



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo SGPe – SED 151751/2024

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo	Matrícula	E-mail
Marisa Basei	Gerente	262003003	marisabasei@sed.sc.gov.br
Ana Luisa Lages Belchor	Nutricionista RT	734292601	ana.belchor@sed.sc.gov.br
Cristiane Borgmann Doneda	Técnica	374166401	cristianedoneda@sed.sc.gov.br
Jimena Pereira Rodrigues Kirchner	Técnica	345747802	jimena.kirchner@sed.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2-Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

2.1. A Secretaria de Estado da Educação (SED) suscita a presente demanda de aquisição de gêneros alimentícios tendo em vista que a alimentação escolar deve estar pautada na normatização e notas técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, especialmente na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

O PNAE tem por objetivos fornecer aos estudantes alimentação que atenda suas necessidades nutricionais durante o período de permanência na escola, com nutrientes adequados à faixa etária escolar, contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis e proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar. Os cardápios da alimentação escolar devem ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina conta com unidades escolares que atendem diferentes matrizes de ensino em atenção ao currículo da educação básica e profissional, na forma parcial e integral, no qual geram uma demanda diferenciada de atendimento com alimentação escolar. Ainda, a Rede Estadual de Ensino de Santa Catarina atende a especificidades culturais de comunidades indígenas e/ou quilombolas e estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, os quais devem receber alimentação escolar no período de escolarização e no contraturno, quando em Atendimento Educacional Especializado.

Ainda, a Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 dispõe que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30%, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

Dessa forma, considerando a legislação vigente e visando o fornecimento de alimentos adequados em quantidade e qualidade para garantia do acesso regular e permanente de refeições que atendam ao número de estudantes, às características alimentares regionais (cultura, hábitos, questões sociais, etc) e às especificidades relacionadas às necessidades alimentares especiais, torna-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios que devem ser adquiridos pela Secretaria de Estado da Educação.

3-Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A demanda está prevista no Plano Anual de Compras 2024, processo SED 130190/2023 páginas 57 a 226.

Assim como, prevista no Plano Anual de Compras para o ano de 2025, processo SED 119966/2024.

4-Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

4.1 Aquisições de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e conforme especificação dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, para as escolas das Coordenadorias Regionais de Educação da Grande Florianópolis, com entregas durante o ano letivo de 2025.

4.1.1. Especificação:

Alimento	Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem	Caracterização do produto	Rotulagem	Embalagem
ARROZ INTEGRAL	“Arroz integral”	Arroz beneficiado. Tipo: Integral. Classe: Longo fino. Qualidade: Tipo 1. Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Isento de sujidades e materiais estranhos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 8 meses a partir da data de entrega do produto.

ARROZ PARBOILIZADO TIPO I	“Arroz parboilizado”	Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Parboilizado; Classe: Longo fino; Tipo: 1. O arroz parboilizado (<i>Oryza sativa</i>) é o arroz que foi submetido ao processo de parboilização; Os grãos não devem estar ardidos, chochos, danificados, enegrecidos ou mofados. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico resistente de até 5 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 8 meses a partir da data de entrega do produto.
BISCOITO CASEIRO	“Biscoito caseiro”	Produto produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que o caracterize e demais ingredientes desde que permitidos pela legislação e sejam declarados no rótulo. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Deve ter textura lisa e crocante, sabor e aroma característicos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão de até 15 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito

				armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	Doce de “nome da fruta” sem açúcar” ou Doce de “nome da fruta” sem adição de açúcar” ou “Doce de “nome da fruta” 100% fruta”	Produto resultante do processamento adequado da polpa da fruta (banana, uva ou morango) a fim de que se torne pasta de fruta. Não deve ser acrescido de água, ajustadores de pH, corantes, conservantes, açúcares de qualquer natureza, adoçantes, edulcorantes e similares. Poderá ser acrescido de pectina de fruta.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1 kg, reembalados em caixas de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
FARINHA DE MANDIOCA	“Farinha de mandioca”	Produto obtido das raízes provenientes de plantas da espécie <i>Manihot esculenta</i> , submetidas a moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de farinhas. Grupo: seca. Classe: fina. Tipo: 1. Acidez: baixa. Deve ser	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá

		fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Não deve conter glúten.	validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
FARINHA DE MILHO	“Farinha de milho fina” ou “fubá mimoso” ou “fubá mimoso fino”	Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zeamays, L.</i>) desgerminado ou não. Não deve ser pré-cozida. Tipo: 1. Classe: fina. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Deve ser fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

				Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega do produto.
FEIJÃO PRETO TIPO 1	“Feijão preto”	Feijão preto é o grão proveniente das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> L. e <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp. Tipo: 1. Classe: preto. Grupo: 1 comum. O produto deve estar isento de detritos, matéria terrosa, parasitas, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de matérias estranhas e grãos ou outras sementes de outras espécies.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxica e resistente de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 5 meses a partir da data de entrega do produto.
LEITE UHT INTEGRAL	“Leite UHT integral”	Produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Entende-se por leite UHT (<i>Ultra High Temperature</i>), o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de	O produto deverá estar acondicionado em embalagens cartonadas assépticas (longa vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio) contendo 1 litro; reembaladas em bandejas de papelão reforçadas,

		uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve ter teor de gordura mínimo de 3% e Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE).	fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	envoltas em plástico resistente termo-encolhível, contendo até 12 unidades. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega do produto.
MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE COM OVOS	“Massa alimentícia com ovos” ou “Macarrão com ovos”	Massa alimentícia ou macarrão com ovos (seca) é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, sêmola ou semolina e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. Deverá ser do tipo espaguete. Não deve ser do tipo instantânea, pré-cozida ou pronta para o consumo.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico de até 1 kg, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 20 kg. Quando a embalagem secundária do produto for caixa de papelão, deverá ser reforçada, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade mínimo: 11 meses

				da data de entrega do produto.
MEL DE ABELHAS	“Mel” ou “Mel de abelhas”	Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colméia. Deve apresentar-se na consistência de líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado e sem caramelização. Não deve possuir espuma superficial (indício de fermentação). A extração e processamento do produto é feita através de processos tecnológicos adequados e certificados pelos órgãos oficiais. O produto definido não poderá ser adicionado de açúcares e/ou outras substâncias de qualquer natureza que alterem a sua composição original.	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, número de registro no órgão regulamentador, instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	O produto deverá estar acondicionado em potes de plástico ou de vidro esterilizado de até 1 kg, reembalados em caixas de papelão reforçado de até 10 kg, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 11 meses da data de entrega do produto.
SUCO DE UVA INTEGRAL	“Suco de uva integral” ou “Suco de uva integral sem açúcar” ou “Suco de uva integral sem	Suco de uva integral, pasteurizado, não fermentado, sem adição de açúcar, não fermentado. Deverá ser	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço	O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 1 a 2 litros, do modelo cartonadas assépticas (longa

