



**MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA/SC**  
**TERMO DE REFERÊNCIA – TR**

Termo de Referência fundamentado no DFD nº. 175/2026 e seu Estudo Técnico.

**1. OBJETO GERAL**

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e suas organizações do município e região, para consumo na alimentação escolar da rede municipal de ensino pelo período de 12 meses.

**2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

|                          |                   |                                     |                  |                          |       |
|--------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | Registro de Preço | <input checked="" type="checkbox"/> | Termo Contratual | <input type="checkbox"/> | Outro |
|--------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------|--------------------------|-------|

**3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA**

|                                     |                       |                          |                     |                          |                   |
|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | DFD                   | <input type="checkbox"/> | Matriz de risco     | <input type="checkbox"/> | Projeto Básico    |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ETP                   | <input type="checkbox"/> | Memorial Descritivo | <input type="checkbox"/> | Projeto Executivo |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Planilha orçamentária | <input type="checkbox"/> | Anteprojeto         | <input type="checkbox"/> | Outros            |

**4. NATUREZA DO OBJETO**

|                                     |                     |                          |                                 |
|-------------------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Material de consumo | <input type="checkbox"/> | Equipamento/Material Permanente |
| <input type="checkbox"/>            | Serviço continuado  | <input type="checkbox"/> | Serviço não continuado          |
| <input type="checkbox"/>            | Obra                | <input type="checkbox"/> | Serviço de engenharia           |

**5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

Para a presente demanda, será realizada Chamada Pública seguindo a “Seção II: Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações” da Res. FNDE 04/2026 e todas as suas especificações, no tocante à origem dos fornecedores e modelo de compra.

Não são vislumbradas outras soluções além da apresentada, pois, caso contrário, deixar-se-ia de cumprir um requisito legal, estabelecido na Lei 11.947/09.

**6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

**6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO**

| Nº | PRODUTO | DESCRIÇÃO | APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM | FABRICAÇÃO /<br>PRAZO DE<br>VALIDADE | QUANT.<br>FUNDAM<br>ENTAL | QUANT.<br>INFANTIL | TOTAL | UN. DE<br>MEDID<br>A |
|----|---------|-----------|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------|--------------------|-------|----------------------|
|----|---------|-----------|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------|--------------------|-------|----------------------|

|   |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                       |                 |      |      |      |     |
|---|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|------|------|-----|
| 1 | Abacaxi            | <p>Abacaxi de primeira qualidade, com frutos de 500 g a 600 g. Deve ter coloração e formato uniforme, estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. <b>Para consumo nos meses de fevereiro e março.</b></p> | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. | Produto fresco. | 2000 | 2000 | 4000 | Und |
| 2 | Abobrinha italiana | <p>Abobrinha de tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante. Deverá ser livre de danos mecânicos ou parasitas e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. | Produto fresco. | 120  | 120  | 240  | Kg  |
| 3 | Abobrinha paulista | <p>Abobrinha de tamanho médio, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde ou amarela. Deverá ser livre de danos mecânicos ou parasitas e</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. | Produto fresco. | 120  | 120  | 240  | Kg  |

|   |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                              |      |      |      |       |
|---|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|------|------|-------|
|   |                  | apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                              |      |      |      |       |
| 4 | Acelga           | Acelga com folhas grandes em roseta, talos longos, firmes e largos. As folhas devem ser brilhantes com coloração verde ou avermelhada. Deverá ser livre de danos mecânicos ou parasitas e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. | Unidades devem estar protegidas e acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Produto fresco.              | 500  | 500  | 1000 | Und   |
| 5 | Agrião           | Agrião (Nasturtium officinale) de primeira qualidade. Vegetal deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido, isento de odores estranhos, danos profundos, maturação excessiva, folhas amareladas, congeladas, podres, desidratadas ou murchas.                                              | Molhos devem estar protegidos e acondicionados em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separado de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Produto fresco.              | 200  | 200  | 400  | molho |
| 6 | Aipim descascado | Aipim descascado inteiro congelado. Raízes devem ser limpas, firmes, isentas de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidas, isenta de odores estranhos, danos profundos, grau de maturação excessiva ou podridão.                                                                                                                   | Acondicionado em embalagens transparentes e lacradas de 1 Kg. Para transporte, devem ser usadas caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg. Registrado no órgão competente. Deve conter a denominação do produto, seguido da expressão "congelado", data de fabricação e validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência e conteúdo líquido. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. | Fabricação máxima de 7 dias. | 2500 | 2500 | 5000 | Kg    |
| 7 | Alface           | Alface americana, lisa ou crespa in natura, de primeira qualidade. Vegetal de folhas verdes                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidades devem estar protegidas e acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Produto fresco.              | 1000 | 600  | 1600 | Und   |

