

CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2026
PROCESSO Nº 35242/2025

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, n.º 1.575, Centro, inscrito no CNPJ sob n.º 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento dos interessados, que na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), localizada na Rua Julião José dos Santos – n.º 7 (anexo ao pavilhão de Exposhow), Vila Izabel, São Carlos, perante a equipe de coordenação do Departamento de Agricultura, acha-se aberta a **CHAMADA PÚBLICA**. Os envelopes referentes a esta Chamada serão recebidos e protocolados até as **15:00** horas do dia **01/04/2026**, e serão abertos de conformidade com as seguintes cláusulas e instruções abaixo. O prazo de vigência da presente Chamada Pública é de 12 (doze) meses a partir da publicação nos Órgãos Oficiais da Imprensa do Município, do Estado e/ou da União.

I. DO OBJETO

01.01. O objeto desta Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE nas Redes Municipais de Educação, conforme especificações dos produtos e forma de entrega, contidas no Anexo II do presente edital.

II. DOS RECURSOS FINANCEIROS

02.01. Os recursos financeiros serão provenientes da transferência entre o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), constantes do orçamento vigente e codificado sob os n.º **12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 371** (Alimentação Escolar – FNDE/PNAE).

III. DA LEGISLAÇÃO

03.01. Este Edital é regulamentado pela seguinte legislação, devidamente atualizada:

03.01.01. Lei Federal nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as **Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007**; revoga dispositivos da **Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994**; e dá outras providências.

03.01.02. Legislação Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006 - Estabelece as diretrizes para a formação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos Familiares Rurais.

03.01.03. Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

03.01.04. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios

03.01.05. Resolução CD/FNDE Nº 21, de 16 de novembro de 2021, altera o **Art. 39** da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

03.01.06. Lei Federal nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, altera a lei nº 11947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa.

IV. DOS ENVELOPES

04.01. Os envelopes contendo os documentos referentes à Habilitação e Projeto de Venda deverão estar fechados de modo inviolável, e deverão referir-se:

NOME DO PROPONENTE

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal
Rua Julião José dos Santos, nº 7º - Vila Izabel CEP 13.570-828 –
São Carlos – SP
Processo n.º 35242/2025 Chamada Pública nº 02/2026

ENVELOPE N.º 01 – HABILITAÇÃO

NOME DO PROPONENTE

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal
Rua Julião José dos Santos, nº 7º, Vila Izabel CEP 13.570-828 –
São Carlos – SP
Processo n.º 35242/2025 Chamada
Pública n.º 02/2026

ENVELOPE N.º 02 – PROJETO DE VENDA

V. DA HABILITAÇÃO (Envelope nº 01)

05.01. Para participar desta Chamada Pública os interessados deverão comprovar sua habilitação através da apresentação dos seguintes documentos abaixo citados, podendo dela participar os grupos formais e informais de agricultores familiares e agricultores familiares individuais (não organizados em grupos), conforme a **Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020**.

05.01.01. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da CAF/DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

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

05.01.02. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - a prova de CNPJ de produtor rural;
- III - o extrato da CAF/DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - a declaração do **representante do grupo informal** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- VI - procuração assinada por todos os integrantes do grupo informal, outorgando poderes especiais para firmar contrato com a Prefeitura Municipal de São Carlos, podendo, para tanto, assinar contratos e termos aditivos, e concordar com cláusulas.
- VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

05.01.03. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da CAF/DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - a declaração do seu **representante legal** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VI - a declaração do seu **representante legal** de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- VII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- VIII - indicação da data de nascimento e e-mail do **representante Legal** do grupo formal.
- IX - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

VI. DO PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº 02)

06.01. Os projetos de venda dos agricultores individuais, dos grupos informais ou dos grupos formais deverão ser rubricados e assinados, de acordo com o modelo do **Anexo III**.

06.02. Desconsiderar-se-ão os projetos de venda dos grupos formais recebidos via fax, telex, e-mail ou entregue fora das condições estabelecidas.

06.03. Os preços unitários deverão ser arredondados com, no máximo, duas casas decimais.

06.04. Os preços finais, propostos na presente Chamada Pública, serão fixos e irreajustáveis, sendo que a metodologia utilizada para estabelecimento dos preços de referência tomou por base os preços praticados de dois mercados atacadistas, bem como os preços praticados nas feiras livres da Agricultura Familiar de São Carlos (Tabela VII).

06.05. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos, onde ocorrerá a abertura dos envelopes nº 01 e análise da documentação relativa à habilitação.

O resultado da seleção dos Projetos de Vendas será publicado em Diário Oficial do Município e, após a publicação, o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

06.06. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo **art. 35, da Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020**

06.07. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da CAF/DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E CAF/DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal (Associação, Cooperativas singulares ou Central/Federação de cooperativas).

06.08. Na ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos exigidos à habilitação, constatada na abertura dos envelopes nº 01, os mesmos serão **automaticamente desclassificados**, conforme análise e decisão da Comissão Julgadora da SMDRBEA, não havendo prazo para regularização da documentação¹.

¹ **Prerrogativa dada à Executora pela Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020, artigo 36, inciso 4º.**

Observações:

1 - A documentação relativa à **Habilitação** e o **Projeto de Venda** (Envelopes nº 01 e nº 02, respectivamente) dos agricultores individuais, dos Grupos Informais ou dos Grupos Formais deverão ser apresentados em envelope fechado, em uma via, datilografadas ou impressas, sem emendas ou rasuras principalmente no que tange a valores e números suscetíveis de gerar dúvidas quanto a sua autenticidade.

2 - O agricultor individual se auto representará.

3 - Quando o grupo informal for representado legalmente por entidade articuladora, os Projetos de Venda deverão ser assinados pelo responsável da entidade. Quando não houver uma entidade articuladora, o representante do grupo informal deverá ser, necessariamente, um Agricultor Familiar participante do respectivo Projeto de Venda a ser entregue.

4 - No caso das Cooperativas Centrais ou Federações de Cooperativas, das Cooperativas singulares e das Associações, os Projetos de Venda deverão ser assinados pelos seus Representantes Legais associados.

5 - Os agricultores familiares individuais, os grupos informais ou os grupos formais poderão ser representados, no ato da sessão pública da abertura dos envelopes, por terceiros, apenas e necessariamente, via procuração registrada dos mesmos.

6 - O contrato poderá ser assinado pelo representante do grupo informal através da apresentação de procuração assinada por todos os participantes do grupo (Agricultores Familiares). O representante do grupo informal deverá ser, necessariamente, um Agricultor Familiar participante do respectivo Projeto de Venda a ser entregue.

VII. DAS ESPECIFICAÇÕES

07.01. As especificações e a forma de entrega dos produtos desta chamada estão detalhadas no

Anexo II

07.02. O prazo total em que o proponente prestará o serviço será de **12 (doze) meses**, contados da data definida na ordem de início dos serviços, após a assinatura dos contratos com os respectivos fornecedores, expedida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, podendo ser prorrogado nas hipóteses legais;

07.03. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e/ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

07.04. Os produtos serão entregues, prioritariamente, às segundas-feiras na Central de Abastecimento da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, localizada na Rua Julião José dos Santos, nº 7, Vila Izabel, São Carlos - SP, no horário das 07h30 às 11h00, de acordo com a ordem de fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, sendo que os pedidos serão realizados com até 2 (dois) dias úteis de antecedência. Os produtos poderão ser entregues, extraordinariamente, em datas e horários diferentes, de acordo com a conveniência e a necessidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA).

VIII. DO PROCEDIMENTO

08.01. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal procederá ao exame das condições exigidas no Título V (Da Habilitação).

08.02. Os envelopes com os Projetos de Vendas e a documentação relativa à habilitação serão recebidos até a data limite do dia **01/04/2026**, até as **15:00h**. A abertura dos **envelopes nº 01 e a análise da documentação à Habilitação**, dar-se-á, **impreterivelmente**, no dia **02/04/2026 (dia seguinte ao prazo de entrega dos envelopes)** às **10:00h**, em sessão pública e registrada em ata, independentemente da presença de representantes dos fornecedores, com assinatura e rubrica dos presentes (Comissão Julgadora e os representantes dos fornecedores quando presentes).

Observações:

1 - A abertura dos envelopes, o exame e a análise da documentação, e a decisão quanto à Habilitação e Seleção dos Projetos de venda dos proponentes é de competência única e exclusiva da Comissão julgadora da SMDRBEA, as quais serão rubricadas pelos seus integrantes.