Rua Antônio Luz, 111 | 4º Andar - sala 403 | Centro | Florianópolis | SC | CEP 88010-410

Telefones: (48) 3664-0070 | 3664-0069 | 3664-0224 | 3664-0371 | 3664 0269

E-mail: geade@sed.sc.gov.br

	adição de açúcar”	submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não poderá conter água, corantes de qualquer natureza, conservantes e aromatizantes. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	vida), compostas por multicamadas (polietileno, papel, alumínio), com tampa tipo abre-fecha e lacre de alumínio, ou garrafas PET próprias para embalagens de alimentos de acordo com a legislação vigente, ou garrafa de vidro esterilizado, reembaladas em bandejas de papelão reforçadas, envoltas em plástico resistente termo-encolhível ou em caixa de papelão, contendo até 15 unidades. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Prazo de validade mínimo: 8 meses a partir da data de entrega do produto
--	-------------------	---	--	--

Alimento	Caracterização do produto	Nome científico	Descrição /classificação	Rotulagem	Embalagem
ABACAXI	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características	<i>Ananás comosus (L.) Merril</i>	Produto “in natura”. Classificação: Grupo: Polpa branca (pérola). Subgrupo: Pintado ou colorido. Classe: 3 (gráúdo, tipo "A" pesando de 1500g até 1800g). Categoria: 1	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes,

	do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.				e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
ABÓBORA JAPONESA (CABOTIÁ)	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes	<i>Cucurbita</i> spp.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas,

	de espécimes vegetais genuínos e são. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		(peso mínimo 1000 g).		limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação o do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	---	--	-----------------------	--	--

ABÓBORA PAULISTA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Deverão ser preferencialmente de	<i>Cucurbita moschata</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio (peso mínimo 700 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação o do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	---	----------------------------------	--	---------------	--

	produção orgânica e/ou agroecológica				
ABOBRINHA TIPO ITALIANA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Deverão ser de porte médio (mínimo 20 cm de comprimento).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
ACELGA	Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde na parte externa e branco-creme na parte interna, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e estar com a cabeça fechada não apresentando folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas	<i>Brassica rapa pekinensis</i> (Lour.) Hanelt	Produto “in natura” Categoria: de primeira Deverão ser de tamanho médio (mínimo 500 g)	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO E CONGELADO	O produto deverá estar cru, descascado e congelado, cortado em pedaços de tamanho médio, apresentando miolo de cor uniforme, sem estrias e ser proveniente de espécimes vegetais genuínos e são que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão ser congelados a temperatura	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Aipim cru descascado e congelado. Categoria: de primeira.	No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Deve atender à legislação vigente.	Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, não violados, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 1 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.

	mínima de -8 °C. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
ALFACE	Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e sem folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração ou decomposição, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades,	<i>Lactuca sativa L.</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: Americana, lisa e crespa. Subgrupo: verde. Tamanho médio (mínimo 200 g).	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
ALHO	Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica	<i>Allium sativum L.</i>	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Grupo: Branco ou roxo. Classe: Classe 5 ou 6. Tipo: Extra. Bulbo de tamanho médio ou grande (mínimo 40 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
BANANA PRATA/BRANCA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, em pencas, apresentando	<i>Musa ssp</i>	Produto “in natura”. Grupo: Prata/branca	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas

	tamanho, cor e conformação uniformes (amarelo), polpa íntegra e firme, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediatos. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		Classe: categoria I entre 16 e 32 cm pesando no mínimo 100g/unidade.		vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	--	--	---	--	---

BATATA DOCE	Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Produto “in natura” Grupo: Batata doce brazlândia roxa. Peso: 300 a 500 gramas/unidade.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado
--------------------	---	----------------------------------	---	--------	---

	orgânica e ou agroecológica.				
BATATA INGLESA	Deverão ser de boa qualidade, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades,	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Produto “in natura” Variedade: Monalisa ou Asterix. Oblongo a Redondo. Tamanho médio/grande (diâmetro equatorial 43 a 70 mm; peso médio 150g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
BRÓCOLIS	Deverão ser de boa qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>itálica</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: cabeça única. Peso médio (mínimo 500 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
BETERRABA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, de coloração vermelha intensa, compactas e firmes, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades,	<i>Beta vulgaris L.</i>	Produto “<i>in natura</i>” Categoria: de primeira. Tamanho médio/grande (diâmetro transversal mínimo de 50 mm; peso médio 200g)	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
CARNE SUÍNA - LOMBO EM ISCAS OU CUBOS	Lombo suíno sem osso e sem pele, cortado em iscas ou cubos de aproximadamente 2 cm. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido ou ultra-rápido e mantida a temperatura não maior do que -12 °C durante o armazenamento. Não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, com teor de gordura máximo de 5%. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas	-	Corte: Lombo suíno em iscas ou cubos	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens

	esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.				s defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de entrega do produto.
CEBOLA	Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, formato uniforme, compactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação	<i>Allium cepa L.</i>	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Grupo: 1 (redondo, oblongo ou periforme). Subgrupo: Branca e/ou Amarela. Classe: Classe 3 (diâmetro equatorial 60 a 70 mm; peso médio de 100 a 150g)	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
CENOURA	Deverão ser de boa qualidade, sem ramas, frescas, com coloração e formato uniforme, não poderão apresentar coloração esverdeada. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades,	<i>Daucus carota L.</i>	Descrição: Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda. Classe: 14; comprimento: 14 a 18 cm e diâmetro: 2,5cm	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
CHICÓRIA	Deverão ser de ótima qualidade, ter coloração verde, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Chicorium endivia L.</i>	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: lisa ou crespa. Tamanho médio (mínimo 300 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
COUVE-FLOR	Deverão ser de boa qualidade, ter	<i>Brassica oleracea</i>	Produto “in natura”	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas

	coloração branca a branco-creme, ser tenros, frescos e procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, sem traços de descoloração ou decomposição, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>var. botrytis</i>	Categoria: de primeira. Tamanho médio (mínimo 500 g).		plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	--	-----------------------------	---	--	---