|    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                           |      |      |      |    |
|----|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------|------|------|----|
|    |                    | claras, de sabor suave característico com folhas íntegras, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas assim como machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Recebidos em temperatura ambiente, com peso mínimo de 400 gramas.                                                                                                                                                                                                                                 | separadas de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                           |      |      |      |    |
| 8  | Alho               | Produto proveniente da família da cebola, utilizado como tempero. Deve apresentar odor característico e estar livre de sujidade, umidade e de partes estragadas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com etiqueta de identificação do peso líquido. | O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno limpas com capacidade de 20 Kg.                                                                                                                                                                     | Produto fresco.                                           | 200  | 200  | 400  | Kg |
| 9  | Arroz branco       | Arroz branco longo, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                          | Embalagem íntegra, transparente, resistente e sem rasgos de no máximo 1Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, lote, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido e orientações de armazenagem. | Produto fresco.                                           | 0    | 500  | 500  | Kg |
| 10 | Arroz Parboilizado | Longo, fino, do tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Embalagem íntegra, transparente, resistente e sem rasgos de no máximo 5Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, lote, critérios                                                                                                          | Fabricação máxima de 20 dias. Validade mínima de 10 meses | 2850 | 3325 | 6175 | Kg |

|    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                      |      |      |       |    |
|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------|------|-------|----|
|    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido e orientações de armazenagem.                                                                                                                                                         |                                                      |      |      |       |    |
| 11 | Banana branca          | Banana branca de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, características do cultivo bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                                | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                            | Fruta deve estar madura, não verde e nem apodrecida. | 3800 | 2100 | 5900  | Kg |
| 12 | Banana branca orgânica | Banana branca de 1ª qualidade, obtida em um sistema orgânico de produção agropecuária ou oriunda de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. Grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, características do cultivo bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) | Fruta deve estar madura, não verde e nem apodrecida. | 7600 | 3200 | 10800 | Kg |
| 13 | Banana caturra         | Banana caturra de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, características do cultivo bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em                                                                                                                                                                                               | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                            | Fruta deve estar madura, não verde e nem apodrecida. | 4000 | 2400 | 6400  | Kg |

|    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |      |      |      |    |
|----|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|------|------|----|
|    |                      | perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |      |      |      |    |
| 14 | Batata Doce          | Batata doce de boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.                                            | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                             | Tubérculos de colheitas recentes, com entrega semanal. | 530  | 700  | 1230 | Kg |
| 15 | Batata doce orgânica | Batata doce cultivada em sistema orgânico de produção. De boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). | Tubérculos de colheitas recentes, com entrega semanal. | 100  | 100  | 200  | Kg |
| 16 | Batata Inglesa       | Batata lavada tipo 1 com perfeita formação, em bom estado de conservação, maturação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande.                                                                                                                                                                                       | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                             | Tubérculos de colheitas recentes, com entrega semanal. | 1300 | 1900 | 3200 | Kg |
| 17 | Bergamota            | <b>Para consumo nos meses de</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas                                                                                                                                                                                                             | Produto fresco.                                        | 2700 | 0    | 2700 | Kg |

