em que se der o atendimento, conforme Anexos I (declaração da SEDUC) e II desta Resolução (Termo de Anuência da Escola).

Art. 11 A operacionalização do Programa na forma prevista nos arts. 9º e 10 não afasta a responsabilidade da EEx de acompanhar a execução da alimentação escolar nos termos desta Resolução e demais legislações pertinentes, e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE.

Art. 12 Entende-se como delegação de rede a transferência da responsabilidade da Seduc à Prefeitura Municipal pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas suas respectivas áreas de jurisdição no âmbito do PNAE. No caso dessa delegação, a Seduc autoriza expressamente o repasse direto à Prefeitura Municipal, por parte do FNDE, da correspondente parcela de recursos financeiros para a oferta de alimentação nas escolas.

§ 1º A autorização de que trata o caput deve ser encaminhada pela Seduc ao FNDE, com a devida anuência da Prefeitura Municipal (Anexo III), no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.

§ 2º Em casos excepcionais, é facultado ao FNDE revisar as delegações de rede fora do prazo acima estipulado.

§ 3º A Seduc que delegar a rede permanece responsável:

I – pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II – pela estrutura física das escolas;

III – pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar;

IV – por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.

§ 4º No caso previsto no caput, é de competência do CAE do município exercer suas atribuições nas escolas de educação básica estadual localizadas em seu limite territorial, permanecendo o CAE estadual responsável pelo acompanhamento das atividades previstas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior.



§ 5º No caso de delegação de rede, a Seduc e a Prefeitura Municipal podem atuar em regime de colaboração para atender aos parâmetros numéricos e às demais ações previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

Art. 13 Com os recursos financeiros transferidos pelo FNDE, a EEx pode firmar contratos com pessoas jurídicas que fornecem ou prestam serviços de alimentação coletiva, exclusivamente para o fornecimento de refeições, respeitado o disposto no art. 47 e caput e §§1º e 2º do art. 51, permanecendo sob a responsabilidade direta da EEx todos os demais dispositivos desta Resolução.

§ 1º A EEx deve assegurar que as empresas contratadas atendam aos requisitos definidos nos arts. 17 a 19 e 23 e em outras orientações correlatas do FNDE, bem como as demais legislações aplicáveis.

§ 2º No caso previsto no caput, deve ser garantido à EEx, ao CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle, em edital e em contrato, o acesso às instalações e à documentação necessários à verificação do cumprimento do contrato e das normativas relativas ao Programa.

CAPÍTULO III DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

- I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
- III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
- IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- V – a promoção do autocuidado e da autonomia;



VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;

VII – a diversidade nos cenários de prática;

VIII – intersetorialidade;

IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

§ 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

CAPÍTULO IV DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Seção I

Da Coordenação Técnica Das Ações De Alimentação E Nutrição

Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 1º Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

Art. 16 Aplicam-se aos programas de educação em tempo integral e para as escolas de tempo integral todos os dispositivos deste capítulo.

Seção II

Dos Cardápios Da Alimentação Escolar

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.



§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 7º Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV.

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

§ 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

§ 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.



§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.



Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

- I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

- I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;
- II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;
- III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Art. 20 A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Seção III Da Aquisição de Alimentos

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

- I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;
- II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
- III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.



Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

CAPÍTULO V DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26 A EEx deverá dar publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial, em sítio eletrônico oficial do respectivo ente federativo ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

Seção I Da Licitação para Aquisição de Gêneros Alimentícios do PNAE

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Art. 28 Nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, as EEx devem realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>;

II – pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, disponíveis em <https://www.conab.gov.br/info-agro/precos?view=default>;



b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>;

c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III – painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fnnde.gov.br>;

IV – pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias.

§ 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantagem para a Administração.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados, excluindo-se os preços manifestamente inexequíveis ou os excessivamente elevados, seguindo critérios fundamentados e registrados no processo administrativo.

§ 5º O servidor responsável pela elaboração da pesquisa de preços deverá ser identificado por nome e CPF em sistema de prestação de contas gerido pelo FNDE.

§ 6º O disposto neste artigo não se aplica às pesquisas de preços para aquisição de alimentos por Chamada Pública.

Seção II

Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

§ 2º O cumprimento do percentual previsto no caput deste artigo pode ser dispensado pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, desde que comprovada pela EEx na prestação de contas:

I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;



II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;

III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 40 desta Resolução.