COUVE-MANTEIGA	Deverão ser de ótima qualidade, tenras e firmes, ter coloração verde. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica olerace L.</i> var. <i>acephala</i> D.C.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: lisa. Tamanho médio (mínimo 200 g).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
FILÉ DE TILÁPIA	Carne de peixe (tilápia), preparada do corte denominado filé tratado por processo adequado de congelamento rápido ou	-	Corte: Filé - corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça.	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não	Embalagem primária: o produto deve estar envolto em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente

	ultra-rápido separados individualmente, com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A temperatura de armazenagem deverá ser mantida em -18 °C. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para ser congelado novamente. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.			isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1 kg. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem secundária: embalagem adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento que preserve a integridade e qualidade do produto. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Prazo de validade mínimo: 11 meses a partir da data de
--	---	--	--	---	--

					entrega do produto.
LARANJA	Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão	<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck.	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Grupo: Pera/ Rio Coroa ou Valência. Classe: Classe 2 a 4. Categoria: Especial. Peso mínimo 120 g/unidade	O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.				
MAÇÃ FUJI OU GALA	Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de	<i>Malus sp.</i>	Produto “in natura”. Categoria: de primeira. Grupo: Fuji e/ou Gala. Tamanho mínimo de 120 g.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica				
MELANCIA	A melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; Deve apresentar grau de maturação tal que permita suportar a	<i>Citrullus lanatus</i>	Produto "in natura". Categoria: de primeira. Classe: Magnoliopsida. Peso mínimo 2 kg.	Isento	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado

	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. A melancia não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica.				(reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
MORANGO	Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca	<i>Fragaria x ananassa Duch</i>	Produto "in natura". Variedades: Ilac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos).	O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de	Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação

	amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.		Calibre: 3. Categoria: extra.	produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.	do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
--	--	--	--	---	--

OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha in natura é o alimento proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.	-	Caracterização do produto: 1) Categoria "A" (Branco/vermelhos) 2) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; 3) Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel; 4) Gema visível a ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; 5) Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível. Peso = Tipo Grande; com peso Unitário Mínimo = 55g;	Deve apresentar denominação de venda do produto, lista de ingredientes e informação nutricional (quando não isento), conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, carimbo oficial de inspeção estadual ou federal, data de fabricação, prazo de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento (quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente. Nota: Os ovos não poderão ser processados como: pasteurizados, em pó desidratado, entre outros.	Embalagem primária: Bandejas de papelão. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 20 dias a partir da data de entrega do produto.
-----------------	--	---	--	--	---

				E devem se enquadrar na classificação de “ovos frescos” de acordo com legislações específicas. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	
PÃO FATIADO INTEGRAL	Pão é o alimento obtido pela cocção, em condições tecnológicas adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha adicionada de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize e que seja permitido pelas legislações específicas. O produto deve ser fatiado, sendo que cada fatia deverá pesar 25 g, sendo tolerada uma	-	Produto preparado com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal e fermento. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Poderá conter outras substâncias alimentícias que o caracterize, desde que permitidas pela legislação e sejam declaradas no rótulo, tais como gorduras (livres de gorduras trans), fibras, grãos integrais, sementes, óleos vegetais,	Deverá conter no rótulo a denominação de venda do produto, nome da marca e a razão social da empresa, endereço e número do CNPJ ou CPF do fabricante e distribuidor, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, data de validade, lote, declaração de glúten, registro no órgão regulamentador (se aplicável), instruções de conservação, preparo e uso do alimento	Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade mínimo: 5 dias a partir da data de entrega do produto.

	variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido.		vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.), exceto corantes artificiais.	(quando necessário) e demais informações obrigatórias na norma brasileira de rotulagem vigente.	
REPOLHO VERDE	Deverão ser de boa qualidade, apresentando o tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção	<i>Brassica oleracea</i> L.var. capitata	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: Cor - Verde; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Peso mínimo de 1 kg).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

	orgânica e ou agroecológica.				
REPOLHO ROXO	Deverão ser de boa qualidade, apresentando o tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.	<i>Brassica oleracea</i> L.var. capitata	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Grupo: Cor - Roxo; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Peso mínimo de 1 kg).	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

TANGERINA/BERG AMOTA	Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, peso mínimo 80g/unidade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a	<i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus unshiu</i> Marcovich, <i>Citrus deliciosa</i> Tenore, <i>Citrus reticulata</i> Blanco ou <i>Citrus Sinensis</i> Osbeck.	Produto “in natura” Categoria: de primeira. Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot. Teor de Sólidos Solúveis (Brix): mínimo 9°. Diâmetro equatorial entre 65 e 70 mm. Grupo de coloração: C2 e/ou C3. Peso mínimo de 100g/unidade.	Isento	Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpas, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
---------------------------------	--	--	--	--------	---

	conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e/ou agroecológica				
--	--	--	--	--	--

4.1.2. Condições de distribuição nas Unidades Escolares com sistema de terceirização da alimentação escolar:

4.1.2.1 Os gêneros alimentícios mais perecíveis deverão ser entregues diretamente nas escolas, semanalmente, e os gêneros alimentícios menos perecíveis, assim como, os alimentos congelados, deverão ser entregues no almoxarifado da empresa terceirizada, mensalmente, conforme lista de endereços constantes no Anexo.

4.1.2.2 O recebimento será efetuado pelo servidor responsável após a confirmação da verificação da quantidade/qualidade/adequação do objeto. Os entregadores deverão aguardar a conferência da quantidade/qualidade/adequação do objeto a ser entregue. Após a confirmação do objeto carga/entrega do fornecedor deverá ser assinado e datado, pelo servidor responsável, atestando o recebimento.

4.1.2.3 Se o gênero alimentício entregue não estiver na qualidade, na quantidade ou na validade exigidas nas especificações deste Projeto Básico, não será recebido, sendo devolvido ao fornecedor, devendo o produto ser substituído no prazo máximo de 3 (três) dias úteis quando alimento menos perecível, e em até 24 horas quando alimentos mais perecíveis.