2 - Os representantes dos fornecedores são aqueles definidos nas observações nº 2, 3 e 4, constantes do item 06.08.

08.03. Após a data limite do dia **01/04/2026**, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal realizará o exame, a análise e a decisão quanto os **Projetos de Venda**, dos proponentes fornecedores habilitados em sessão pública. Serão priorizados os projetos de venda de acordo com o **critério da localização do fornecedor**, na seguinte ordem de preferência: Grupo 1 – Fornecedores locais;

Grupo 2 – Regiões Geográficas Imediatas; Grupo 3 – Regiões

Geográficas Intermediárias; Grupo 4 – Estado;

Grupo 5 – País.

Observações:

1 - No caso dos Grupos 2 e 3, como critério de seleção dentro destas localidades e considerando as prioridades referentes aos itens I, II e III, do inciso § 4º, do artigo 35 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, será selecionado o projeto de venda dos fornecedores localizados nos municípios mais próximos do município de São Carlos (adotar-se-á a quilometragem rodoviária em relação ao município de São Carlos). Lembramos que as Prefeituras sempre devem buscar priorizar os projetos mais próximos do seu município. Por isso, foi adotado o critério da quilometragem rodoviária.

2 - À seleção dos Projetos de vendas, considerando o município (localidade) mais próximo do Município de São Carlos, serão adotados os critérios de seleção definidos no artigo 35, inciso 4º, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

08.04. Dentro do critério de localização, o projeto de venda a ser contratado será escolhido e habilitado conforme os critérios estabelecidos pelos artigos 35 e 36 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, desde que atendam os limites de preços de referência estabelecidos no Anexo VI, bem como todas as exigências contidas na presente Chamada, e posterior elaboração do contrato de venda.

08.05. Caso determinado produto não estiver disponível dentro da localidade específica, passará a ser considerada a localidade posterior e assim sucessivamente, conforme item 08.03, adotando os mesmos procedimentos definidos no item 08.04.

Obs.: É importante esclarecer que os produtos “in natura”, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados e certificados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal.

08.06. No caso de produto de **origem animal e produto de origem vegetal** que passaram por algum tipo de processamento, deverão ser apresentadas junto com a documentação, as **Amostras dos produtos**, objetivando a realização de “testes de aceitabilidade”.

08.07. No caso dos produtos de **origem animal**, dos projetos de venda vencedores, deverão ser apresentadas, em cada **entrega do produto**, as análises físico-química e microbiológica do mesmo, **de cada lote fornecido**. Caso os produtos do projeto de venda vencedor não apresentem o padrão de qualidade exigido, o mesmo será desabilitado e, conseqüentemente, outro projeto será habilitado.

08.08. No caso dos produtos de **origem animal**, estes deverão ser fornecidos devidamente acondicionados em embalagens padrões, contendo as informações nos rótulos exigidas por legislação específica, e inspecionados por Órgão Oficial de inspeção federal, estadual, ou municipal, assim como, transportados por veículos adequados.

08.09. No caso dos produtos relativos ao item 08.06, **deverá constar na embalagem qualquer “inscrição” que determine que o produto seja proveniente da Agricultura Familiar e/ou apresente gravada à embalagem o “Selo da Agricultura Familiar”.**

08.10. Todos os gêneros alimentícios hortifrutí, deverão ser devidamente acondicionados em embalagens padrões e transportados por veículos adequados.

08.11. A critério da SMDRBEA, de acordo com a sua conveniência, poderá proceder a uma visita técnica às Unidades Produtoras (UP's) dos agricultores familiares constantes dos **Projetos de Venda vencedores**, para averiguar a existência de produção do gênero alimentício, definidos nos mesmos, que corroborará com a habilitação (Declaração de Produção) e conseqüentemente com a assinatura do contrato.

08.12. A simples seleção do Projeto de Venda não exige que o fornecedor seja obrigado entregar os produtos e as quantidades constantes no mesmo, podendo, portanto, desistir de participar, com prévia comunicação à executora, no prazo máximo de 24 horas, após ser comunicado oficialmente pela Executora da sua classificação. Após este prazo, se o fornecedor selecionado não comunicar sua desistência, ficará automaticamente classificado para a publicação em Diário Oficial e assinatura do contrato.

Obs.: A obrigatoriedade de fornecimento fica condicionada, apenas, à assinatura do Contrato.

IX. DO CONTRATO

09.01. Os proponentes declarados vencedores, por item e na quantidade necessária a atender as demandas semanais apresentadas no anexo VI terão o prazo de até 02 (dois) dias, após a convocação, para **assinatura presencial** do contrato.

09.02. Este Edital e todos os demais documentos que compõem seus anexos farão parte integrante do contrato;

09.03. O limite individual de venda do Agricultor e do Empreendedor Familiar Rural deve respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00** (quarenta mil Reais) por CAF/DAP familiar, inscritos na CAF/DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, de acordo com a **Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.**

09.05. Após a apresentação do Projeto de Venda, será definida a quantidade de produto a ser adquirida para o período correspondente da referida Chamada. O Contrato será elaborado com as quantidades **realmente a serem adquiridas** pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal.

X. DO PAGAMENTO

10.01. O objeto da presente Chamada Pública deverá ser entregue conforme especificações constantes deste Edital, observando-se o seguinte:

10.01.01. Caso algum produto não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, o contratado deverá providenciar a sua substituição, no prazo de 24 horas conforme especificado no item 06.01.01 do Contrato.

10.01.02. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, informada pelo fornecedor identificando-se a Agência e o número da Conta Corrente.

10.02. O Pagamento devido pelo Município será efetuado após 30 (trinta) dias, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente **atestada pelo setor requisitante.**

XI. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.01. Fica estabelecido que a simples apresentação de projeto de venda pelo proponente, implicará na aceitação incondicional de todos os itens do presente edital, não aceitando a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal qualquer justificativa para o não cumprimento do mesmo.

11.02. A Prefeitura Municipal de São Carlos, através da SMDRBEA, poderá **rejeitar** e **desclassificar** os projetos de venda em caso de **não preenchimento correto** das condições e especificações constantes nesse edital.

11.03. Os proponentes vencedores serão responsáveis pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução da obrigação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

11.04. As dúvidas, informações, esclarecimentos e os questionamentos elaborados pelos proponentes do presente certame e os casos omissos serão solucionados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, situada no endereço constante do preâmbulo deste Edital, com base nas disposições da **Lei Federal 14.133/2021** e suas alterações posteriores.

11.05. Os proponentes vencedores serão responsáveis pela quantidade e pela qualidade dos produtos a serem fornecidos à SMDRBEA, nas diversas fases da cadeia produtiva, isto é, desde a colheita, classificação, acondicionamento e transporte dos mesmos.

11.06. Os produtos fornecidos, nas quantidades, que não apresentarem os padrões de qualidades definidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, contidos no Anexo II, serão **imediatamente descartados na recepção**, conforme “Atestado de Qualidade” emitido pelos técnicos da SMDRBEA, o qual fará parte do Processo Administrativo referente à respectiva Chamada, assim como deixar de fornecer as quantidades demandadas, será obrigatória **sua reposição em um prazo de 24 horas**, caso contrário ficando o fornecedor automaticamente desabilitado, com o cancelamento da nota de empenho e a rescisão contratual.

11.07. Nos casos em que o fornecedor for desabilitado, conforme especificado no item 11.06, o mesmo ficará impossibilitado de participar de futuras Chamadas Públicas editadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos.

11.08. No caso em que houver fornecedor desabilitado, fica automaticamente classificado o fornecedor seguinte na ordem de classificação, dentro dos critérios estabelecidos no item 08.03.

11.09. Em relação aos Gêneros Alimentícios Orgânicos, poderá ser **acrescido** ao Preço de Referência desta Chamada Pública, **até 30%** do valor limite de cada produto (**Parágrafo 5º do Art. 31 da Resolução CD/FNDE 06 de 08 de maio de 2020**), variando de acordo com a **qualidade** dos produtos fornecidos, desde que seja comprovado através de entrega de **Certificação**, emitida por entidade certificadora credenciada, e anexada junto ao contrato. O agricultor familiar produtor de gêneros alimentícios orgânicos **deverá especificar** o termo “**Orgânico**” no respectivo Projeto de Venda apresentado, caso contrário seu produto será considerado “convencional”.

11.10. Nos “Projetos de Venda” deverão ser indicados os Agricultores Familiares com certificação orgânica e **os preços dos gêneros alimentícios orgânicos acrescidos da porcentagem total de 30%**, como procedimento administrativo para o **empenho de valores**, junto à Secretaria Municipal da Fazenda, e à elaboração do Contrato de fornecimento. Já em relação ao preço realmente pago ao fornecimento destes produtos será utilizado o procedimento de análise descrito no item 11.09.