|    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |     |      |      |     |
|----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----|------|------|-----|
|    |                    | <b>maio, junho e julho.</b> Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.                                                                                   | vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |     |      |      |     |
| 18 | Bergamota orgânica | <b>Para consumo nos meses de maio, junho e julho.</b> Bergamota cultivada em um sistema orgânico de produção. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)                                                                                                                                                                                                                           | Produto fresco.              | 500 | 0    | 500  | Kg  |
| 19 | Beterraba          | Tubérculo de cor roxo escuro e sabor adocicado. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                          | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Produto fresco.              | 650 | 1600 | 2250 | Kg  |
| 20 | Biscoito caseiro   | Biscoito caseiro simples tipo bolachão. Produto processado, de boa qualidade, textura lisa, coloração uniforme, sem a presença de sujidades, contaminações e/ou corpos estranhos.                                                                                                                          | Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, sem danos, de 1 kg Registrado em órgão competente. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem. | Fabricação máxima de 7 dias. | 500 | 0    | 500  | Kg  |
| 21 | Brócolis           | Vegetal crucífero verde escuro, de 1ª qualidade, sem partes velhas e deterioradas. Ausência de                                                                                                                                                                                                             | Unidades devem estar protegidas e acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Produto fresco.              | 650 | 1000 | 1650 | Und |

|    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |     |     |     |     |
|----|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|-----|-----|-----|
|    |                                                             | manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Recebidos em temperatura ambiente.                                                                                                                                                                                     | pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |     |     |     |     |
| 22 | Brócolis orgânico                                           | Vegetal crucífero verde escuro, cultivado em um sistema orgânico de produção. Deve ser de 1ª qualidade, sem partes velhas e deterioradas. Ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Recebidos em temperatura ambiente.                               | Unidades devem estar protegidas e acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Produto fresco.    | 200 | 200 | 400 | Und |
| 23 | Carne suína em cubos congelada - Lombo                      | Lombo suíno de 1ª qualidade, picado em cubos, sem gordura aparente, de cor característica, firme e com odor agradável. Os cubos devem ter tamanho aproximado de 3 cm de comprimento por cm de largura, 3 cm de altura e peso aproximado de 20g Deve estar lacrada, embalada à vácuo, com temperatura máxima no interior do alimento de - 18°C. | Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com peso líquido máximo de 2 Kg e espessura igual ou inferior a 15 cm. O produto deve ter registro e rótulo aprovados no Serviço de Inspeção responsável por seu estabelecimento. A rotulagem deve seguir o preconizado pelo Ministério da Agricultura, devendo o rótulo estar aprovado no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Deve conter identificação, nome do corte, peso líquido, peso da embalagem, data de processamento, carimbo de inspeção e procedência da carne, conforme portarias do Ministério da Agricultura. Os manipuladores devem apresentar-se uniformizados e providos de carteira de saúde em dia. O rótulo deve conter a informação "PROIBIDO O FRACIONAMENTO E PROIBIDA A VENDA NO VAREJO". | Produto congelado. | 720 | 200 | 920 | Kg  |
| 24 | Carne suína moída e moldadas na forma de almôndegas - Lombo | Carne obtida de lombo suíno e moldada na forma de almôndegas de cerca der 40g cada uma. Deve apresentar teor máximo de 3% de água e 15% de gordura. Deve ser isenta de tecidos                                                                                                                                                                 | Apresentação das embalagens:<br><br>1. Em bloco: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termos soldada e à vácuo, sem perfurações. Temperatura de 18°C a 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Produto congelado. | 720 | 200 | 920 | Kg  |

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |      |      |      |    |
|----|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|------|------|----|
|    |         | inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Deve apresentar textura, cor, sabor e odor característicos.                                                                                                                                          | <p>°C. Peso líquido de 1Kg ou 2kg e espessura igual ou inferior a 15 cm.</p> <p>2. IQF (Individually Quick Frozen): embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termos soldada, sem perfurações. Temperatura de 18°C a 12 °C. A rotulagem deve seguir o preconizado pelo Ministério da Agricultura, devendo o rótulo estar aprovado no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Deve conter identificação, nome do corte, peso líquido, peso da embalagem, data de processamento, carimbo de inspeção e procedência da carne, conforme portarias do Ministério da Agricultura. Os manipuladores devem apresentar-se uniformizados e providos de carteira de saúde em dia. O rótulo deve conter a informação "PROIBIDO O FRACIONAMENTO E PROIBIDA A VENDA NO VAREJO".</p> |                 |      |      |      |    |
| 25 | Cebola  | Cebola de cabeça de 1ª qualidade, classe média, tipo especial de 50 a 90mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formada com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em boas condições de conservação e maturação. | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Produto fresco. | 1300 | 1700 | 3000 | Kg |
| 26 | Cenoura | Legume de 1ª qualidade, tamanho médio e classificado. Tipo especial. Deve apresentar as características de qualidade, não lenhosas, com boa formação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação.           | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Produto fresco. | 1250 | 1400 | 2650 | Kg |