§ 3º O disposto neste artigo deve ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§ 2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado (modelo no Anexo V).

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§ 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias)

§ 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar

§ 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

§ 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35.

§ 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.



Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Art. 34 Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos



cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º;

Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:

§ 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

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

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

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

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF;

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



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

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

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

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

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

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

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

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

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

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades

Art. 37 A EEx onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

Art. 38 Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx (modelo no Anexo VIII), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil Reais), por DAP Familiar/ano/EEx;



II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 20.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

Seção IV **Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário**

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.



§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

CAPÍTULO VI DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 43 A Seduc e a Prefeitura municipal devem instituir, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I – um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II – dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

III – dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

IV – dois representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

§ 1º Preferencialmente, um dos representantes a que se refere o inciso II deste artigo deve pertencer à categoria de docentes.

§ 2º A composição do CAE, a critério da EEx, pode ser ampliada em duas ou três vezes o número de membros, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

§ 3º Cada membro titular do CAE deve ter um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais podem ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

§ 4º Os membros têm mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 5º Em caso de não existência de órgãos de classe, conforme estabelecido no inciso II deste artigo, os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação devem realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata.

§ 6º Ficam vedadas as indicações do Ordenador de Despesas, do Coordenador da Alimentação Escolar e do Nutricionista RT das EEx para compor o CAE.

§ 7º Recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais, dentre os segmentos estabelecidos nos incisos I a IV deste artigo.

§ 8º A nomeação dos membros do CAE deve ser feita por Portaria ou Decreto Executivo, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a EEx a acatar todas as indicações dos segmentos representados.



§ 9º Os dados referentes ao CAE devem ser informados pela EEx por meio do cadastro em Sistema do FNDE e, no prazo máximo de vinte dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, devem ser encaminhados ao FNDE as cópias legíveis dos seguintes documentos:

- I – o ofício de indicação do representante do Poder Executivo;
- II – as atas, devidamente assinadas pelos presentes em cada Assembleia, relativas aos incisos II, III e IV deste artigo;
- III – a Portaria ou o Decreto de nomeação dos membros do CAE;
- IV – a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

§ 10. A presidência e a vice-presidência do CAE somente podem ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 11. O CAE deve ter um Presidente e um Vice-Presidente, eleitos dentre os membros titulares, por no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva;

§ 12. O Presidente e/ou o Vice-Presidente pode(m) ser destituído(s), em conformidade com o disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato do Conselho.

§ 13. Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições de Conselheiros indicados com base nos incisos II, III e IV deste artigo devem dar-se somente nos seguintes casos:

- I – mediante renúncia expressa do conselheiro;
- II – por deliberação do segmento representado;
- III – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 14. Nas situações previstas no parágrafo anterior, o segmento representado deve indicar novo membro para preenchimento do cargo, a ser escolhido por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata, e mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal.

§ 15. No caso de substituição de Conselheiro do CAE, na forma do § 13, devem ser encaminhados para o FNDE, no prazo de 20 dias úteis, as cópias legíveis dos seguintes documentos:

- I – a cópia do correspondente termo de renúncia, ou da ata da sessão plenária do CAE, ou da reunião do segmento em que se deliberou pela substituição do membro;
- II – a ata da assembleia, devidamente assinada pelos presentes, com a indicação do novo membro;
- III – formulário de Cadastro do novo membro;
- IV – a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 16. O membro representante do Poder Executivo pode ser destituído nas seguintes situações:



I – por decisão do Poder Executivo;

II – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 17. No caso de substituição do representante do Poder Executivo, conforme previsto no parágrafo anterior, deve ser encaminhado ao FNDE o ofício de indicação do Poder Executivo e a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 18. No caso de substituição de conselheiro do CAE, o período do seu mandato deve ser equivalente ao tempo restante daquele que foi substituído.

Art. 44 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/2009:

I – monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;

II – analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online;

III – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

IV – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

V – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;

VI – elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;

VII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.

§ 1º O Presidente é o responsável pelo envio do Parecer Conclusivo do CAE no Sigecon Online. No seu impedimento legal, o Vice-Presidente o fará.

§ 2º O CAE pode desenvolver regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e deverá observar as diretrizes por estes estabelecidas.