11.11. Em relação à metodologia utilizada para estabelecimento dos preços de referência, tomar-se-ão por base os preços médios praticados em dois mercados atacadistas locais, regionais e/ou estaduais, do **ano anterior** e **correspondente ao período** vigente da presente Chamada Pública (considerando a sazonalidade dos gêneros hortifruti) bem como os preços praticados nas Feiras Livres do Agricultor Familiar de São Carlos. **Os preços levantados serão** corrigidos pelo **IPCA** acumulado dos últimos 12 meses (conforme publicação em mídias oficiais) e, ainda, acrescidos em 3%, correspondente às despesas com frete e encargos para o fornecimento do produto.

11.12. Integram o presente edital os seguintes anexos:

a - Anexo I – minuta de contrato;

b - Anexo II – das especificações dos produtos e forma de entrega;

c - Anexo III – modelo de projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar;

d - Anexo IV – modelo de termo de recebimento da agricultura familiar;

e - Anexo V- testes de aceitabilidade na alimentação escolar;

f - Anexo VI – preço referência e quantidades previstas para 12 meses;

g - Anexo VII – pesquisa de preços;

h - Anexo VIII – previsão semanal de aquisição de produtos hortifruti;

i - Anexo IX – cardápios;

j - Anexo X – lista de substituição.

11.13. Fica eleito o Foro da Comarca de São Carlos/SP para dirimir litígios resultantes deste Edital.

11.14. O **valor total** da presente Chamada, considerando as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos e seus respectivos preços, é de **R\$ 1.427.283,20 (Um milhão, quatrocentos e vinte e sete mil, duzentos e oitenta e três Reais e vinte centavos)**, da dotação orçamentária nº **12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 371** (Alimentação Escolar – FNDE/PNAE).

11.15. O valor total acima descrito poderá sofrer alteração, para mais, de acordo com os possíveis fornecimentos de gêneros alimentícios orgânicos, constantes dos Projetos de Venda vencedores (conforme estabelecido no item 11.09), e estabelecidos nos Contratos de Fornecimento.

11.16. O valor (em R\$) da presente Chamada representa a quantidade de produtos efetivamente a serem adquiridas no período, respeitando o **Orçamento e Legislação Vigente**.

11.17. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal de São Carlos realizará a compra de acordo com a **sazonalidade** (conforme Anexo VIII) dos produtos hortifrutí, podendo haver **substituições** dentro de cada grupo caso haja falta de oferta.

11.18. Caso haja necessidade de **substituição** de produtos, junto aos agricultores familiares habilitados na presente Chamada Pública, em decorrência de falta de oferta de determinado produto, quer seja por variações climáticas ou outros fatores que possam limitar a qualidade e quantidade dos produtos, dentro da cadeia produtiva, será **considerado o recurso financeiro estabelecido nesta Chamada Pública** e, portanto, haverá variação na **quantidade dos produtos a serem substituídos**, e não no valor financeiro dos contratos. Será adquirida a quantidade dos produtos substitutos, proporcionalmente aos seus valores unitários.

11.19. De acordo com o **artigo 33, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.**, caso haja necessidade de substituição de produtos deverá ser emitido um “Termo Declaratório”, assinado pelo fornecedor, justificando a falta do produto a ser substituído (constante do Projeto de Venda), assim como concordando com a substituição. Do mesmo modo, a executora emitirá uma “Declaração de Substituição”, porém, sem que haja alteração nos valores do respectivo Contrato.

11.20. Não será levada em conta, para efeito de julgamento, qualquer oferta ou vantagem não prevista neste edital;

11.21. Qualquer elemento apresentado no projeto de venda que indique vantagem à proponente desclassificará o projeto de venda.

11.22. A licitante CONTRATADA deverá cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação vigente, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do Edital, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos, caso esteja em situação de mora salarial, conforme Termo de Ajustamento de Conduta - TAC, firmado entre a CONTRATANTE e o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Inquérito nº 000647.2013.15.003/7-51.

11.23. O fornecedor contratado deverá **conduzir o fornecimento de seus produtos, nas datas estabelecidas, de acordo com as normas de serviço e procedimentos de recepção estabelecidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal, descritos no anexo II (Formas de entrega).**

11.24. Para conhecimento do público, expede-se o presente edital.

São Carlos, 19 de fevereiro de 2026

ALEXANDRE WELLINGTON DE SOUZA
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal

ANEXO I – MINUTA DE CONTRATO

O **MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, nº 1.575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, representada neste ato pelo Prefeito Municipal ANTONIO DONATO NETTO, brasileiro, casado, portador do RG nº _____ e CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____,

_____, doravante denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, _____, _____, neste ato representada pelo _____, _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade nº _____ e inscrito no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominada

CONTRATADO, resolvem firmar o presente contrato, que será regido pelas disposições da Chamada Pública nº XX/xxxx, com fundamento na **Lei Federal nº 11.947/2009**, e com aplicação subsidiária da **Lei Federal nº 14.133/2021** e suas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis, e pelas condições estabelecidas abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

01.01. O objeto do presente contrato é aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura familiar para alimentação escolar dos alunos da educação básica do Município de São Carlos, conforme edital da CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2026e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

02.01. As condições para a execução do objeto do presente encontram-se descritas no edital da CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2026e seus anexos, referente ao Processo Administrativo nº 35242/2025 em consonância com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar da CONTRATADA, que ficam fazendo parte integrante do presente instrumento, independentemente de transcrição.

02.02. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do termo de recebimento e as notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local da entrega, conforme edital da Chamada Pública nº XX/xxxx e seus anexos.

02.03. De acordo com o **artigo 33, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**, caso haja necessidade de substituição de produtos deverá ser emitido um "Termo Declaratório", assinado pelo fornecedor, justificando a falta do produto a ser substituído (constante do Projeto de Venda), assim como concordando com a substituição. Do mesmo modo, a executora emitirá uma "Declaração de Substituição", porém, sem que haja alteração nos valores do respectivo Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

03.01. O valor do presente importa em R\$ _____ (_____), conforme listagem a seguir:

1. Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Produto	5. Unidade:	6.Quantidade / Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

03.01.01. O valor do presente poderá alterar o valor total do edital da Chamada Pública nº XX/xxxxx, caso haja o fornecimento de Gêneros alimentícios orgânicos, constantes dos Projetos de Venda.

03.02. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis.

03.03. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato, denominados CONTRATADOS, será de até R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

04.01. O presente contrato entra em vigor na data definida na ordem de fornecimento, expedida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal (SMDRBEA), estendendo-se pelo período de **12 (doze) meses**, prorrogável nas hipóteses legais.

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS

05.01. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente encontram-se especificadas na dotação orçamentária codificada sob o nº **12.01.08.244.2046.2.067.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 371** (Alimentação Escolar – FNDE/PNAE), do Orçamento Municipal, para o exercício de 2026.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

06.01. Os produtos deverão ser entregues conforme especificações constantes na Chamada Pública nº **XX/2026**, observando-se o seguinte:

06.01.01. Caso algum produto, na quantidade e qualidade, não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a contratada deverá providenciar sua substituição em até 24 (vinte e quatro) horas, nas quantidades descartadas e/ou não fornecidas, visando ao atendimento das suas especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório e na **Lei Federal nº 14.133/2021** e alterações posteriores;

06.01.02. Nos casos do item 06.01.01., em que os produtos, nas devidas quantidades, não sejam repostos, e conforme descrito no item 08.01.06., haverá o pagamento apenas das quantidades aproveitadas, quando o descarte for parcial.

06.01.03. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente do Banco do Brasil, devendo o fornecedor informar o número da agência e conta bancária.

06.02. O pagamento devido pelo Município será efetuado em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor requisitante.

06.03. Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da **Lei nº 11.947/2009** e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

07.01. Constituem direitos e responsabilidades do CONTRATADO:

07.01.01. Cumprir os prazos estabelecidos, mantendo o CONTRATANTE informado, de acordo com a conveniência desta, de todos os pormenores dos produtos e serviços correlatos.

07.01.02. Manter durante toda a execução do contrato as obrigações assumidas, bem como as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

07.01.03. Responder pelos produtos que entregar e pelos serviços necessários à respectiva entrega na forma da Lei e das normas estipuladas no edital da Chamada Pública nº **XX/2026**.