|    |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |     |     |      |       |
|----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|-----|------|-------|
| 27 | Cenoura orgânica        | Cenoura cultivada em um sistema orgânico de produção. Legume de 1ª qualidade, tamanho médio e classificado. Tipo especial. Deve apresentar as características de qualidade, não lenhosas, com boa formação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)   | Produto fresco  | 200 | 200 | 400  | Kg    |
| 28 | Chuchu                  | Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar.                                                                  | Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.                                                                                                                              | Produto fresco. | 350 | 580 | 930  | Kg    |
| 29 | Couve manteiga          | Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade. Folhas íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amareladas ou murchas. Ausência de material terroso, sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Recebidos em temperatura ambiente.                                | Molhos devem estar acondicionados em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separados de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                            | Produto fresco. | 750 | 800 | 1550 | molho |
| 30 | Couve manteiga orgânica | Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade. Cultivado em um sistema orgânico de produção. Folhas íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amareladas ou murchas. Ausência de material terroso, sujidades, corpos estranhos, insetos,                                                                                              | Molhos devem estar acondicionados em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separados de acordo com o pedido enviado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) | Produto fresco. | 200 | 200 | 400  | molho |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             |     |     |     |     |
|----|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
|    |                                   | larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Recebidos em temperatura ambiente.                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             |     |     |     |     |
| 31 | Couve-flor                        | Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                 | Unidades devem estar protegidas e acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                               | Produto fresco.                                             | 450 | 450 | 900 | Und |
| 32 | Couve-flor orgânica               | Produzida em um sistema orgânico de produção. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.                                   | Unidades devem estar protegidas e acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)                                                                                                                    | Produto fresco.                                             | 200 | 200 | 400 | Und |
| 33 | Doce/geleia de frutas zero açúcar | Preparado cremoso feito à base de fruta e especiarias, sem adição de sacarose ou qualquer tipo de adoçante. Sem adição de conservantes. Sabores: banana, goiaba ou banana com goiaba. Produto deve ser isento de contaminações, bolores e/ou matérias estranhas. Deve apresentar cor e odor característicos. | Acondicionado em embalagens com vedação à vácuo com capacidade de até 1 kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem.                         | Fabricação máxima de 15 dias. Validade conforme fabricante. | 0   | 300 | 300 | Kg  |
| 34 | Farinha de mandioca               | Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico.                                                                                | Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno limpos transparentes, lacrados e inviolados, de 1 Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de | Fabricação máxima de 30 dias. Validade mínima de 6 meses.   | 475 | 400 | 875 | Kg  |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                            |      |      |      |    |
|----|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------|------|------|----|
|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | armazenagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                            |      |      |      |    |
| 35 | Farinha de milho                  | Farináceo extraído da moagem, seleção e refinamento do milho não transgênico desgerminado, sendo este seu único ingrediente. Livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico.                                                            | Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno limpos transparentes, lacrados e inviolados, de 1 Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem.                                                                                  | Fabricação máxima de 30 dias. Validade mínima de 6 meses.  | 300  | 1300 | 1600 | Kg |
| 36 | Feijão preto, grupo 1, tipo 1.    | Feijão preto tipo 1. Não deverá conter sujidades ou corpos estranhos ao produto.                                                                                                                                                                                                              | Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno limpos transparentes, lacrados e inviolados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes e seladas hermeticamente, de 1 Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido e orientações de armazenagem. | Embalado no máximo há 15 dias. Validade mínima de 4 meses. | 1400 | 3200 | 4600 | Kg |
| 37 | Feijão vermelho, tipo 1, grupo 1. | Feijão vermelho tipo 1. Não deverá conter sujidades ou corpos estranhos ao produto.                                                                                                                                                                                                           | Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno limpos transparentes, lacrados e inviolados, de 1 Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido e orientações de armazenagem.                                                                                                      | Embalado no máximo há 15 dias. Validade mínima de 4 meses. | 950  | 1300 | 2250 | Kg |
| 38 | Laranja                           | Laranja tipo Baía, Valência, Pêra, Nacional ou Lima de 1ª qualidade de tamanho médio. Apresentando características boa formação, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. | Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Produto fresco.                                            | 1800 | 1100 | 2900 |    |