§ 3º Recomenda-se que o CAE estabeleça parcerias para cooperação com outros Conselhos de Alimentação Escolar e com os Conselhos Escolares, com vistas ao desenvolvimento de suas atribuições.

Art. 45 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I – garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;



- b) disponibilidade de equipamento de informática;
- c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;
- d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

II – fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;

III – realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa;

IV – divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx

V – comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes.

§ 1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§ 2º Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 44 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE.

Art. 46 O Regimento Interno a ser instituído pelo CAE deve observar o disposto nos arts. 43 a 45 desta Resolução.

Parágrafo único. A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros.

CAPÍTULO VII DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA

Seção I Da Transferência, Operacionalização e Movimentação

Art. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

I – o montante de recursos financeiros destinados a cada EEx, para atender aos alunos definidos no art. 6º desta Resolução, será o resultado da soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido e será calculado utilizando-se a seguinte fórmula:

$VT = A \times D \times C$ (sendo: VT = valor a ser transferido; A = número de alunos; D = número de dias de atendimento; C = valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado).

II – o valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado será de:



- a) R\$ 0,32 (trinta e dois centavos de Real) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA;
- b) R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de Real) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;
- c) R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- d) R\$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- e) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP;
- f) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- III – para os estudantes do Programa Novo Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real);
- IV – para os estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 2,00 (dois Reais);
- V – para os estudantes que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real);
- VI – o número de dias de atendimento a ser considerado no cálculo dos valores devidos à EEx é de duzentos dias letivos/ano;
- a) no caso da modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, são repassados 20% dos recursos destinados ao EJA Presencial;
- b) no caso do Programa Novo Mais Educação, será considerado o número de dias definido em legislação específica do Programa para a execução das atividades complementares.
- VII – No caso do Programa Novo Mais Educação, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base o início da execução do Programa, conforme as informações do Censo Escolar do ano anterior e as repassadas pela SEB/MEC;
- VIII - No caso do Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à Eex, terá como base as informações do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e aquelas repassadas pela SEB/MEC;
- IX – os recursos financeiros apurados na forma do inciso I deste artigo são transferidos pelo FNDE a cada EEx em até dez parcelas (fevereiro a novembro) por ano, não podendo cada parcela ter cobertura inferior a vinte dias letivos;
- X – os recursos financeiros de que trata o inciso anterior são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;



XI – o FNDE abrirá conta corrente única para movimentação dos recursos do Programa, em nome da Secretaria de Estado da Educação ou da Prefeitura Municipal, denominada Conta Cartão PNAE;

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso X será realizada gradativamente, para todas as EEx .

XIII – nos termos dos Acordos de Cooperação Mútua celebrados entre o FNDE e os bancos parceiros, a EEx é isenta do pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE;

XIV – a identificação de incorreções nos dados cadastrais da conta corrente faculta ao FNDE, independentemente de autorização da EEx, solicitar ao banco o seu encerramento e demais movimentações financeiras dela decorrentes;

XV – anualmente, prioritariamente no mês de janeiro, será permitida a alteração dos domicílios bancários por solicitação da EEx, desde que as justificativas apresentadas sejam aceitas pelo FNDE;

XVI – a EEx deverá dar publicidade o recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

XVII – enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal, com resgates automáticos

Parágrafo único: Cabe ao ente executor definir se os recursos financeiros devem ser mantidos em aplicação de curto prazo ou transferidos para caderneta de poupança, com base em sua previsão de desembolso.

XVIII – a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante a vinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

XIX – na impossibilidade da adoção do procedimento referido no inciso anterior para a aplicação dos recursos em caderneta de poupança, deverá a EEx providenciar a abertura de conta específica para esse fim na mesma agência depositária dos recursos do PNAE;

XX – a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas nos arts. 10, 49 e 50 desta Resolução;

XXI – a movimentação dos recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios realizar-se-á exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou UEx, nos casos previstos no art. 49;

XXII – os rendimentos das aplicações financeiras deverão obrigatoriamente ser computados a crédito da conta específica e aplicados exclusivamente no custeio da aquisição de gêneros alimentícios para o Programa, e estão sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos;



Parágrafo único: os rendimentos das aplicações financeiras poderão ser utilizados em qualquer etapa e modalidade de ensino.