07.01.04. Conduzir o fornecimento de acordo com as normas de serviço e disposições legais aplicáveis, observando os procedimentos adotados pelo CONTRATANTE.

07.01.05. O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 04 (quatro) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

07.01.06. Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

07.01.07. Responsabilizar-se por quaisquer danos materiais e ambientais que venham a ocorrer em virtude dos serviços realizados, bem como assumir integral responsabilidade pelos danos que causar à CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou por seus representantes, na execução dos serviços contratados, isentando o poder público CONTRATANTE de qualquer responsabilização.

07.01.08. Responsabilizar-se pelas obrigações decorrentes de acidente do trabalho ocorridos na execução dos serviços contratados; do uso indevido de patentes registradas; as resultantes de caso fortuito e por qualquer causa; pela destruição ou danificação do serviço em execução, até a definitiva aceitação do mesmo pela CONTRATANTE; pelas indenizações que possam vir a serem devidas a terceiros por fatos oriundos dos serviços contratados, ainda que ocorridos na via pública; pelas obrigações trabalhistas e encargos sociais decorrentes da execução da obra; pelo seguro de acidentes de seus operários ou empregados, e ainda pela quitação das exigências municipais, estaduais ou federais.

07.01.09. A licitante CONTRATADA deverá cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação vigente, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do Edital, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos, caso esteja em situação de mora salarial, conforme Termo de Ajustamento de Conduta - TAC, firmado entre a CONTRATANTE e o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Inquérito nº 000647.2013.15.003/7-51.

CLÁUSULA OITAVA - DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

08.01. Constituem direitos e responsabilidades da CONTRATANTE:

08.01.01. Efetuar os pagamentos conforme estabelecido na cláusula sexta;

08.01.02. Manifestar-se por escrito sobre os produtos fornecidos pelo CONTRATADO, bem como solicitar da mesma forma as providências complementares que julgar necessárias à correção e revisão dos serviços;

08.01.03. Indicar um responsável para o acompanhamento dos trabalhos;

08.01.04. Guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

08.01.05. A CONTRATANTE dispensa o teste de aceitabilidade dos produtos entregues “in natura”, reservando-se o direito de fazê-lo nas ocasiões em que julgar oportuno.

08.01.06. Desabilitar o fornecedor caso o mesmo não providenciar a substituição de produto, nas devidas quantidades, que não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, em até

24 (vinte e quatro) horas, visando ao atendimento das suas especificações, conforme o especificado no item 11.05 da Chamada Pública **XX/2026**, rescindindo o presente contrato, impossibilitando de o mesmo participar de futuras Chamadas Públicas editadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos.

08.01.07. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do Contratado;

08.01.08. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inapetência do Contratado;

08.01.09. Fiscalizar a execução do contrato;

08.01.10. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

09.01. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas acarretará a aplicação, a juízo da CONTRATANTE, das seguintes sanções, independentemente do cancelamento da nota de empenho e da rescisão contratual:

a) Advertência;

b) Multas;

c) Suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Pública Municipal, por um período não superior a 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

09.02. A contratada estará sujeita às seguintes multas:

09.02.01. Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia, por atraso no fornecimento da mercadoria, calculada sobre o valor da Ordem de fornecimento, até o 5º (quinto) dia, após o que, aplicar-se-á a multa prevista no subitem 09.02.02.

09.02.02. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ordem de fornecimento, na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas

09.03. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa.

09.04. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

09.05. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da CONTRATANTE.

09.06. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base no inciso IV do artigo 156 da **Lei Federal nº 14.133/2021**, devidamente atualizada, onde há prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do artigo 158, da mesma lei.

09.07. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação.

09.08. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, e no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, a CONTRATADA terá seu cadastro cancelado por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA LEGISLAÇÃO

10.01. Este contrato é regido pela chamada pública nº XX/2026, pela **Resolução nº 06, de 08 de Maio de 2020**, pela **Lei Federal nº 11.947/2009 e pela Lei Federal nº 14.133/2021**, atualizada por legislações posteriores.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.01. Fica eleito o foro da Comarca de São Carlos para dirimirem-se eventuais controvérsias oriundas deste contrato, em detrimento de outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e acordadas, assinam o Contrato as partes através de seus representantes já qualificados no Preâmbulo, na presença das três testemunhas abaixo arroladas, em 03 (três) vias de igual teor e efeito.

São Carlos, de

de XXXX.

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

TESTEMUNHAS:

ANEXO II – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E FORMA DE ENTREGA

ITEM	QTE	UN	ESPECIFICAÇÕES
01	900	Kg	Acelga – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em “pés”, em caixas plásticas padrões.
02	3800	Kg	Alface – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por “pés”, em caixas plásticas padrões.
03	2400	Kg	Brócolis – “cabeça” (inflorescência) de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.
04	2200	Kg	Cheiro Verde – folhas frescas de cebolinha e salsa, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, descoloridas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.
05	800	Kg	Chicória – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, descoloridas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou “pés”, em caixas plásticas padrões.
06	3150	Kg	Couve – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.
07	1200	Kg	Couve-flor – “cabeça” (inflorescência) de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.
08	3600	Kg	Repolho – “cabeça” de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
09	600	Kg	Rúcula – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou “pés”, em caixas plásticas padrões.
10	4450	Kg	Abóbora – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.

11	6400	Kg	Abobrinha – fruto de porte médio de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
12	2720	Kg	Berinjela – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
13	1200	Kg	Chuchu – porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
14	4000	Kg	Pepino – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
15	1080	Kg	Pimentão – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
16	7600	Kg	Tomate – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
17	1550	Kg	Tomate cereja - fruto de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em embalagem padrão de 1.000 g (1,0 Kg) , ou em sacos plásticos resistentes e perfurados de 1.000 g (1,0 Kg) , para permitir uma ventilação adequada.
18	1800	Kg	Vagem Macarrão – de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
19	1350	Kg	Alho - porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
20	6000	Kg	Batata doce – porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões

21	2700	Kg	Batata inglesa - porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
22	7180	Kg	Beterraba – porte médio de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
23	2820	Kg	Cebola - Porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
24	6000	Kg	Cenoura – porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
25	3600	Kg	Mandioca – raízes com porte médio de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
26	6000	Kg	Abacaxi Pérola – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
27	72900	Kg	Banana Nanica - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
28	7500	Kg	Goiaba vermelha processamento – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo de maturação e grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
29	13500	Kg	Laranja – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.

30	1500	Kg	Limão tahiti – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
31	15400	Kg	Mamão – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
32	6000	Kg	Manga - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
33	5400	Kg	Maracujá azedo – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionados em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.
34	12000	Kg	Melancia - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.
35	30000	Kg	Tangerina – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.

FORMA DE ENTREGA – PROCEDIMENTOS

1- RECEPÇÃO DOS PRODUTOS

Os produtos adquiridos junto aos agricultores familiares serão recebidos às segundas-feiras na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos, mais especificamente na Central de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, localizada na Rua Julião José dos Santos, s/ nº, Vila Izabel, São Carlos, no horário das 07h30 às 11h00, de acordo com a ordem de fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, sendo que os pedidos serão realizados com até 2 (dois) dias úteis de antecedência, podendo às quartas-feiras e sextas-feiras serem recebidos produtos destinados ao processamento.

Nos dias de entrega dos produtos a equipe técnica da SMDRBEA, formada por Engenheiro Agrônomo do Departamento de Agricultura, e um fiscal da Seção de Alimentação Escolar (SAE), farão a vistoria dos produtos, na plataforma de recepção, através de uma avaliação visual e uma amostragem, a fim de constatar a qualidade dos mesmos, sendo, portanto, descartado caso não esteja dentro da classificação básica definida pela SMDRBEA.

Deverá ser emitida uma lista de controle, para acompanhamento no dia da recepção, com a oferta dos agricultores para a demanda e as respectivas quantidades, em kg.

Na recepção serão **pesados** todos os produtos, que serão repassados à Proposta de Fornecimento.