4.1.2.4 O transporte dos gêneros alimentícios para as Unidades Escolares deverá ser realizado em veículos adequados, bom estado de conservação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção de acordo com o Decreto Estadual 31455/87 e alterações posteriores, normativas de vigilância sanitária vigente, providos de balança para pesagem e conferência do quantitativo especificado na(s) nota(s) fiscal (is).

4.1.2.5 Os alimentos devem ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.

4.1.2.6 Os alimentos devem ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente.

4.1.2.7 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.

4.1.2.8 Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

4.1.2.9 O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura. Refrigeração: de 0 a 7 °C (ao redor de 4 °C), com tolerância de até 7 °C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite. Congelamento: até -8 °C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

4.1.2.10 É obrigatório efetuar a pesagem, conferência e registro do quantitativo de produtos entregues em cada unidade escolar, bem como a aferição da temperatura dos produtos resfriados e congelados (ex.: cárneos e lácteos), especificados na(s) nota(s) fiscal (is), solicitando troca imediata quando os produtos estiverem impróprios e/ou inadequados para consumo.

4.1.2.11 A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú devidamente higienizado, estando cada caminhão equipado com uma balança compatível para conferência e pesagem dos alimentos, aferida de acordo com as normas do INMETRO. Excetua-se dessa obrigatoriedade a entrega de leite UHT.

4.1.2.12 Os produtos deverão ser pesados em superfície plana, visível e na presença do servidor responsável pelo recebimento.

4.1.2.13 Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.

4.1.2.14 No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.

4.1.2.15 Os fornecedores devem entregar as mercadorias com carrinho próprio (para fazer o transporte do veículo até o almoxarifado).

4.1.2.16 Os funcionários deverão estar uniformizados e calçar sapatos fechados conforme legislação vigente.

4.1.2.17 A embalagem é o recipiente/pacote/envolto destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos, sendo: embalagem primária aquela que está em contato direto com os alimentos; embalagem secundária aquela destinada a conter a(s) embalagem (ns) primária(s); embalagem terciária aquela destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias. As embalagens devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. Devem, ainda, ser compatíveis com o prazo de validade.

4.1.2.18 É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento. Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento são consideradas defeituosas críticas e em desacordo.

4.1.2.19 A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

4.1.2.20 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

5-Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras

5.1. A seleção dos itens a serem adquiridos, suas quantidades, bem como as suas descrições, ficaram a cargo do quadro de Nutricionistas de cada Coordenadoria Regional de Educação e do quadro de Nutricionistas da SED. À Gerência de Administração Escolar coube a consolidação das quantidades e formalização de demanda, para atender por 11 meses as unidades escolares.

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Arroz integral tipo 1	Kg	7.472
02	Arroz parbolizado tipo 1	Kg	41.513
03	Biscoito caseiro	Kg	11.466
04	Doce de fruta sem adição de açúcar	Kg	621
05	Farinha de mandioca	Kg	2.703
06	Farinha de milho	Kg	2.580
07	Feijão preto tipo 1	Kg	16.133
08	Leite integral UHT	Litro	58.550
09	Massa alimentícia tipo espaguete com ovos	Kg	7.856
10	Mel de abelhas	Kg	944
11	Suco de uva integral Lt	Litro	23.497
12	Abacaxi Unidade	Uni.	1.300
13	Abóbora - Cabotiá	Kg	1.017
14	Abóbora - Paulista	Kg	1.017
15	Abobrinha	Kg	332
16	Acelga	Uni.	3.691
17	Aipim descascado e congelado	Kg	308
18	Alface Lisa/crespa	Uni.	21.558
19	Alho in natura	Kg	1.221
20	Banana prata / branca	Kg	16.654
21	Batata doce	Kg	466
22	Batata inglesa	Kg	3.145

23	Beterraba	Kg	2.542
24	Brócolis	Uni.	419
25	Carne suína pernil sem osso - em cubos/iscas	Kg	7.200
26	Cebola	Kg	6.506
27	Cenoura	Kg	4.203
28	Chicória	Uni.	12.443
29	Couve-flor	Uni.	419
30	Couve-manteiga	Uni.	1.706
31	Filé de Tilápia congelado	Kg	3.178
32	Laranja	Kg	9.653
33	Maçã	Kg	22.308
34	Melancia	Kg	1.755
35	Morango	Kg	1.570
36	Ovos de galinha in natura	Dúzia	6.808
37	Pão fatiado integral	Kg	5.680
38	Repolho branco	Uni.	846
39	Repolho roxo	Uni.	846
40	Tangerina/pocã/bergamota	Kg	9.192

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6-Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

6.1. Para a elaboração deste ETP, visando ao levantamento de mercado como escopo de definir o tipo e solução a contratar, observou-se a Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020:

6.1.1 Solução

Chamada pública para aquisição dos alimentos da Agricultura familiar. Realizando cotação juntos Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais da Agricultura Familiar dos alimentos objetos dessa chamada pública.

Planilha de precificação dos itens.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

7.1. A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a contratação será realizada mediante a utilização dos parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa SEA nº 09/2024, e a qual dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública estadual e resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 FNDE. Desse modo, o custo total estimado da contratação de cada item foi baseado na composição de custos unitários obtido na média ou mediana dos preços dos itens consultados.

7.2. Quadro Informativo Geral:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
01	Arroz integral tipo 1	Kg	7.472	8,50	R\$ 63.512,00
02	Arroz parbolizado tipo 1	Kg	41.513	6,90	R\$ 286.439,70
03	Biscoito caseiro	Kg	11.466	35,00	R\$ 401.310,00
04	Doce de fruta sem adição de açúcar	Kg	621	41,93	R\$ 26.040,60
05	Farinha de mandioca	Kg	2.703	9,25	R\$ 25.002,75
06	Farinha de milho	Kg	2.580	7,86	R\$ 20.286,17
07	Feijão preto tipo 1	Kg	16.133	13,50	R\$ 217.795,50
08	Leite integral UHT	Litro	58.550	6,62	R\$ 387.308,25
09	Massa alimentícia tipo espaguete com ovos	Kg	7.856	17,66	R\$ 138.736,96
10	Mel de abelhas	Kg	944	35,87	R\$ 33.856,56
11	Suco de uva integral Lt	Litro	23.497	20,48	R\$ 481.101,08
12	Abacaxi Unidade	Uni.	1.300	8,00	R\$ 10.400,00
13	Abóbora - Cabotiá	Kg	1.017	5,87	R\$ 5.969,79
14	Abóbora - Paulista	Kg	1.017	5,61	R\$ 5.708,76
15	Abobrinha	Kg	332	6,00	R\$ 1.992,00
16	Acelga	Uni.	3.691	6,50	R\$ 23.991,50
17	Aipim descascado e congelado	Kg	308	10,00	R\$ 3.080,00