XXIII – a aplicação financeira na forma prevista no inciso XVI deste artigo não desobriga a EEx de efetuar as movimentações financeiras do Programa exclusivamente por intermédio da conta corrente aberta pelo FNDE;

XXIV – o saldo dos recursos recebidos à conta do PNAE existente em 31 de dezembro de cada ano será reprogramado para o exercício seguinte;

a) a reprogramação de que trata este inciso fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;

b) na hipótese do saldo de que trata a alínea anterior ultrapassar a 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes são deduzidos do repasse do exercício subsequente;

c) considera-se total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;

d) a reprogramação que exceder o limite previsto na alínea "a" nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos meses de setembro, outubro e novembro não será aplicado o previsto na alínea "b" deste inciso.

XXV – não havendo renovação da delegação de rede de que trata o art. 12, o saldo deverá ser reprogramado para utilização pela EEx responsável pelo atendimento da rede no ano da delegação;

XXVI – as transferências de recursos efetuadas na forma deste artigo deverão ser incluídas nos respectivos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e não poderão ser considerados no cômputo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e ao Desenvolvimento do Ensino – MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal;

XXVII – a assistência financeira de que trata esta Resolução fica limitada ao montante da dotação consignada na Lei Orçamentária Anual – LOA para essa finalidade;

XXVIII – o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal www.fnde.gov.br;

XXIX – é de responsabilidade da EEx o acompanhamento das transferências financeiras efetuadas pelo FNDE no âmbito do PNAE, de forma a garantir a aplicação tempestiva dos recursos creditados;

XXX – é vedado à EEx transferir os recursos financeiros de que trata este inciso para conta diversa daquela aberta pelo FNDE, exceto nos casos em que:

a) o FNDE abrir nova conta;

b) a EEx transferir os recursos diretamente às UEx, às escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais, conforme art. 10 desta Resolução;

c) o pagamento direto ao fornecedor ocorrer por transferência eletrônica identificada.



Art. 48 A transferência dos recursos financeiros destinados ao atendimento das escolas federais que ofertam educação básica, mantidas pela União, será feita diretamente pelo FNDE, mediante a descentralização de créditos orçamentários às escolas ou às entidades mantenedoras.

Art. 49 Na forma descentralizada ou escolarizada, cabe à Seduc e à Prefeitura Municipal repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, no valor per capita fixado no art. 47, inciso II desta Resolução, às UEx das escolas de educação básica pertencente à sua rede de ensino, observado o disposto nesta Resolução.

§ 1º A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 2º Os recursos financeiros repassados na forma deste artigo deverão ser creditados pela EEx diretamente às UEx em conta específica, aberta pela EEx para tal fim.

§ 3º No caso de a EEx receber os recursos financeiros do PNAE em conta corrente denominada Conta Cartão, a disponibilidade dos recursos financeiros às UEx será realizada por meio de crédito, atribuído ao Cartão Magnético vinculado à conta específica do PNAE da EEx.

§ 4º O limite do Cartão PNAE substituirá o repasse de recursos para a conta específica das Unidades Executoras.

§ 5º Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE.

Art. 50 A EEx que atender aos alunos de que trata o art. 6º desta Resolução e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx que a receber, em valor correspondente ao número de alunos transferidos, mediante convênio, no prazo de até cinco dias úteis após a efetivação do crédito pelo FNDE, tomando-se como base para esse cálculo o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Parágrafo único: A transferência dos recursos financeiros a que se refere o caput deste artigo não desonera a EEx transferidora da obrigação de prestar contas, observando-se o disposto nesta Resolução e na Lei nº 11.947/2009.

Seção II

Da Execução de Recursos Financeiros

Art. 51 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 1º A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

§ 2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios. Neste caso, a Entidade deve realizar licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços.

Art. 52 As despesas realizadas com recursos do PNAE devem ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EEx estiver vinculada.



Parágrafo único: Os documentos de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa.

Art. 53 A EEx deve implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, de modo a:

- I – registrar todas as entradas e saídas de mercadorias;
- II – fornecer a posição atualizada do estoque físico;
- III – viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos nas escolas.

Seção III Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE

Art. 54 Ao FNDE é facultado descontar, estornar ou bloquear, conforme o caso, valores creditados na conta corrente da EEx, mediante solicitação direta ao agente financeiro depositário dos recursos, nas seguintes situações:

- I – ocorrência de depósitos indevidos;
- II – determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público;
- III – constatação de irregularidades na execução do Programa;
- IV – constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Parágrafo único. Inexistindo saldo suficiente na conta corrente para efetivar o estorno e não havendo a previsão de repasses a serem efetuados, a EEx ficará obrigada a restituir os recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento da notificação, observado o disposto no artigo seguinte.