A recepção dos produtos deverá atender os seguintes critérios:

A - A **recepção dos produtos*** será às **segundas-feiras**, rigorosamente no horário das **7:30 h às 11:00 h**;

B - Os produtores só poderão entrar no interior da SMDRBEA a partir das **7:30 h**, na parte da manhã, e a partir das **13:30 h**, na parte da tarde;

C - Os produtos deverão ser acondicionados em caixas padrões e demais embalagens especificadas neste edital, nunca a granel, e transportados adequadamente, para evitar injúrias (danos) aos produtos, tanto mecânica, como fisiológica;

D - Será entregue uma “**senha**” aos produtores, para priorizar a ordem de chegada;

E - Será distribuído um “**crachá**” para credenciar e identificar os produtores ou representantes, possibilitando a entrada dos mesmos no interior da SMDRBEA;

F - Os produtores deverão estacionar do lado oposto da plataforma de descarga, e serão chamados de acordo com a ordem de chegada;

G - Deverão descarregar apenas 3 (três) produtores por vez, e apenas quando um dos produtores terminar de descarregar e pesar seu produto, outro será chamado, para o lugar na plataforma e, assim, sucessivamente;

H - Nas caixas pequenas (tara de 1,90 kg) serão acondicionados os produtos com **menor resistência ao impacto**, principalmente legumes e frutas com cascas "finas". Nas caixas grandes (tara de 4,20 kg) serão acondicionados os produtos com **maior resistência ao impacto**, principalmente verduras, legumes e frutas com cascas "grossas";

I - As caixas serão etiquetadas, com "**etiquetas numeradas**" contendo o código do destino, o código de identificação do produtor, para facilitar o controle dos produtos e a data da recepção. Por exemplo, **01001** (sendo os dois primeiros dígitos para o destino, e os três últimos dígitos o nº do cadastramento do produtor);

J - Será definida uma **Classificação Básica de Produtos**, onde deverão ser considerados a qualidade fitossanitária, fisiológica, o tamanho e o aspecto dos produtos, através da elaboração de um **catálogo de produtos**, sendo parte integrante de uma cartilha;

K - Não deverão ser deixados produtos na plataforma sem a presença do produtor. Se o produtor tiver que retornar para buscar novos produtos na sua área de produção, ele só poderá fazê-lo após ter pesado os primeiros e, quando retornar, deverá pegar outra senha;

L - Os produtos só poderão ser descarregados na plataforma, com a **presença** de um **funcionário da SMAA**, onde será verificada a qualidade dos produtos. Caso verifique-se, por amostragem, a presença de produto com "defeito", de má qualidade, todo o lote poderá ser descartado, portanto, a carga não será recebida, ficando toda responsabilidade por conta do produtor;

M - Durante a recepção dos produtos é **indispensável** a presença de representantes do Departamento de Abastecimento, afim de acompanharem a recepção e vistoriarem a qualidade dos produtos entregues;

N - Dentro dos pedidos aos produtores, o **fornecimento** dos produtos deverá ser **garantido** pelos mesmos, no mínimo dentro das quantidades demandadas para cada um dos produtores.

Observação - A recepção dos produtos poderá ser feita, também, **às sextas-feiras**, especificamente para as **verduras (folhas)**, e poderá ser feita em outro dia da semana (por exemplo, na quarta-feira), para produtos mais perecíveis (frutas e legumes), sempre que for necessário, visando viabilizar e facilitar as atividades do processamento, mas sempre dentro dos critérios estabelecidos anteriormente.

2- QUALIDADE E TAMANHO DOS PRODUTOS

A qualidade dos produtos adquiridos da agricultura familiar será determinada, através da adoção de uma **classificação básica dos produtos**, levando em consideração os "**defeitos**" dos mesmos, ou seja, todo e qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária e mecânica, ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade e apresentação do produto, diminuindo seu aproveitamento e/ou seu valor comercial.

Para melhor caracterização, os defeitos podem ser definidos como graves e leves. Para o caso do Programa de Aquisição de Alimentos, levando em consideração o nível tecnológico das produções e o objetivo da aquisição, que não é para comercialização no varejo, e, para não sermos rigorosos, vamos adotar apenas os defeitos graves como critério de classificação, ou seja, são aqueles que comprometem muito a aparência, a conservação, isto é, a qualidade do produto. Os defeitos graves devem começar a serem eliminados pelo produtor, pós-colheita, já durante o acondicionamento do produto nas embalagens na Unidade Produtiva, e na chegada do produto na descarga, eliminando eventuais defeitos que venham a ocorrer durante a fase de transporte dos mesmos. Os produtos devem chegar à plataforma de entrega (recepção) sem que apresentem esses defeitos, pois, caso contrário, todo lote poderá ser descartado.

Os **defeitos graves** podem ser causados por fatores caracterizados como de:

A - Natureza fisiológica: são aqueles causados por deficiência nos estágios de desenvolvimento fisiológico do vegetal, desde a formação até a sua maturação, sendo colhidos sem ter atingido estágio, ou ter excedido o ponto de maturação adequado para comercialização (muito verdes ou muito maduros) e, ainda, ocorrência de lignificação dos tecidos, perda de cor natural, podridão fisiológica, murcha fisiológica, deficiência nutricional, etc.;

B - Natureza fitossanitária: são aquelas lesões de origem patológica (doenças causadas por fungos, bactéria ou vírus), sendo manchas ou podridões que levam a decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau, e injúrias causada por infestação por pragas, sendo danos superficiais ou profundos;

C - Natureza mecânica: são lesões profundas ou superficiais, cicatrizadas ou não, como rachaduras e "amassados", causadas por impacto mecânico;

D - Natureza climática: desidratação por déficit hídrico, causando seca ou murcha (flacidez) total ou parcial dos tecidos, principalmente em pós-colheita. Rachaduras por excesso de água.

Observação: O tamanho do produto não é considerado qualidade e, portanto, para o programa não tem grande importância na classificação. Porém, para alguns produtos, considerando o seu destino, deve haver uma exigência quanto ao seu tamanho, **quando houver oferta**, principalmente para os produtos destinados ao Processamento, ou quando for distribuído por unidade escolar.

ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente	
11. Conta Nº da Conta		12. Nº de Associados			
13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física			
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
3. Endereço			4. Município/UF			5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)			10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município	
4. Endereço			5. DDD/Fone				
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF			
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total agricultor	
						Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).							
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto		6. Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.							
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal				Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal				Assinatura	

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		

ANEXO IV- MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

TERMO DE RECEBIMENTO

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) _____, CNPJ _____, representada por (nome do representante legal), _____, CPF _____ recebeu em _____ / _____ / _____ ou durante o período de _____ / _____ / _____ a _____ / _____ / _____ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) _____ dos produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, _____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____
ENTIDADE ARTICULADORA



Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Bem-Estar Animal

ANEXO V - TESTES DE ACEITABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Segundo as normas do art. 25, § 5º, item b da Resolução 38: Pode ser dispensado o teste de aceitabilidade para frutas e hortaliças ou para as preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.

ANEXO VI - PREÇO DE REFERÊNCIA E QUANTIDADES PREVISTAS PARA 12 MESES

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL (Kg)	PREÇO MÉDIO (R\$)
1	Acelga	900	R\$ 7,95
2	Alface	3.800	R\$ 8,96
3	Brócolis	2.400	R\$ 10,86
4	Cheiro Verde	2.200	R\$ 13,52
5	Chicória	800	R\$ 9,70
6	Couve	3.150	R\$ 9,73
7	Couve Flor	1.200	R\$ 11,25
8	Repolho	3.600	R\$ 3,00
9	Rúcula	600	R\$ 11,73
10	Abóbora	4.450	R\$ 3,85
11	Abobrinha	6.400	R\$ 4,41
12	Berinjela	2.720	R\$ 4,37
13	Chuchu	1.200	R\$ 3,30
14	Pepino	4.000	R\$ 4,48
15	Pimentão	1.080	R\$ 7,35
16	Tomate	7.600	R\$ 5,79
17	Tomate Cereja	1.550	R\$ 14,99
18	Vagem Macarrão	1.800	R\$ 12,35
19	Alho Nacional	1.350	R\$ 28,31
20	Batata Doce	6.000	R\$ 3,83
21	Batata Inglesa	2.700	R\$ 3,89
22	Beterraba	7.180	R\$ 3,08
23	Cebola	2.820	R\$ 3,22
24	Cenoura	6.000	R\$ 3,39
25	Mandioca	3.600	R\$ 3,65
26	Abacaxi Pérola	6.000	R\$ 6,69
27	Banana Nanica	72.900	R\$ 4,91
28	Goiaba Vermelha Proc.	7.500	R\$ 4,95
29	Laranja	13.500	R\$ 4,94
30	Limão Tahiti	1.500	R\$ 3,69
31	Mamão	15.400	R\$ 7,08
32	Manga	6.000	R\$ 5,99
33	Maracujá Azedo	5.400	R\$ 10,07
34	Melancia	12.000	R\$ 3,32
35	Tangerina	30.000	R\$ 6,70