18	Alface Lisa/crespa	Uni.	21.558	4,00	R\$ 86.232,00
19	Alho in natura	Kg	1.221	38,00	R\$ 46.398,00
20	Banana prata / branca	Kg	16.654	6,25	R\$ 104.087,50
21	Batata doce	Kg	466	5,80	R\$ 2.702,80
22	Batata inglesa	Kg	3.145	7,00	R\$ 22.015,00
23	Beterraba	Kg	2.542	6,56	R\$ 16.678,34
24	Brócolis	Uni.	419	7,25	R\$ 3.037,75
25	Carne suína pernil sem osso - em cubos/iscas	Kg	7.200	30,61	R\$ 220.416,00
26	Cebola	Kg	6.506	7,05	R\$ 45.834,77
27	Cenoura	Kg	4.203	6,90	R\$ 29.000,70
28	Chicória	Uni.	12.443	5,75	R\$ 71.547,25
29	Couve-flor	Uni.	419	7,21	R\$ 3.021,51
30	Couve-manteiga	Uni.	1.706	4,25	R\$ 7.250,50
31	Filé de Tilápia congelado	Kg	3.178	51,56	R\$ 163.849,74
32	Laranja	Kg	9.653	6,15	R\$ 59.365,95
33	Maçã	Kg	22.308	12,78	R\$ 285.096,24
34	Melancia	Kg	1.755	4,50	R\$ 7.897,50
35	Morango	Kg	1.570	33,00	R\$ 51.810,00
36	Ovos de galinha in natura	Dúzia	6.808	11,95	R\$ 81.355,60
37	Pão fatiado integral	Kg	5.680	25,50	R\$ 144.840,00
38	Repolho branco	Uni.	846	5,86	R\$ 4.957,56
39	Repolho roxo	Uni.	846	6,42	R\$ 5.434,14
40	Tangerina/pocã/bergamota	Kg	9.192	6,91	R\$ 63.516,72
				Total	R\$ 3.658.877,19

8-Comparativo das soluções

Solução única, através de precificação dos itens selecionados, sendo considerado o preço médio ou mediano dos itens cotados.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9-Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

9.1 Solução única, chamada pública para aquisição dos produtos da agricultura familiar. Com precificação dos itens selecionados, sendo considerado preço da média ou mediana dos itens cotados.

9.2 Seleção dos projetos de venda

9.3 Para produtos agroecológicos ou orgânicos, o fornecedor poderá acrescentar aos preços desses produtos até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos na chamada pública (Art. 31 da Resolução nº6 de 08 de maio de 2020)

10-Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

10.1 O(s) projeto(s) de venda poderá(ão) ser apresentado(s) de forma parcial, de acordo com a capacidade de entrega, detalhando as Coordenadorias Regionais.

10.2 Os projetos de venda devem ser apresentados por Itens.

10.3 Os contatos serão firmados por Itens que foram classificados pela cooperativa ou produtor individual.

11-Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não se aplica a esta contratação.

12-Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

12.1 Habilitação das amostras. Conforme prevê o art. 41 da Resolução 06 de 08 de maio de 2020, os participantes habilitados, cujo projeto de venda foi selecionado em primeiro lugar, para os itens de produtos processados, dessa Chamada Pública deverão apresentar 01 (uma) amostra juntamente com a ficha técnica (conforme modelo Anexo II), no prazo de até 10 (dez) dias consecutivos após a divulgação do resultado, sob pena de desclassificação.

12.2 Para os produtos de origem animal, os participantes habilitados, cujo projeto de venda foi selecionado em primeiro lugar em cada item desta Chamada Pública deverão apresentar 01 (uma) amostra, juntamente com a ficha técnica (conforme modelo Anexo II) e registro do produto no SIF ou SIE para produto de origem animal (o SIM será aceito apenas para as entregas no município indicado no documento), no prazo de até 10 (dez) dias consecutivos após a convocação, sob pena de desclassificação.

12.3 Quando o produto do fornecedor for desclassificado, será convocado o 2º colocado para apresentar amostra e documentação técnica, que passará pelo mesmo processo de avaliação, e assim sucessivamente.

12.4 Demais cuidados referentes à chamada pública para que ela atinja o efeito necessário, que é a aquisição dos alimentos, principalmente em tempo hábil, estão contidos na análise de risco presente deste processo.

13-Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

13.1. Não se aplica.

14-Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

14.1. O resultado pretendido com essa contratação é o fornecimento contínuo da alimentação escolar nas escolas que praticam a modalidade terceirizada, durante os dias letivos do calendário escolar, e ainda, atendimento a Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 dispõe que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30%, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

15-Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

15.1. Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada visando atender as Escolas da Rede Pública Estadual da Educação Básica que funcionam com alimentação escolar na modalidade terceirizada.

(Assinado Eletronicamente)

Anexo I

Município	Unidade Escolar	Logradouro	Nº	Bairro	CEP
ÁGUAS MORNAS	EEB CEL ANTONIO LEHMKUHL-5355	AV CEL ANTONIO LEHMKUHL	579	CENTRO	88150000
ÁGUAS MORNAS	EEB CONSELHEIRO MANOEL PHILIPPI-5150	RUA PREFEITO GERMANO JOSE STEINBACH		VARGEM GRANDE	88150000
ANGELINA	EEB NORBERTO TEODORO DE MELO-4863	ESTRADA GERAL BARRA CLARA	388	BARRA CLARA	88465000
ANGELINA	EEB NOSSA SENHORA-4979	RUA SAO FRANCISCO DE ASSIS	1315	CENTRO	88460000
ANITÁPOLIS	EEB ALTINO FLORES-5657	R PAULICO COELHO	23	CENTRO	88475000
ANTÔNIO CARLOS	EEB ALTAMIRO GUIMARAES-2895	RUA DANIEL PETRY	678	CENTRO	88180000
BIGUAÇU	EEB CONEGO RODOLFO MACHADO-2461	BR 101 - KM 185		TIJUQUINHAS	88160991
BIGUAÇU	EEB JOAQUIM JOAO CARDOSO-2267	RUA LUIZ DALMOLIN		PRADO	88160014
BIGUAÇU	EEB PREF AVELINO MULLER-2720	RUA ALBERTO MULLER	259	VENDAVAL	88164086