Art. 55 As devoluções de recursos financeiros referentes ao PNAE, independente do fato gerador que lhes deram origem, deverão ser efetuadas em agência do Banco do Brasil S/A, mediante utilização da Guia de Recolhimento da União – GRU, disponível em www.fnde.gov.br (no menu “Serviços”), na qual deverão ser indicados a razão social, o CNPJ da EEx e ainda:

- I – se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 66666-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”; ou
- II – se a devolução for decorrente de repasse às EEx ocorrido em anos anteriores ao da emissão da GRU, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 18858-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”.

§ 1º Nos casos em que a EEx receber os recursos do PNAE em conta corrente aberta na Caixa Econômica Federal, a devolução de que trata o caput deste artigo deverá ser realizada por meio de Transferência Eletrônica Disponível – TED ou Documento de Ordem de Crédito – DOC para a agência 1607-1, conta corrente 170.500-8, com os seguintes códigos:

- I – 153173152536666-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx; ou



II – 1531731525318858-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução for decorrente de repasse ocorrido em anos anteriores ao da devolução.

§ 2º Para fins do disposto nos incisos I e II do caput deste artigo, considera-se ano de repasse aquele em que foi emitida a respectiva ordem bancária pelo FNDE, disponível em www.fnde.gov.br.

§ 3º Os valores referentes às devoluções de que trata este artigo deverão ser informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SIGPC Contas Online, por meio dos respectivos códigos da identificação do depósito de devolução.

§ 4º Eventuais despesas bancárias decorrentes das devoluções de que trata este artigo correrão às expensas da EEx e não poderão ser lançadas na prestação de contas do Programa.

§ 5º As devoluções referidas nesta Resolução deverão ser atualizadas monetariamente pelo Índice do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia – Selic, até a data em que for realizado o recolhimento, e a quitação ou a suspensão da inadimplência se dará com a suficiência do valor recolhido, em conformidade com o Sistema Débito do Tribunal de Contas da União, disponível em <http://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>.

Seção IV **Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa**

Art. 56 O FNDE suspenderá o repasse dos recursos do PNAE quando a Seduc e a Prefeitura Municipal:

I – não constituírem o respectivo CAE, na forma estabelecida no art. 43, desta Resolução, ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;

II – tiverem com a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;

III – não apresentarem as justificativas a que se referem o art. 62 ou estas não forem aceitas pelo FNDE;

IV – não tiver cadastrado o Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A suspensão dos recursos, prevista no inciso I deste artigo, ocorrerá a partir da data em que a situação do mandato do Conselho for registrada nos Sistemas do FNDE como vencido ou suspenso.

§ 2º A suspensão dos recursos, prevista nos incisos II e III deste artigo, ocorrerá a partir do 1º dia do mês subsequente ao mês em que a situação da Obrigação de Prestar Contas for considerada inadimplente no SIGPC Contas Online.

§ 3º A suspensão dos recursos, prevista no inciso IV deste artigo, ocorrerá a partir da data em que for identificado que não há cadastro do responsável técnico pelo Programa nos Sistemas do FNDE.

§ 4º Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, o Estado, o Distrito Federal e o Município devem garantir o fornecimento da alimentação escolar, de acordo com o estabelecido no inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 57 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE às EEx ocorrerá quando:

I – o CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;



II – reestabelecida a situação de adimplência relacionada a prestação de contas do PNAE;

III – motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, nos termos do art. 62 desta Resolução, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE; e/ou

IV – identificado o cadastro do RT pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso I deste artigo a partir da data de nomeação dos membros do CAE.

§ 2º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos II e III deste artigo for protocolizada ou inserida em Sistemas do FNDE, desde que seja até ao último dia útil do mês de outubro do ano em curso, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

§ 3º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso IV deste artigo a partir da data de vinculação da RT à EEx.

§ 4º Ao restabelecer os repasses do PNAE, na forma prevista nos incisos II e III deste artigo, o FNDE, após análise de cada caso específico, poderá repassar os recursos financeiros do período referente à suspensão.