|    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                    |     |     |     |    |
|----|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|----|
| 39 | Leite em pó integral | <p>Leite de vaca em pó, integral, desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Livre de umidade, fermentação e corpos estranhos. Sem adição de soro de leite. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Poderá conter lecitina de soja ou ser adicionado de vitaminas e minerais, dentro do padrão legal vigente. Não deve conter adição de açúcar (sacarose, sucralose, maltodextrina, etc). Deve ser produto de procedência nacional (Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A</p> | <p>Embalagem em pacote de filme de poliéster metalizado, atóxica, resistente contendo 400 g a 1 kg cada. O produto deverá ter registro válido no Ministério da Agricultura. Registrado em órgão competente. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem.</p> | <p>Fabricado no máximo há 30 dias. Validade mínima de 3 meses.</p> | 550 | 150 | 700 |    |
| 40 | Macarrão caseiro     | <p>Macarrão caseiro tipo talharim ou espaguete. Produto processado, de boa qualidade, textura lisa, coloração uniforme, sem a presença de sujidades, contaminações e/ou corpos estranhos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Acondicionado em bandejas de 500g a 1 kg. Congelado. Registrado em órgão competente. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem.</p>                                                                                                                     | <p>Produzido no máximo há 15 dias.</p>                             | 0   | 500 | 500 | Kg |
| 41 | Mamão                | <p>Fruta deve ser de 1ª qualidade e selecionada. Apresentando características de qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser embalados e etiquetados com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte</p>                                                                                                                                                                  | <p>Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Produto fresco.</p>                                             | 100 | 100 | 200 | Kg |

|    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |     |     |      |    |
|----|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----|-----|------|----|
|    |                  | devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |     |     |      |    |
| 42 | Manteiga sem sal | <p>Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.</p>                                                      | <p>Embalagem apropriada de 200 gramas. Deve apresentar cor e sabor característicos e ser isenta de contaminações físicas, químicas e microbiológicas. Entregue a uma temperatura de 45°C Registrado no Órgão Competente (SIF ou SIE), com carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem.</p> | Fabricação máxima de 7 dias.  | 300 | 300 | 600  | Kg |
| 43 | Maracujá         | <p>Fruta deve ser de 1ª qualidade e selecionada. Apresentando características de qualidade, com coloração própria e livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser embalados e etiquetados com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.</p> | <p>Deve ser transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, com capacidade de 20 kg, e separado de acordo com o pedido solicitado.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Produto fresco.               | 50  | 50  | 100  | Kg |
| 44 | Milho verde      | <p>Milho verde espiga in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha. Espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Embalado no máximo há 2 dias. | 750 | 750 | 1500 | Kg |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                      |      |      |      |    |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----|
|    |                 | físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                      |      |      |      |    |
| 45 | Moranga cabotiá | Moranga cabotiá madura, descascada, cortada em cubos e embalada à vácuo. Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.                                                                                                                                                                                                                                           | Acondicionados em embalagens de no máximo 1 kg, conforme necessidade. Rótulo com identificação dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, lote, alergênicos, data de fabricação e validade.                                                                                                                                                                                                                                      | Fabricação máxima de 2 dias.                                                                                                                                                         | 1000 | 1000 | 2000 |    |
| 46 | Morango         | Classe 15 (diâmetro de 15 a 35 mm). Categoria I. Deverá estar fresco, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | Transportado em caixas de polietileno limpas vazadas, etiquetados com o peso referente. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.                                                                                                                                                                                                                   | Produto fresco, sem golpes ou danos de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. | 1250 | 1250 | 2500 | Kg |
| 47 | Ovos            | Ovo de galinha fresco e limpo, classe A, íntegro pesando aproximadamente 60 gramas cada, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Não deve apresentar danos mecânicos, fisiológicos, sujidade ou rachaduras. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico.                                                                                                                                                                                          | Acondicionado em bandejas com 30 unidades, de papelão resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Registrado no Órgão Competente (SIF ou SIE), com carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem. | Embalado no máximo há 7 dias.                                                                                                                                                        | 3000 | 3000 | 6000 | Dz |