BIGUAÇU	EEB PROF ALEXANDRE SERGIO GODINHO-2852	R NATALICIO VIEIRA		JARDIM CARANDAI	88161594
BIGUAÇU	EEB PROF ELOISA MARIA PRAZERES DE FARIA-2860	R 17 DE MAIO	349	PRAIA JOÃO ROSA	88160318
BIGUAÇU	EEB PROF EMERITA DUARTE S E SOUZA-2275	RUA JOAO ZEFERINO DE SOUZA		FUNDOS	88161368
BIGUAÇU	EEB PROF JOSE BRASILICIO-2739	RUA CORONEL TEIXEIRA DE OLIVEIRA	69	CENTRO	88160130
BIGUAÇU	EEB PROF MARIA DE LOURDES SCHERER-2283	RUA 13 DE MAIO	2680	SAUDADE	88165184
BIGUAÇU	EEB PROFA TANIA MARA F E SILVA LOCKS-2445	R DR HOMERO DE MIRANDA GOMES	3239	JARDIM MARCOS ANTONIO	88160768
BIGUAÇU	EEF AREIAS DE CIMA-2321	RUA GERAL	201	AREIAS DE CIMA	88168740
BIGUAÇU	EEF SANTO ANTONIO-2330	RUA ANTONIO JOSÉ GARCIA	1	CACHOEIRA	88168610
BIGUAÇU	EEF TEOFILO TEODORO REGIS-2259	RUA GERAL SOROCABA DO SUL		SOROCABA	88170992
BIGUAÇU	EEM PROF MARIA DA GLORIA V DE FARIA-2453	RUA JOAO BORN	255	CENTRO	88160074
BIGUAÇU	UD DE BIGUAÇU-153494	RUA 17 DE MAIO	349	RIO CAVEIRAS	88160318
FLORIANÓPOLIS	CEDUP DR JORGE LACERDA-700029	RUA GENERAL BITTENCOURT	234	CENTRO	88020100
FLORIANÓPOLIS	CEJA DE FLORIANOPOLIS-700053	RUA GENERAL BITTENCOURT	234	CENTRO	88020100
FLORIANÓPOLIS	EEB ADERBAL RAMOS DA SILVA-2070	RUA CORONEL PEDRO DEMORO	1998	ESTREITO	88075300
FLORIANÓPOLIS	EEB AMERICA DUTRA MACHADO-102660	JOAQUIM NABUCO	2875	MONTE CRISTO	88090060
FLORIANÓPOLIS	EEB DAYSE WERNER SALLES-1813	PASCOAL SIMONE	80	COQUEIROS	88080350
FLORIANÓPOLIS	EEB DE MUQUEM-1082	RUA MANOEL PETRONILHO DA SILVEIRA	1	SAO JOAO DO RIO VERMELHO	88060100
FLORIANÓPOLIS	EEB DOM JAIME DE BARROS CAMARA-1406	RODOVIA BALDICERO FILOMENO	7821	RIBEIRAO DA ILHA	88064002

FLORIANÓPOLIS	EEB DR PAULO FONTES-108839	RUA PROF OSNI BARBATO	168	SANTO ANTONIO DE LISBOA	88050450
FLORIANÓPOLIS	EEB EDITH GAMA RAMOS-1783	RUA DIB CHEREM	2773	CAPOEIRAS	88090000
FLORIANÓPOLIS	EEB GETULIO VARGAS-1414	RUA JOAO MOTTA ESPEZIM	499	SACO DOS LIMOES	88045400
FLORIANÓPOLIS	EEB HILDA TEODORO VIEIRA-744	R LAURO LINHARES	560	TRINDADE	88036000
FLORIANÓPOLIS	EEB ILDEFONSO LINHARES-1350	RUA VEREADOR OSVALDO BITTENCOURT	206	CARIANOS	88047700
FLORIANÓPOLIS	EEB INTENDENTE JOSE FERNANDES-949	RODOVIA JOAO GUALBERTO SOARES	324	INGLESES	88058300
FLORIANÓPOLIS	EEB IRINEU BORNHAUSEN-2054	RUA VEREADOR BATISTA PEREIRA	306	ESTREITO	88075600
FLORIANÓPOLIS	EEB JACÓ ANDERLE-102490	FRANCISCO FAUSTO MARTINS	717	VARGEM GRANDE	88052810
FLORIANÓPOLIS	EEB JANUARIA TEIXEIRA DA ROCHA-1325	RUA DA CAPELA	1234	CAMPECHE	88063400
FLORIANÓPOLIS	EEB JORNALISTA JAIRO CALLADO-1830	PROFESSORA ANTONIETA DE BARROS	581	ESTREITO	88070700
FLORIANÓPOLIS	EEB JOSE BOITEUX-2062	RUA MARECHAL CÂMARA	182	ESTREITO	88070240
FLORIANÓPOLIS	EEB JUREMA CAVALLAZZI-1457	PROFESSOR ANIBAL NUNES PIRES		JOSE MENDES	88021015
FLORIANÓPOLIS	EEB LEONOR DE BARROS-698	RUA PASTOR WILLIAN RICHARD SCHISLER FILHO	801	ITACORUBI	88034100
FLORIANÓPOLIS	EEB PE ANCHIETA-701	RUA RUI BARBOSA	525	AGRONÔMICA	88025300
FLORIANÓPOLIS	EEB PERO VAZ DE CAMINHA-1791	RUA IRMÃ BONAVITA	954	CAPOEIRAS	88090150
FLORIANÓPOLIS	EEB PORTO DO RIO TAVARES-1341	RODOVIA SC 405	356	FAZENDA DO RIO TAVARES	88063700
FLORIANÓPOLIS	EEB PRES ROOSEVELT-1767	RUA PASCOAL SIMONE	80	COQUEIROS	88080350
FLORIANÓPOLIS	EEB PROF ANIBAL NUNES PIRES-1759	RUA IRMÃ BONAVITA	240	CAPOEIRAS	88090150
FLORIANÓPOLIS	EEB PROF HENRIQUE STODIECK-221	RUA ESTEVES JUNIOR	65	CENTRO	88015130
FLORIANÓPOLIS	EEB PROF LAURA LIMA-1120	RUA DO LOURO	143	MONTE VERDE	88032530

Rua Antônio Luz, 111 | 4 º Andar - sala 403 | Centro | Florianópolis | SC | CEP 88010-410