ANEXO VII – PESQUISA DE PREÇOS

PREÇO MÉDIO CHAMADA PÚBLICA 2026									
		CEASA	CONAB	Ceagesp	Feira	Média	IPCA (4,46)*	3%**	Média Final
PRODUTO	UNID.	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$
Acelga	KG	R\$ 1,81	R\$ 15,50	R\$ 2,07	R\$ 10,17	R\$ 7,39	R\$ 0,33	R\$ 0,23	R\$ 7,95
Alface	KG	R\$ 2,74	R\$ 18,00	R\$ 3,15	R\$ 9,42	R\$ 8,33	R\$ 0,37	R\$ 0,26	R\$ 8,96
Brócolis	KG	R\$ 5,55	R\$ 19,00	R\$ 4,24	R\$ 11,58	R\$ 10,09	R\$ 0,45	R\$ 0,32	R\$ 10,86
Cheiro Verde	KG	R\$ 7,38	R\$ 23,50	R\$ 5,88	R\$ 13,50	R\$ 12,57	R\$ 0,56	R\$ 0,39	R\$ 13,52
Chicória	KG	R\$ 2,51	R\$ 18,00	R\$ 5,97	R\$ 9,58	R\$ 9,02	R\$ 0,40	R\$ 0,28	R\$ 9,70
Couve	KG	R\$ 5,42	R\$ 18,50	R\$ 3,01	R\$ 9,25	R\$ 9,05	R\$ 0,40	R\$ 0,28	R\$ 9,73
Couve Flor	KG	R\$ 5,56	R\$ 20,50	R\$ 3,34	R\$ 12,42	R\$ 10,46	R\$ 0,47	R\$ 0,33	R\$ 11,25
Repolho	KG	R\$ 1,49	R\$ 5,50	R\$ 1,34	R\$ 2,83	R\$ 2,79	R\$ 0,12	R\$ 0,09	R\$ 3,00
Rúcula	KG	R\$ 7,08	R\$ 21,50	R\$ 5,04	R\$ 10,00	R\$ 10,91	R\$ 0,49	R\$ 0,34	R\$ 11,73
Abóbora	KG	R\$ 2,51	R\$ 5,50	R\$ 3,24	R\$ 3,08	R\$ 3,58	R\$ 0,16	R\$ 0,11	R\$ 3,85
Abobrinha	KG	R\$ 2,60	R\$ 7,25	R\$ 2,40	R\$ 4,16	R\$ 4,10	R\$ 0,18	R\$ 0,13	R\$ 4,41
Berinjela	KG	R\$ 2,36	R\$ 7,00	R\$ 2,90	R\$ 4,00	R\$ 4,07	R\$ 0,18	R\$ 0,13	R\$ 4,37
Chuchu	KG	R\$ 1,70	R\$ 5,00	R\$ 1,75	R\$ 3,81	R\$ 3,07	R\$ 0,14	R\$ 0,10	R\$ 3,30
Pepino	KG	R\$ 2,89	R\$ 7,00	R\$ 2,57	R\$ 4,21	R\$ 4,17	R\$ 0,19	R\$ 0,13	R\$ 4,48
Pimentão	KG	R\$ 3,95	R\$ 11,50	R\$ 4,36	R\$ 7,50	R\$ 6,83	R\$ 0,30	R\$ 0,21	R\$ 7,35
Tomate	KG	R\$ 3,15	R\$ 9,50	R\$ 3,77	R\$ 5,10	R\$ 5,38	R\$ 0,24	R\$ 0,17	R\$ 5,79
Tomate Cereja	KG	R\$ 9,25	R\$ 18,00	R\$ 11,39	R\$ 17,09	R\$ 13,93	R\$ 0,62	R\$ 0,44	R\$ 14,99
Vagem Macarrão	KG	R\$ 7,53	R\$ 21,00	R\$ 6,90	R\$ 10,50	R\$ 11,48	R\$ 0,51	R\$ 0,36	R\$ 12,35
Alho Nacional	KG	R\$ 26,42	R\$ 30,50	R\$ 27,56	R\$ 20,75	R\$ 26,31	R\$ 1,17	R\$ 0,82	R\$ 28,31
Batata Doce	KG	R\$ 3,02	R\$ 5,50	R\$ 2,83	R\$ 2,89	R\$ 3,56	R\$ 0,16	R\$ 0,11	R\$ 3,83
Batata Inglesa	KG	R\$ 1,85	R\$ 7,00	R\$ 2,53	R\$ 3,07	R\$ 3,61	R\$ 0,16	R\$ 0,11	R\$ 3,89
Beterraba	KG	R\$ 1,50	R\$ 5,50	R\$ 1,62	R\$ 2,83	R\$ 2,86	R\$ 0,13	R\$ 0,09	R\$ 3,08
Cebola	KG	R\$ 2,19	R\$ 5,00	R\$ 1,96	R\$ 2,82	R\$ 2,99	R\$ 0,13	R\$ 0,09	R\$ 3,22
Cenoura	KG	R\$ 1,77	R\$ 5,50	R\$ 2,43	R\$ 2,92	R\$ 3,16	R\$ 0,14	R\$ 0,10	R\$ 3,39
Mandioca	KG	R\$ 1,76	R\$ 5,50	R\$ 1,28	R\$ 5,04	R\$ 3,40	R\$ 0,15	R\$ 0,11	R\$ 3,65
Abacaxi Pérola	KG	R\$ 4,10	R\$ 11,00	R\$ 3,95	R\$ 5,83	R\$ 6,22	R\$ 0,28	R\$ 0,19	R\$ 6,69
Banana Nanica	KG	R\$ 3,33	R\$ 7,00	R\$ 3,29	R\$ 4,65	R\$ 4,57	R\$ 0,20	R\$ 0,14	R\$ 4,91
Goiaba Vermelha Proc.	KG	R\$ 4,60	-	-	-	R\$ 4,60	R\$ 0,21	R\$ 0,14	R\$ 4,95
Laranja	KG	R\$ 2,98	R\$ 7,00	R\$ 3,73	R\$ 4,67	R\$ 4,60	R\$ 0,20	R\$ 0,14	R\$ 4,94
Limão Tahiti	KG	R\$ 2,85	R\$ 5,50	R\$ 2,62	R\$ 2,75	R\$ 3,43	R\$ 0,15	R\$ 0,11	R\$ 3,69
Mamão	KG	R\$ 4,48	R\$ 11,00	R\$ 4,88	R\$ 5,96	R\$ 6,58	R\$ 0,29	R\$ 0,21	R\$ 7,08
Manga	KG	R\$ 4,64	R\$ 8,75	R\$ 4,08	R\$ 4,80	R\$ 5,57	R\$ 0,25	R\$ 0,17	R\$ 5,99
Maracujá Azedo	KG	R\$ 6,23	R\$ 15,00	R\$ 6,13	R\$ 10,08	R\$ 9,36	R\$ 0,42	R\$ 0,29	R\$ 10,07
Melancia	KG	R\$ 2,07	R\$ 5,50	R\$ 2,02	R\$ 2,77	R\$ 3,09	R\$ 0,14	R\$ 0,10	R\$ 3,32
Tangerina	KG	R\$ 5,16	R\$ 9,83	R\$ 4,54	R\$ 5,38	R\$ 6,23	R\$ 0,28	R\$ 0,20	R\$ 6,70

* Porcentagem referente ao IPCA acumulado até novembro/2025

** Porcentagem referente a despesas com frete, encargos, transporte e demais insumos

ANEXO VIII – PREVISÃO SEMANAL DE AQUISIÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRUTI

PREVISÃO DA QUANTIDADE DE PRODUTOS SEMANAIS (2026)