§ 5º Para subsidiar a análise de que trata o parágrafo anterior, a EEx deverá enviar ao FNDE parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros, atestando o fornecimento da alimentação escolar pela EEx durante o período da suspensão dos recursos.

§ 6º A liberação dos repasses que tratam os incisos I a IV deste Artigo, não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores.

CAPÍTULO VIII DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

Art. 58 A Seduc e a Prefeitura Municipal devem apresentar ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE.

Art. 59 A prestação de contas a ser realizada pela EEx, conforme Resolução CD/FNDE nº 2/2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

§ 1º Entende-se como objeto, para fins desta Resolução, a aquisição de gêneros alimentícios.

§ 2º Os recursos financeiros tratados no caput deste artigo incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos.

Art. 60 O prazo para a EEx prestar contas no SiGPC Contas Online será até 15 de fevereiro do exercício subsequente ao do repasse, cabendo ao CAE emitir o parecer conclusivo sobre a prestação de contas no Sistema de Gestão de Conselhos – Sigecon Online até 31 de março.

§ 1º Os registros realizados no SiGPC Contas Online estarão disponíveis no Sigecon Online para o acompanhamento do CAE durante o exercício.

§ 2º A emissão do parecer conclusivo pelo CAE será efetivada após o envio da prestação de contas pela EEx, obedecidos os prazos citados no caput deste artigo.



§ 3º A análise financeira da prestação de contas pelo FNDE é de competência da Diretoria Financeira – Difin e a responsabilidade pela análise técnica caberá à Diretoria de Ações Educacionais – Dirae.

§ 4º O FNDE, ao analisar o parecer conclusivo do CAE emitido no Sigecon Online e os dados inseridos pelo gestor no SIGPC Contas Online, sob os aspectos técnicos e financeiros, adotará os procedimentos previstos no art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 2/2012, levando-se em consideração, quando houver, os apontamentos constantes de Relatórios de Fiscalização, de Auditoria e/ou de Monitoramento.

§ 5º Na hipótese de não envio da prestação de contas, ausência do parecer conclusivo do CAE ou identificada a ausência de documentos exigidos, o FNDE notificará a EEx para, no prazo de 30 dias, contados da ciência da notificação, providenciar a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, acrescidos dos rendimentos de sua aplicação no mercado financeiro, sem prejuízo da suspensão dos repasses de que trata o art. 56.

§ 6º Caso a prestação de contas não seja registrada e enviada no prazo estabelecido no parágrafo anterior ou, caso apresentada, não venha a ser aprovada, total ou parcialmente, o FNDE, após a ciência do gestor, registrará a inadimplência nos sistemas informativos e adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/ 2012, alterada pela Instrução Normativa TCU nº 76/2016.

§ 7º A EEx deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas:

§ 8º Os documentos de que trata o parágrafo anterior deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

Art. 61 O gestor, responsável pela prestação de contas, responderá civil, penal e administrativamente, caso insira ou facilite a inserção de dados falsos, altere ou exclua indevidamente dados no SiGPC Contas Online com o fim de obter vantagem para si ou para outrem ou para causar dano.

Art. 62 A EEx que, por motivo de força maior, por dolo ou culpa de gestores anteriores, não apresentar ou não tiver aprovada, total ou parcialmente, a prestação de contas, deverá apresentar Representação protocolizada no respectivo órgão do Ministério Público, para adoção das providências cíveis e criminais de sua competência.

§ 1º É de responsabilidade do gestor sucessor a instrução obrigatória da Representação, nos moldes legais exigidos, a ser protocolizada no Ministério Público com, no mínimo, os seguintes documentos:

- I – qualquer documento disponível referente à transferência dos recursos;
- II – relatório das ações empreendidas com os recursos transferidos;
- III – qualificação do ex-gestor, inclusive com o endereço atualizado, se houver;
- IV – documento que comprove a situação atualizada da EEx perante o FNDE, por meio do portal do FNDE;



V – extratos bancários da conta corrente específica, inclusive os de aplicação no mercado financeiro, se houver.

§ 2º A representação de que trata o § 1º deste artigo dispensa o gestor atual da EEx de apresentar ao FNDE as certidões relativas ao prosseguimento da medida adotada.

§ 3º Na hipótese de não serem apresentadas ou aceitas as justificativas de que trata este artigo, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, em desfavor do gestor em exercício, na qualidade de corresponsável pelo dano causado ao erário, quando se tratar de omissão da prestação de contas cujo prazo para apresentação ao FNDE tiver expirado em sua gestão.

CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 63 A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE e ao CAE, em conjunto com os demais entes responsáveis pelos sistemas de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originarem as prestações de contas, sem prejuízo da atuação do órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, do TCU, do Ministério Público e da sociedade em geral.

§ 1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditoria da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, por sistema de amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

§ 2º Os órgãos e entidades referidos no caput deste artigo poderão celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE.

CAPÍTULO X DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 64 O monitoramento consiste em um processo permanente, a distância e in loco, de levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa, visando corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar a sua avaliação.

§ 1º O processo de monitoramento a distância trata do acompanhamento de processos-chaves na lógica de intervenção, o qual permite célere avaliação situacional e identificação de anormalidades. A EEx deverá informar, em sistema informatizado próprio do FNDE, obrigatoriamente, durante o exercício financeiro, na forma a ser regulamentada a partir da liberação do sistema.

§ 2º O processo de monitoramento in loco do PNAE ocorre pela definição de critérios objetivos de seleção das EExs que são monitoradas, baseados nos dados colhidos em sistema informatizado, e que envolve, entre outras atividades, visitas de campo.

Art. 65 A avaliação do PNAE dar-se-á mediante análise das informações coletadas por meio do monitoramento, das assessorias técnicas, das pesquisas e dos pareceres técnicos, de modo a verificar se foram atingidos o objeto, o objetivo e as metas do Programa.

Parágrafo único. O FNDE poderá celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa, conforme disposto no parágrafo único, do art. 9º, da Lei nº 11.947/2009.



CAPÍTULO XI DAS DENÚNCIAS

Art. 66 Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

§ 1º A denúncia deverá conter:

I – a descrição do fato com o maior número de informações possíveis para que seja apurada a provável irregularidade ou ilegalidade;

II – a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática da irregularidade ou ilegalidade, bem como o local e a data provável do ocorrido.

§ 2º Ficará assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante.

Art. 67 As denúncias destinadas ao FNDE deverão ser encaminhadas à sua Ouvidoria, no seguinte endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília, DF, CEP 70070-929, ou para o endereço eletrônico do Sistema de Ouvidorias do Poder Executivo Federal (e-Ouv) em <https://sistema.ouvidorias.gov.br>.

Art. 68 Acolhida a denúncia formalmente identificada na execução do PNAE, o FNDE adotará as providências que julgar cabíveis.

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 69 Deve o gestor do Estado, do Distrito Federal, do Município e da escola federal zelar pelo cumprimento desta norma.

§ 1º As legislações provenientes das EEx sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa.

§ 2º Cabe às EEx realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

Art. 70 A forma de transferência, movimentação e prestação de contas dos recursos financeiros devidos à rede federal de educação básica, processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31/2011.

Art. 71 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Resolução, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for expressamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Os prazos a que se refere este artigo só iniciam e vencem em dia de expediente no FNDE.

Art. 72 A solicitação de prorrogação de prazo somente será analisada se apresentada tempestivamente ao FNDE, podendo ser concedido novo prazo, por igual período da notificação original, caso seja verificada a pertinência da fundamentação.

Art. 73 O FNDE desenvolverá material e apoiará a promoção de cursos de capacitação e/ou formação visando a melhor operacionalização do Programa.



Art. 74 O FNDE poderá fomentar Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.

Art. 75 O FNDE poderá firmar Acordos de Cooperação Técnica Internacional objetivando as transferências de tecnologias sociais sobre a Alimentação Escolar, de modo a promover a interação com países, organismos e instituições internacionais.

Art. 76 Os casos omissos ou excepcionais serão analisados pelo FNDE.

Art. 77 Os Anexos desta Resolução estão disponíveis no sítio www.fnde.gov.br.

Art. 78 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018, e outras disposições em contrário.

§ 1º As entidades executoras do PNAE terão o prazo de até 01/01/2021 para se adequar às alterações estabelecidas nesta norma.

§ 2º Para efeitos da análise da prestação de contas dos recursos do PNAE, o cumprimento obrigatório das alterações desta resolução considerará o prazo de adequação definido no parágrafo 1º.