|    |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |      |     |      |    |
|----|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----|------|----|
| 48 | Pão caseiro                 | Pão tipo caseiro à base de farinha de trigo. Produto processado, de boa qualidade, textura lisa, coloração uniforme, sem a presença de sujidades, contaminações e/ou corpos estranhos.                                                                                    | Acondicionado em embalagens transparentes, em unidades de 500g a 1 kg. Registrado em órgão competente. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).<br>Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem. | Produzido no máximo há 1 dia. | 600  | 300 | 900  | Kg |
| 49 | Pão caseiro com uvas passas | Pão tipo caseiro à base de farinha de trigo com adição de uvas passas brancas. Produto processado, de boa qualidade, textura lisa, coloração uniforme, sem a presença de sujidades, contaminações e/ou corpos estranhos.                                                  | Acondicionado em embalagens transparentes, em unidades de 500g a 1 kg. Registrado em órgão competente. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).<br>Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem. | Produzido no máximo há 1 dia. | 0    | 300 | 300  | Kg |
| 50 | Pepino japonês              | Tipo comum, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes. Produto selecionado consistente ao toque e isento de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeita condição de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar.      | Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Produto fresco.               | 250  | 250 | 500  | Kg |
| 51 | Pitaia                      | Pitaya (Hylocereus undatus) de boa qualidade, com peso unitário entre 200 a 300 g. Deve ter coloração e formato uniforme, estar fresca, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, | Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Produto fresco.               | 1800 | 800 | 2600 | Kg |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |      |     |      |    |
|----|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|-----|------|----|
|    |                 | <p>transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-serem frescas;</li> <li>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes</li> </ul> <p><b>Para consumo no meses de fevereiro e março.</b></p>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |      |     |      |    |
| 52 | Pitaia orgânica | <p>Pitaya (Hylocereus undatus) obtida em um sistema orgânico de produção agropecuária ou oriunda de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. de boa qualidade, com peso unitário entre 200 a 300 g. Deve ter coloração e formato uniforme,</p> <p>estar fresca, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e</p> | <p>Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)</p> | Produto fresco. | 1000 | 400 | 1400 | Kg |

|    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                             |      |      |      |    |
|----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------|------|------|----|
|    |                   | sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:<br>-serem frescas;<br>-não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. <b>Para consumo no meses de fevereiro e março.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                             |      |      |      |    |
| 53 | Polpa de maçã     | Polpa de maçã obtida por processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada.                                                                                                                                                  | Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.Registrado no Órgão Competente. Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC, peso líquido, lote e orientações de armazenagem.          | Fabricado no máximo há 30 dias. Validade mínima de 3 meses. |      | 240  | 240  |    |
| 54 | Polvilho azedo    | Processado da fécula da mandioca. Produto de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade dos produtos derivados da mandioca. Livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores e odor não característico.                                                                                                    | Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno limpos transparentes, lacrados e inviolados, de 1 Kg. Registrado no Órgão Competente, com rótulos apresentando nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem. | Fabricação máxima de 30 dias. Validade mínima de 6 meses.   | 0    | 530  | 530  | Kg |
| 55 | Repolho de cabeça | Tipo grande, vegetal de boa qualidade e condições de conservação e maturação ideais, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando tamanho médio, com boa formação, coloração própria e superfície lisa.                                                                                                    | Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                         | Produto fresco.                                             | 2800 | 2800 | 5600 | Kg |
| 56 | Repolho orgânico  | Produzido em um sistema orgânico                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidades devem estar acondicionadas em caixas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Produto fresco.                                             | 500  | 500  | 1000 | Kg |