PRODUTO	FEVEREIRO				MARÇO					ABRIL				MAIO				JUNHO					JULHO				AGOSTO					SETEMBRO				OUTUBRO				NOVEMBRO					DEZEMBRO		TOTAL KG	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL				
	2	9	16*	23	2	9	16	23	30*	6	13	20*	27*	4	11	18	25	1*	8	15	22	29	6*	13	20	27	3	10	17	24	31	7*	14	21	28	5	12*	19	26	2	9	16	23	30	7	14							
Acelga														300																300																		900	R 7,95 \$	R 7.155,00 \$			
Alface						380		380		380			380														380				380				380							380	380					3800	R 8,96 \$	R 34.048,00 \$			
Brócolis																		480		480		480		480		480																							2400	R 10,86 \$	R 26.064,00 \$		
Cheiro Verde				110		110		110		110			110		110		110		110		110					110	110		110		110		110		110		110		110				110		110				2200	R 13,52 \$	R 29.744,00 \$		
Chicória															400					400																													800	R 9,70 \$	R 7.760,00 \$		
Couve					350										350							350				350	350		350		350		350		350		350											3150	R 9,73 \$	R 30.649,50 \$			
Couve Flor																													600	600																			1200	R 11,25 \$	R 13.500,00 \$		
Repolho		400		400		400		400		400						400				400						400			400		400																		3600	R 3,00 \$	R 10.800,00 \$		
Rúcula																			300													300																	600	R 11,73 \$	R 7.038,00 \$		
TOTAL	0	400	0	510	350	490	400	490	400	490	400	0	490	300	460	400	510	480	410	880	510	830	0	480	0	1340	490	350	510	350	410	980	1010	350	490	460	0	460	380	0	410	0	490	490	0	0	18650		R 166.758,50				
Abóbora																																																	4450	R 3,85 \$	R 17.132,50 \$		
Abobrinha		400		400		400		400			400				400				400		400					400	400		400		400																				6400	R 4,41 \$	R 28.224,00 \$
Berinjela						340									340					340								340		340																					2720	R 4,37 \$	R 11.886,40 \$
Chuchu							400							400																400																					1200	R 3,30 \$	R 3.960,00 \$
Pepino		400		400		400			400		400		400															400				400																			4000	R 4,48 \$	R 17.920,00 \$
Pimentão						120				120			120								120								120				120		120																1080	R 7,35 \$	R 7.938,00 \$
Tomate				450		450		450			450			450		450		450		450		450				450		450		450		450																		7600	R 5,79 \$	R 44.004,00 \$	
Tomate Cereja						300																250																													1550	R 14,99 \$	R 23.234,50 \$

ANEXO IX – CARDÁPIOS BASE

CEMEI - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Desjejum	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Papa principal	Macarrão + Feijão + Patinho desfiado + Cenoura	Arroz + Feijão + Filé de frango (sassami) + Abobrinha	Arroz + Ervilha em grãos + Coxão Mole/ovos + Vagem	Fubá + Feijão + Coxa/Sobrecoxa de frango + Cenoura e Abobrinha	Batata + Carne moída + legumes (cenoura/abobrinha/vagem)
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Papa principal	Arroz + Feijão + Filé de frango (sassami) + Abobrinha	Macarrão + Feijão + Patinho desfiado + Cenoura	Batata + carne moída + legumes (cenoura/abobrinha/vagem)	Arroz + Ervilha em grãos + Coxão Mole/ovos + Vagem	Fubá + Feijão + Coxa/Sobrecoxa de frango + Cenoura e Abobrinha

6 A 12 MESES (PARCIAL)

CEMEI - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
2º semana	Desjejum	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Papa principal	Arroz + Feijão + Filé de frango (sassami)/ovos + Abóbora	Fubá + Feijão + Pernil desfiado + Vagem + Cenoura	Arroz + Lentilha + Patinho + Chuchu + tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Repolho + Beterraba	Batata Doce + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango + tomate + cenoura
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Papa principal	Fubá + Feijão + Pernil desfiado + Vagem + Cenoura	Arroz + Feijão + Filé de frango (sassami)/ovos + Abóbora	Batata Doce + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango + tomate + cenoura	Arroz + Lentilha + Patinho + Chuchu + tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Repolho + Beterraba

6 A 12 MESES (PARCIAL)

CEMEI - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
3º semana	Desjejum	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Papa principal	Macarrão + Feijão + Carne moída + abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho + Cenoura + Berinjela	Arroz + Feijão Preto + Filé de frango (sassami)/ovos + tomate + Couve	Batata + Feijão + Pernil + cenoura + + abobrinha	Arroz + Feijão + Coxão mole + tomate + berinjela
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Papa principal	Arroz + Feijão + Patinho + Cenoura + Berinjela	Macarrão + Feijão + Carne moída + abobrinha	Batata + Feijão + Pernil + cenoura + + abobrinha	Arroz + Feijão + Coxão mole + tomate + berinjela	Arroz + Feijão Preto + Filé de frango (sassami) + tomate + Couve
		6 A 12 MESES (PARCIAL)				

CEMEI - 6 A 12 MESES (INTEGRAL)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
4º semana	Desjejum	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Lanche	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada	Fruta amassada/picada
	Papa principal	Arroz + Feijão + Coxa/Sobrecoxa de frango + vagem + tomate	Arroz + Feijão + Patinho/ovos + beterraba	Arroz + Feijão Branco + Filé de frango (sassami) + cenoura	Mandioquinha + Feijão + Coxão mole + tomate + abobrinha	Arroz + Feijão + Pernil + beterraba + vagem
	Lanche	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2	FÓRMULA INFANTIL 2
	Papa principal	Arroz + Feijão + Patinho/ovos + beterraba	Arroz + Feijão + Coxa/Sobrecoxa de frango + vagem + tomate	Arroz + Feijão + Pernil + beterraba + vagem	Arroz + Feijão Branco + Filé de frango (sassami) + cenoura	Arroz + Feijão Branco + Filé de frango (sassami) + cenoura
		6 A 12 MESES (PARCIAL)				

CEMEI - 1 a 3 anos (INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
1º semana	Café da Manhã/Lanche	Fruta + Panquequinha de aveia	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado de fruta (leite c/ fruta)	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Leite c/ cacau + Fruta	1 A 3 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Macarronada com Patinho desfiado + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Filé de Frango (Sassami) c/ Refogado de Abobrinha	Arroz c/ ervilha em grãos + Coxão Mole em cubos com batata na panela e vagem	Polenta com Coxa/Sobrecoxa de frango + Salada de legumes (cenoura/abobrinha)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ cenoura + Purê de Batata	
				Fruta (banana)	Fruta (maçã)		
	Lanche	Fruta + Panquequinha de aveia	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado de fruta (leite c/ fruta)	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Leite c/ cacau + Fruta	
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Filé de Frango (Sassami) c/ Refogado de Abobrinha	Macarronada com Patinho desfiado + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Carne moída c/ cenoura + Purê de Batata	Arroz c/ ervilha em grãos + Coxão Mole em cubos com batata na panela e vagem	Polenta com Coxa/Sobrecoxa de frango + Salada de legumes (cenoura/abobrinha)	
				Fruta (banana)	Fruta (maçã)		

CEMEI - 1 a 3 anos (INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
2º semana	Café da Manhã/Lanche	Leite c/ cacau + Fruta	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado c/ aveia (leite c/ fruta)	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Leite + panquequinha de banana	1 A 3 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Ovos mexidos c/ legumes (vagem/abobrinha/milho)	Polenta com Pernil desfiado ao molho de tomate + Salada de cenoura	Arroz + Patinho em tiras com lentilha + Chuchu c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Salada de Repolho c/ beterraba ralada	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango assada com batata doce	
				Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas	
	Lanche	Leite c/ cacau + Fruta	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado c/ aveia (leite c/ fruta)	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Leite + panquequinha de banana	
	Refeição principal	Polenta com Pernil desfiado ao molho de tomate + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Ovos mexidos c/ legumes (vagem/abobrinha/milho)	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango assada com batata doce	Arroz + Patinho em tiras com lentilha + Chuchu c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Salada de Repolho c/ beterraba ralada	
				Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas	

CEMEI - 1 a 3 anos (INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
3º semana	Café da Manhã/ Lanche	Fruta + Panquequinha de aveia	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Salada de fruta c/ aveia	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado (leite c/ fruta)	1 A 3 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Macarronada c/ carne moída e refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras c/ legumes (berinjela /cenoura)	Arroz + Feijão Preto + Ovos mexidos + Salada de couve c/ tomate	Arroz + Feijão + Pernil na panela c/ batata, tomate e cenoura	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos acebolado + Berinjela de forno	
				Fruta (banana)	Fruta (tangerina)	Fruta (manga)	
	Lanche	Fruta + Panquequinha de aveia	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Salada de fruta c/ aveia	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado (leite c/ fruta)	
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Patinho em tiras c/ legumes (berinjela /cenoura)	Macarronada c/ carne moída e refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos acebolado + Berinjela de forno	Arroz + Feijão Preto + Ovos mexidos + Salada de couve c/ tomate	Arroz + Feijão + Pernil na panela c/ batata, tomate e cenoura	
				Fruta (banana)	Fruta (tangerina)	Fruta (manga)	