Telefones: (48) 3664-0070 | 3664-0069 | 3664-0224 | 3664-0371 | 3664 0269

E-mail: geade@sed.sc.gov.br

FLORIANÓPOLIS	EEB ROSA TORRES DE MIRANDA-2119	R MELVIN JONES	389	JARDIM ATLANTICO	88095400
FLORIANÓPOLIS	EEB ROSINHA CAMPOS-1805	RUA JOAQUIM FERNANDES DE OLIVEIRA	428	ABRAAO	88085170
FLORIANÓPOLIS	EEB SIMAO JOSE HESS-710	AVENIDA MADRE BENVENUTA	463	TRINDADE	88036500
FLORIANÓPOLIS	EEB TENENTE ALMACHIO-1287	AV. SANTOS DUMONT - BASE AEREA	25	TAPERA	88049000
FLORIANÓPOLIS	EEF BALDICERO FILOMENO-1295	SERVIDÃO PEDRO MANOEL DA SILVEIRA	230	TAPERA	88049520
FLORIANÓPOLIS	EEF GEN JOSE VIEIRA DA ROSA-1317	ROD SC 406	107	MORRO DAS PEDRAS	88066000
FLORIANÓPOLIS	EEF JULIO DA COSTA NEVES-1503	CAMINHO DOS ESTUDANTES	100	COSTEIRA DO PIRAJUBAE	88047366
FLORIANÓPOLIS	EEF SEVERO HONORATO DA COSTA-1309	RUA ABELARDO OTACILIO GOMES	115	PANTANO DO SUL	88067100
FLORIANÓPOLIS	EEM HENRIQUE VERAS-102482	R JOAO PACHECO DA COSTA	249	LAGOA DA CONCEICAO	88062040
FLORIANÓPOLIS	EEM PREF ACACIO GARIBALDI SAO THIAGO-116300	R ALTAMIRO BARCELOS DUTRA	1195	BARRA DA LAGOA	88062560
FLORIANÓPOLIS	EEM VER OSCAR MANOEL DA CONCEICAO-151297	RODOVIA SC 405		RIO TAVARES	88063700
FLORIANÓPOLIS	INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO-19	AV MAURO RAMOS	275	CENTRO	88020301
FLORIANÓPOLIS	UD QUILOMBOLA MORRO DA QUEIMADA-158968	RUA PROF ANIBAL NUNES PIRES		JOSÉ MENDES	88021015
GOVERNADOR CELSO RAMOS	EEB DR ADERBAL RAMOS DA SILVA-2674	AV GANCHOS	1050	GANCHOS DO MEIO	88190000
GOVERNADOR CELSO RAMOS	EEB PROF MARIA AMALIA CARDOSO-2682	RUA GERINO B DOS SANTOS	54	FAZENDA DA ARMACAO	88190000
PALHOÇA	EEB DOM JAIME DE BARROS CAMARA-4219	RUA JOSE COSME PAMPLONA	1447	BELA VISTA	88132700
PALHOÇA	EEB GOV IVO SILVEIRA-4502	AV. BARÃO DO RIO BRANCO		CENTRO	88130100
PALHOÇA	EEB GOV PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS-111660	RUA NASCENTE DO SOL		PONTE DO IMARUIM	88130570

PALHOÇA	EEB HENRIQUE ESTEFANO KOERICH-4359	RUA 31 DE MARCO		PONTE DO IMARUIM	88130350
PALHOÇA	EEB IRMA MARIA TERESA-4510	AV ANICETO ZACCHI	298	PONTE DO IMARUIM	88130300
PALHOÇA	EEB JOAO SILVEIRA-4200	AV BOM JESUS DE NAZARE	1014	ARIRIU	88135100
PALHOÇA	EEB JOSE MARIA CARDOSO DA VEIGA-4537	R NOSSA SRA. DO ROSARIO	448	ENSEADA DE BRITO	88138800
PALHOÇA	EEB PE VICENTE F CORDEIRO-4332	R ADERBAL RAMOS DA SILVA	579	PINHEIRA	88139351
PALHOÇA	EEB PROF BENONIVIO JOAO MARTINS-4049	RUA MONSENHOR ROBERTO LANDEL MOURA		BREJARU I	88133490
PALHOÇA	EEB PROF CLAUDETE MARIA H DOMINGOS-4340	AVENIDA ELZA LUCCHI		JARDIM EUCALIPTUS	88130600
PALHOÇA	EEB PROF MARIA DO CARMO DE SOUZA-4383	R. MARIA LEOPOLDINA DA SILVA	390	PACHECOS	88135099
PALHOÇA	EEB PROF NICOLINA TANCREDO-4227	RUA CESAR RENE WAGNER	137	ALTO ARIRIU	88135720
PALHOÇA	EEB PROF URSULINA DE SENNA CASTRO-4030	R GERMANO SPRICIGO		CAMINHO NOVO	88132400
PALHOÇA	EEB PROFESSOR ANGELO CASCAES TANCREDO-158747	RUA JOSÉ JOÃO BARCELOS	1455	BELA VISTA	88132770
PALHOÇA	EEB SEN RENATO RAMOS DA SILVA-4545	RUA JOSÉ LUIZ MARTINS	447	BARRA DO ARIRIÚ	88134300
PALHOÇA	EEB VICENTE SILVEIRA-4057	R PREF REINOLDO ALVES	1263	PASSA VINTE	88132001
PALHOÇA	EEF PROF MARIA CLEMENTINA DE S LOPES-4022	RUA PAULO JOSE DE SOUZA	431	SAO SEBASTIAO	88136250
PALHOÇA	EEF VENCESLAU BUENO-4553	RUA CEL. BERNARDINO MACHADO	188	CENTRO	88130220
PALHOÇA	UD DE PALHOÇA-153524	RUA JOAO PEREIRA DOS SANTOS	205	PONTE DO IMARUIM	88130475
RANCHO QUEIMADO	EEB MARILDA LENIA ARAUJO-5797	RUA JACOB GUILHERME BUNN	170	CENTRO	88470000