|    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                             |      |      |      |       |
|----|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------|------|------|-------|
|    |               | de produção. Tipo grande, vegetal de boa qualidade e condições de conservação e maturação ideais, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando tamanho médio, com boa formação, coloração própria e superfície lisa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separadas de acordo com o pedido enviado. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                             |      |      |      |       |
| 57 | Suco de maçã  | Suco de maçã pasteurizado, sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Quando aplicável, a adição de água potável deve ser exclusiva para a reconstituição do suco concentrado ou desidratado, não sendo permitida em quantidade superior à concentração original do suco integral.                                                                                                                                                                                                                        | Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente. Registrado em órgão competente. Produto com certificação expedida por órgão cadastrado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Rótulo deve conter nome e/ou marca, identificação do fabricante, datas de fabricação e validade, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), peso líquido, lote e orientações de armazenagem. | Fabricado no máximo há 30 dias. Validade mínima de 3 meses. | 2000 | 1000 | 3000 |       |
| 58 | Tempero verde | Cebola verde e salsinha de primeira qualidade, folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, resíduos de fertilizantes, em perfeitas condições de conservação, de colheita recente. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg. | Molhos devem estar protegidos e acondicionados em caixas de polietileno limpas, com capacidade de 20 Kg, e separado de acordo com o pedido enviado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Produto fresco.                                             | 300  | 300  | 600  | Molho |
| 59 | Tomate        | Tomate grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Deve estar maduro, não verde e nem apodrecido               | 1300 | 2000 | 3300 | Kg    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |  |  |  |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  |  | pintado, classe média ou grande. Deve apresentar as características de 1ª qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em boas condições de conservação e maturação. | devem estar acondicionadas em caixas de polietileno limpas com capacidade de 20 Kg. |  |  |  |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

## 7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Valor total da contratação: | R\$ 994.199,90           |
| Fonte de Recurso:           | Recursos próprios e PNAE |
| Dotação Orçamentária        | Em anexo                 |
| Complemento do Elemento:    | Em anexo                 |

## 8. HABILITAÇÃO

A habilitação dos fornecedores deverá observar o art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais normas aplicáveis ao PNAE. Os documentos exigidos variam conforme a categoria do proponente:

### 8.1. FORNECEDOR INDIVIDUAL (agricultor familiar com CAF Pessoa Física, não organizado em grupo)

I – Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF);

II – Extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Pessoa Física, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo agricultor participante;

IV – Documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado e a legislação aplicável;

V – Declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria e estão relacionados no Projeto de Venda.

### 8.2. GRUPO INFORMAL

I – Cópia do CPF de cada agricultor familiar participante;

II – Extrato do CAF Pessoa Física de cada participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III – Projeto de Venda assinado por todos os agricultores familiares participantes;

IV – Documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado e a legislação aplicável;

V – Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda.

### 8.3. GRUPO FORMAL (associação ou cooperativa)

I – Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II – Extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III – certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

IV – Cópias do estatuto e da ata de posse da atual diretoria, registradas no órgão competente;

V – Projeto de Venda assinado pelo representante legal e demais participantes, conforme aplicável;

VI – Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados ou cooperados;

VII – relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, valor e alimento a ser fornecido;

VIII – Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados ou associados;

IX – Documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado e a legislação aplicável.

### 8.4. EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL (EFR)

- I – Cópia do CNPJ;  
 II – Extrato do CAF Pessoa Jurídica do EFR, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;  
 III – Certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, e com o FGTS;  
 IV – Cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural, ou documento análogo;  
 V – Projeto de Venda assinado pelo(s) representante(s) legal(is);  
 VI – Declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria;  
 VII – Relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, valor e alimento a ser fornecido;  
 VIII – Declaração do(s) representante(s) legal(is) de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda;  
 IX – Documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado e a legislação aplicável.