ANTONIO PAULO VOGEL DE MEDEIROS

Publicado no DOU de 12.05.2020, seção 1, págs. 38/44.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO

NOME DO ESTADO

(papel timbrado)

DECLARAÇÃO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Eu, _____, nacionalidade _____, portador do CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, expedida por _____, residente e domiciliado na cidade _____, Secretário Estadual de Educação do Estado de _____, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, declaro que esta Secretaria será responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola _____, código Inep _____, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

__/__/__

Data

(Nome legível e assinatura do Secretário Estadual de Educação)



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

NOME DA ESCOLA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA DA ESCOLA

Eu, _____, nacionalidade _____, portador do CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, expedida por _____, residente e domiciliado na cidade _____/_____, Representante Legal da Escola _____, código Inep _____, sob as penalidades da Lei, declaro anuir com o fato de a Secretaria _____ (Secretaria Estadual de Educação de XXXXXX) ser responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola da qual sou representante, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

__/__/__

Data

(Nome legível e assinatura do representante legal da escola)



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO III

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

NOME DA PREFEITURA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA

Eu,....., nacionalidade, portador do CPF nº, Carteira de Identidade nº, expedida por, residente e domiciliado na cidade, Prefeito(a) Municipal de, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, e tomando por base o Art. 7º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estou de acordo com a delegação que me foi conferida pela Secretaria de Educação do Estado, assumindo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, o compromisso de atender, no ano de 2020 aos alunos matriculados em todas as etapas e modalidades de ensino nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados na área de jurisdição do Município, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

.....
Nome do Município /UF data

.....
Nome legível e assinatura do(a) Prefeito(a)



ANEXO IV

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

CRECHE

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	204,21	28 a 33	5 a 8	3,5 a 7	150	15	78	2,07
	1 – 3 anos	384,39	53 a 62	10 a 14	6,5 a 13	63	3,9	150	0,9

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	476,49	66 a 77	12 a 18	5 a 8	350	35	182	4,83
	1 – 3 anos	896,91	123 a 146	22,5 a 26,5	10 a 15	147	9,1	350	2,1

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamina A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).



ANEXO IV (continuação)

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	35 a 41	6 a 9	4 a 8
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	47 a 55	9 a 13	6 a 11
	11 - 15 anos	473	69 a 82	13 a 19	8 a 17
Ensino médio	16 - 18 anos	543	80 a 95	15 a 22	10 a 19
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

30% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	52 a 61	9 a 14	6 a 13
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	70 a 83	13 a 19	9 a 17
	11 - 15 anos	710	104 a 122	19 a 28	13 a 25
Ensino médio	16 - 18 anos	815	120 a 142	22 a 33	15 a 29
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	164 a 193	30 a 43	13 a 20
	11 - 15 anos	1656	242 a 286	44 a 62	20 a 29
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	281 a 332	51 a 71	23 a 34
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	19 a 28
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	18 a 27

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Convencionais (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:		

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V (continuação)

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

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

Produtos	Mercado 01 Nome: CNPJ: Endereço:	Mercado 02 Nome: CNPJ: Endereço:	Mercado 03 Nome: CNPJ: Endereço:	Preço Médio	Preço de Aquisição*

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição**. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VI

MODELO PROPOSTO DE CHAMADA PÚBLICA

Logomarca da Entidade Executora



PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal xxxxxxxx, pessoa jurídica de direito público, com sede à xxxxxx, nº, inscrita no CNPJ sob n.º xxxxxxxx, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor xxxxxxxxxxxx, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de xxxxxxxx. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx, às xxx horas, na sede da xxxxxxxx, localizada à xxxxxx.

1. OBJETO

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

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).



2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do xxxxxxxxxxxx

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.



4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- 4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo xx** (modelo da Resolução).
- 4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até xxx dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
 - II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
 - III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
 - IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
- 5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
 - b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
 - II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
 - III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica; b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

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



6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **xxxxxx**, com sede à **xxxxx**, até o dia **xxxx**, até as **xxxx horas**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em XX dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até **xxxx** dias após a última entrega do mês, através de **xxxxxxx**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: xxxxxxxxxxxxxxxx.

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

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

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

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

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

_____ (município) _____ de _____ de _____.

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITO MUNICIPAL



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente	2. CNPJ		
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone	7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal	16. CPF	17. DDD/Fone	
18. Endereço	19. Município/UF		



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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço	4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)	7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					