RANCHO QUEIMADO	EEB ROBERTO SCHUTZ-5800	RUA EXPEDICIONARIO ADOLFO WERLICH	120	TAQUARAS	88470000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB ANISIO V DE FREITAS-6173	R JOAO JACINTO MACHADO	478	SUL DO RIO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB NEREU RAMOS-6181	RUA PROFESSOR SILVEIRA DE MATOS	56	CENTRO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB PROF SILVEIRA DE MATOS-6165	R SAO SEBASTIAO	4192	SUL DO RIO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	EEB PROF ZULMA BECKER-6190	R LEOPOLDO BROERING	3267	CENTRO	88140000
SANTO AMARO DA IMPERATRIZ	UD DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ-158976	RUA FREI JACO HOFFELERS	351	CENTRO	88140000
SÃO BONIFÁCIO	EEB SAO TARCISIO-5134	AV VINTE E NOVE DE DEZEMBRO		CENTRO	88485000
SÃO JOSÉ	CEJA DE SAO JOSE-704342	RUA JOAQUIM VAZ	1314	PRAIA COMPRIDA	88102650
SÃO JOSÉ	EEB ALDO CAMARA DA SILVA-3751	ALFREDO JOSE DO AMORIM		NOSSA SENHORA DO ROSARIO	88110660
SÃO JOSÉ	EEB BELA VISTA-102652	AVENIDA BRASILIA		BELA VISTA II	88110050
SÃO JOSÉ	EEB CECILIA ROSA LOPES-3883	ALAN KARDEC	284	FORQUILHINHAS	88106758
SÃO JOSÉ	EEB FRANCISCO TOLENTINO-3271	RUA XAVIER CAMARA		CENTRO	88103015
SÃO JOSÉ	EEB JOSE MATIAS ZIMMERMANN-3301	RUA JOSE MATIAS ZIMMERMANN	68	SERTAO DO MARUIM	88122200
SÃO JOSÉ	EEB NS DA CONCEICAO-3727	RUA JOAO GRUMICHE	805	ROCADO	88108100
SÃO JOSÉ	EEB PRES JUSCELINO KUBITSCHKE-3832	R JACOB SENS		AREIAS	88113285
SÃO JOSÉ	EEB PROF AMERICO VESPUCIO PRATES-3859	R JOSE VICTOR DA ROSA	770	BARREIROS	88117400
SÃO JOSÉ	EEB PROF JOAQUIM SANTIAGO-3514	RUA ZITA ALTHOFF KOERICH	1744	COLONIA SANTANA	88123100
SÃO JOSÉ	EEB PROF LAERCIO CALDEIRA DE ANDRADA-3549	AV BRIGADEIRO SILVA PAES	561	CAMPINAS	88101250

SÃO JOSÉ	EEB PROF MARIA DO CARMO LOPES-3840	RUA CAXAMBU S/N		SERRARIA	88115600
SÃO JOSÉ	EEB PROF MARIA JOSE B VIEIRA-3522	R JOAQUIM VAZ	1413	PRAIA COMPRIDA	88102650
SÃO JOSÉ	EEB PROF OSWALDO RODRIGUES CABRAL-3867	RUA SAO JOSE	173	BELA VISTA I	88110304
SÃO JOSÉ	EEB PROFA LAURITA DUTRA DE SOUZA-3743	RUA GRALHA AZUL		PICADAS DO SUL	88106100
SÃO JOSÉ	EEB VALDETE LUCI MARTINS PORTO-3786	RUA ANTONIO JOVITA DUARTE	7038	FORQUILHAS	88107100
SÃO JOSÉ	EEB WANDERLEY JUNIOR-3816	RUA OTTO JULIO MALINA	438	IPIRANGA	88111500
SÃO JOSÉ	EEF CRISTO REI-103063	R ALCEU AMOROSO LIMA		REAL PARQUE	88113490
SÃO JOSÉ	EEF DR HOMERO DE MIRANDA GOMES-3700	RUA OTTO JULIO MALINA		BAIRRO IPIRANGA	88111500
SÃO JOSÉ	EEF PROF MARCILIA DE OLIVEIRA-3719	R FRANCISCO DE ASSIS		FORQUILHINHAS	88106600
SÃO JOSÉ	EEF SAO MIGUEL-103004	RUA MANOEL BANDEIRA		AREIAS	88113825
SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA	EEB GAMA ROSA-3280	R JOAO LEOPOLDO REITZ	74	CENTRO	88125000

ENDEREÇOS PARA AS ENTREGAS DOS PRODUTOS MENOS PERECÍVEIS

Coordenadoria Regional de Florianópolis, Rua Irmã Bonavita, 240, Bairro Capoeiras – Florianópolis – SC

ANEXO II

MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA OS PRODUTOS PROCESSADOS E DE ORIGEM ANIMAL:

FICHA TÉCNICA	
Nº Chamada Pública:	
PRODUTO	
NOME/DENOMINAÇÃO	
MARCA	Produtos de origem animal-nº de registro(SIM-SIP-SIF)

		nº de registro	
COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL		Nº/CNPJ-	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
FABRICANTE/BENEFICIADORA DO PRODUTO			
RAZÃO SOCIAL		Nº/CNPJ	
ENDEREÇO		NÚMERO	
BAIRRO		CEP	
CIDADE		ESTADO	
CONTATO			
NOME			
FONE	FAX		E-MAIL
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
INGREDIENTES			
Aditivos alimentares (conservantes,corantes,etc)			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G			
PROTEÍNAS(g)		Valor Calórico Total(Kcal)	
CARBOIDRATOS(g)		Prazo de Validade	
GORDURAS(g)		GORDURA SATURADA(g)	SÓDIO(mg)
EMBALAGENS DO PRODUTO			
PRIMÁRIA		SECUNDÁRIA	
TIPO	PESO LÍQUIDO	TIP O	PESO LÍQUIDO
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO			

NOME	
PROFISSÃO	CARGO
CONSELHO REGIONAL	Nº DE INSCRIÇÃO:
ASSINATURA	



Assinaturas do documento



Código para verificação: **KS2VC931**

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



JIMENA PEREIRA RODRIGUES KIRCHNER (CPF: 045.XXX.969-XX) em 21/11/2024 às 17:54:16

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:08:40 e válido até 13/07/2118 - 14:08:40.

(Assinatura do sistema)



MARISA BASEI (CPF: 829.XXX.619-XX) em 21/11/2024 às 18:43:17

Emitido por: "SGP-e", emitido em 19/03/2019 - 16:27:03 e válido até 19/03/2119 - 16:27:03.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAxNTE3NTFfMTUxODEwXzlwMjRfS1MyVkM5MzE=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SED 00151751/2024** e o código **KS2VC931** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.