#### **8.5. DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES**

Os extratos do CAF deverão observar o prazo de emissão previsto na Resolução CD/FNDE nº 4/2026. A documentação higiênico-sanitária será exigida de acordo com o tipo de alimento e com a legislação dos órgãos competentes. Os projetos de venda deverão conter as informações necessárias à identificação dos agricultores e dos produtos ofertados, conforme a categoria do fornecedor e o modelo adotado no edital.

O limite individual de comercialização é de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por Entidade Executora e por CAF, observado o art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Nos grupos formais e nos empreendimentos familiares rurais, o cálculo considera os integrantes com CAF e produção própria vinculados ao CAF Pessoa Jurídica. O controle do limite individual caberá ao fornecedor nos grupos formais e à Entidade Executora nos casos de fornecedores individuais e grupos informais, nos termos do referido artigo.

Na ausência ou desconformidade documental, poderá ser concedido prazo para regularização, desde que observado o edital e a legislação aplicável, com decisão justificada da Administração.

### **9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prazo de execução/entrega:                                     | No período de 01 de dezembro de 2026 a 30 de novembro de 2027, todas às segundas, terças e quintas-feiras às 07h no Depósito Central Da Merenda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Local de execução/entrega:                                     | Depósito Central da Merenda. Anexo ao Pátio de Obras do Município.<br>Endereço: Rua Ida Loch Eyng, S/N, Centro. Forquilha/SC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Frequência e periodicidade da execução/entrega:                | Semanal / conforme pedido enviado por nutricionista / entrega às 07h.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:      | Imediato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços: | 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:   | Não se aplica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Condições de pagamento e/ou medição:                           | 30 dias a partir da emissão da nota fiscal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Obrigações da contratada:                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrega dos itens conforme especificação e pedido enviado antecipadamente; cumprir as demais obrigações que constam no contrato.</li> <li>- Após declarado vencedor, os fornecedores poderão ser convocados para o envio de amostra, a critério da equipe técnica da Secretaria de Educação, a fim de garantir a qualidade do produto contratado. As amostras recebidas serão analisadas e aprovadas, ou não, com observância aos detalhes e descritivos exigidos para sua confecção no Termo de Referência.</li> </ul> <p>aso as amostras sejam reprovadas, a equipe técnica emitirá termo de reprovação relacionando os pontos de desconformidade em relação as exigências previamente exigidas na chamada pública, permitindo que, no prazo de até 10 (dez) dias, a contratada reapresente as amostras corrigindo os defeitos apontados. Para correção, a contratada poderá retirar as primeiras amostras apresentadas para corrigi-la, se for possível,</p> |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | ou apresentar novas amostras sem defeitos.<br>Após transcorrido o prazo para envio das amostras e/ou para sua correção, se a contratada/detentora da ata deixar de apresentá-las ou permanecerem desconformidades em relação ao descritivo do edital, será instaurado processo administrativo para apuração das infrações cometidas, com base no Art. 155 da Lei 14.133 de 2021. |
| Previsão de subcontratação:               | Fica permitida a subcontratação dos serviços de transporte, permanecendo o contratado integralmente responsável pela qualidade e garantia dos serviços.                                                                                                                                                                                                                          |
| Previsão de reajuste e revisão de preços: | Reajuste após 12 meses, pelo IPCA/IBGE. Revisão a qualquer tempo, mediante comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, conforme a Lei nº 14.133/2021.                                                                                                                                                                                                                     |

#### 10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 534/2023. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

#### 11. CONTRATAÇÃO DIRETA

|                                 |                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de objeto:                 | Compra da agricultura familiar                                                                                 |
| Empreitada:                     | Não se aplica.                                                                                                 |
| Critério e forma de julgamento: | Conforme preço divulgado em edital, segundo critério de prioridades (escolha conforme art. 35 da Res. 06/2020) |

\_\_\_\_\_  
Equipe de Planejamento  
Daniela Hobold  
Nutricionista/Matrícula: 3298

\_\_\_\_\_  
Secretário de Educação  
Félix Hobold

\_\_\_\_\_  
Equipe de Planejamento  
Tamiris de Aguiar Benfato  
Nutricionista/Matrícula: 5278

Forquilha/SC, 09 de outubro de 2026.