CEMEI - 1 a 3 anos (INTEGRAL)							
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
4º semana	Café da Manhã/ Lanche	Leite c/ cacau + Fruta	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado c/ aveia (leite c/ fruta)	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Leite + panquequinha de banana	1 A 3 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango c/ tomate + Farofa de Legumes	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Salada de beterraba	Arroz + Feijão Branco + Filé de Frango (Sassami) + Salada de Alface c/ tomate	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos na panela com mandioquinha c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil c/ vagem + Salada de Beterraba	
				Fruta (maçã)	Fruta (banana)	Salada de Frutas	
	Lanche	Leite c/ cacau + Fruta	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Vitaminado c/ aveia (leite c/ fruta)	Leite c/ cacau + Bisnaguinha (s/ aditivos)	Leite + panquequinha de banana	
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Salada de beterraba	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango c/ tomate + Farofa de Legumes	Arroz + Feijão + Pernil c/ vagem + Salada de Beterraba	Arroz + Feijão Branco + Filé de Frango (Sassami) + Salada de Alface c/ tomate	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos na panela com mandioquinha c/ cenoura	
				Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas	

		CEMEI - 4 a 6 anos (INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
1º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ margarina	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-maçã e banana)	Fruta (banana) + Rosquinha	4 A 6 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Macarronada com Patinho desfiado + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Filé de Frango (Sassami) c/ Refogado de Abobrinha	Arroz c/ ervilha em grãos + Coxão Mole em cubos com batata na panela e vagem	Polenta com Coxa/Sobrecoxa de frango + Salada de legumes (cenoura/abobrinha)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ cenoura + Purê de Batata	
				Fruta (banana)	Fruta (maçã)		
	Lanche	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão Hot Dog c/ margarina	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-maçã e banana)	Fruta (banana) + Rosquinha	
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Filé de Frango (Sassami) c/ Refogado de Abobrinha	Macarronada com Patinho desfiado + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Carne moída c/ cenoura + Purê de Batata	Arroz c/ ervilha em grãos + Coxão Mole em cubos com batata na panela e vagem	Polenta com Coxa/Sobrecoxa de frango + Salada de legumes (cenoura/abobrinha)	
				Fruta (banana)	Fruta (maçã)		

		CEMEI - 4 a 6 anos (INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
2º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ patê	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-mamão e banana)	Fruta (banana) + Biscoito água/sal	4 A 6 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Ovos mexidos c/ legumes (vagem/abobrinha /milho)	Polenta com Pernil desfiado ao molho de tomate + Salada de cenoura	Arroz + Patinho em tiras com lentilha + Chuchu c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Salada de Repolho c/ beterraba ralada	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango assada com batata doce	
				Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas	
	Lanche	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ patê	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-mamão e banana)	Fruta (banana) + Biscoito água/sal	
	Refeição principal	Polenta com Pernil desfiado ao molho de tomate + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Ovos mexidos c/ legumes (vagem/abobrinha /milho)	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango assada com batata doce	Arroz + Patinho em tiras com lentilha + Chuchu c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Salada de Repolho c/ beterraba ralada	
			Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas		

		CEMEI - 4 a 6 anos (INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
3º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ margarina	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-maçã e banana)	Fruta (banana) + Rosquinha	4 A 6 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Macarronada c/ carne moída e refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras c/ legumes (berinjela /cenoura)	Arroz + Feijão Preto + Ovos mexidos + Salada de couve c/ tomate	Arroz + Feijão + Pernil na panela c/ batata, tomate e cenoura	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos acebolado + Berinjela de forno	
				Fruta (banana)	Fruta (tangerina)	Fruta (manga)	
	Lanche	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ margarina	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-maçã e banana)	Fruta (banana) + Rosquinha	
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Patinho em tiras c/ legumes (berinjela /cenoura)	Macarronada c/ carne moída e refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos acebolado + Berinjela de forno	Arroz + Feijão Preto + Ovos mexidos + Salada de couve c/ tomate	Arroz + Feijão + Pernil na panela c/ batata, tomate e cenoura	
			Fruta (banana)	Fruta (tangerina)	Fruta (manga)		

		CEMEI - 4 a 6 anos (INTEGRAL)					
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
4º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ patê	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-mamão e banana)	Fruta (banana) + Biscoito água/sal	4 A 6 ANOS (PARCIAL)
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango c/ tomate + Farofa de Legumes	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Salada de beterraba	Arroz + Feijão Branco + Filé de Frango (Sassami) + Salada de Alface c/ tomate	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos na panela com mandioquinha c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil c/ vagem + Salada de Beterraba	
				Fruta (maçã)	Fruta (banana)	Salada de Frutas	
	Lanche	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ patê	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-mamão e banana)	Fruta (banana) + Biscoito água/sal	
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Salada de beterraba	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango c/ tomate + Farofa de Legumes	Arroz + Feijão + Pernil c/ vagem + Salada de Beterraba	Arroz + Feijão Branco + Filé de Frango (Sassami) + Salada de Alface c/ tomate	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos na panela com mandioquinha c/ cenoura	
				Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas	

		EMEB				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ margarina	lada de Fruta c/ ave	Vitaminado (Leite c/ fruta-maçã e banana)	Fruta (banana) + Rosquinha
	Refeição principal	Macarronada com Patinho desfiado + Salada de cenoura	Arroz + Feijão + Filé de Frango (Sassami) c/ Refogado de Abobrinha	Arroz c/ ervilha em grãos + Coxão Mole em cubos com batata na panela e vagem	Polenta com Coxa/Sobrecoxa de frango + Salada de legumes (cenoura/abobrinha)	Arroz + Feijão + Carne moída c/ cenoura + Purê de Batata
				Fruta (banana)	Fruta (maçã)	

		EMEB				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
2º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ patê	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-mamão e banana)	Fruta (banana) + Biscoito água/sal
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Ovos mexidos c/ legumes (vagem/abobrinha/milho)	Polenta com Pernil desfiado ao molho de tomate + Salada de cenoura	Arroz + Patinho em tiras com lentilha + Chuchu c/ tomate	Arroz + Feijão + Carne moída + Salada de Repolho c/ beterraba ralada	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango assada com batata doce
				Fruta (banana)	Fruta (mamão)	Salada de Frutas

		EMEB				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
3º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ margarina	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-maçã e banana)	Fruta (banana) + Rosquinha
	Refeição principal	Macarronada c/ carne moída e refogado de abobrinha	Arroz + Feijão + Patinho em tiras c/ legumes (berinjela /cenoura)	Arroz + Feijão Preto + Ovos mexidos + Salada de couve c/ tomate	Arroz + Feijão + Pernil na panela c/ batata, tomate e cenoura	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos acebolado + Berinjela de forno
				Fruta (banana)	Fruta (tangerina)	Fruta (manga)

		EMEB				
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
4º semana	Lanche/Café da Manhã	Leite c/ chocolate em pó 50% + Biscoito Água/Sal	Fruta (maçã) + Pão tipo Hot Dog c/ patê	Salada de Fruta c/ aveia	Vitaminado (Leite c/ fruta-mamão e banana)	Fruta (banana) + Biscoito água/sal
	Refeição principal	Arroz + Feijão + Coxa/sobrecoxa de frango c/ tomate + Farofa de Legumes	Arroz + Feijão + Omelete de forno + Salada de beterraba	Arroz + Feijão Branco + Filé de Frango (Sassami) + Salada de Alface c/ tomate	Arroz + Feijão + Coxão mole em cubos na panela com mandioquinha c/ cenoura	Arroz + Feijão + Pernil c/ vagem + Salada de Beterraba
				Fruta (maçã)	Fruta (banana)	Salada de Frutas

ANEXO X – LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DE ACORDO COM A DEMANDA DE PRODUTOS

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO

GRUPO 1

Acelga	Couve
Alface	Couve-flor
Brócolis	Repolho
Chicória	Rúcula

GRUPO 2

Batata doce
Batata inglesa
Mandioca

GRUPO 3

Abóbora	Chuchu
Abobrinha	Pepino
Berinjela	Tomate
Beterraba	Vagem
Cenoura	Pimentão

GRUPO 4

Abacate	Mamão
Abacaxi	Manga
Banana	Maracujá
Goiaba	Melancia
Laranja	Tangerina

Observação: Não Substituível – Cheiro verde, Alho, Cebola, Tomate cereja e Limão.

OBS: Em casos excepcionais os itens elencados acima como “não substituíveis”, poderão ser substituídos dentro de grupos semelhantes, conforme distribuição apresentada no Anexo VIII.