



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2021

PROCESSO Nº 10063/2021

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, 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 Agricultura e Abastecimento (SMAA), localizada na Rua Julião José dos Santos – nº 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 15h00 do dia 04/10/2021, e serão abertos de conformidade com as seguintes cláusulas e instruções abaixo.** O prazo de vigência da presente Chamada Pública é de **06 (seis) 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 nº **08.03.12.243.2010.2.030.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 90** (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. Lei Federal nº 10.696, de 02 de julho de 2003** - Regulamentada pelo **Decreto Federal nº 6.447 de 07 de maio de 2008** e Resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA/MDS aplicáveis ao Programa PAA que institui o Programa Nacional de Fortalecimento de Agricultura Familiar – Compra Direta Local (PAA).

**03.01.04. Manual operacional e de Orientação do Programa de Aquisição de Alimentos – Compra da Agricultura Familiar com Doação Simultânea – PAA** do MDS, 2010 a 2012, que estabelece critérios de priorização dos Agricultores Familiares já inscritos no Programa Municipal de Compra Direta desde 2009.

**03.01.05. Lei Federal nº 12.512, de 14 de outubro de 2011** - Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as **Leis nº 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006**.

**03.01.06. Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**03.01.07. Resolução CD/FNDE nº 04 de 02 de abril de 2015** - Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

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

**03.01.09. Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações** - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências - artigo 49.

### 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:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## NOME DO PROPONENTE

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
RUA JULIÃO JOSÉ DOS SANTOS, S/Nº, VILA IZABEL  
CEP 13.570-828 - SÃO CARLOS – SP  
PROCESSO Nº 10063/2021  
CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2021

ALIMENTAÇÃO PRESENCIAL  
ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO  
ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA  
ENCERRAMENTO: 15h00 do dia 04/10/2021

## NOME DO PROPONENTE

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
RUA JULIÃO JOSÉ DOS SANTOS, S/Nº, VILA IZABEL  
CEP 13.570-828 - SÃO CARLOS – SP  
PROCESSO Nº 10063/2021  
CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2021

KIT HORTIFRUTI  
ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO  
ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA  
ENCERRAMENTO: 15h00 do dia 04/10/2021

**\* Caso haja interesse no fornecimento tanto na alimentação presencial quanto nos kits de hortifrúti, poderá ser encaminhado 01 (um) único envelope para habilitação, porém, os projetos de venda em envelopes distintos.**

### 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 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; e

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 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 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;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 N.º 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 irredutíveis, sendo que a metodologia utilizada para estabelecimento dos preços de referência tomou por base os preços praticados de três mercados atacadistas (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 N° 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 DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal (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 SMAA, não havendo prazo para regularização da documentação<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> **Prerrogativa dada à Executora pela Resolução N° 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 **06 (seis) 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 Agricultura e Abastecimento, 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 Agricultura e Abastecimento, localizada na Rua Julião José dos Santos, s/ nº, Vila Izabel, São Carlos - SP, no horário das 07h30 às 11h30 e das 13h30 às 15h30, 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. Os produtos poderão ser entregues, extraordinariamente, em datas e horários diferentes, de acordo com a conveniência e a necessidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAA).

### VIII. DO PROCEDIMENTO

**08.01.** A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento 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 04/10/2021, até as 15h00. A abertura dos **envelopes nº 01 e a análise da documentação à Habilitação**, dar-se-á,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

impreterivelmente, no dia **05/10/2021 (dia seguinte ao prazo de entrega dos envelopes)** às **10h00**, 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 SMAA, 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 **04/10/2021**, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento 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.

**3 – Para a aquisição específica dos kits de hortifrúti serão aceitas propostas apenas de organizações com DAP Jurídica.**

**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 SMAA, 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;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

**09.03.** O limite individual de venda do Agricultor e do Empreendedor Familiar Rural deve respeitar o valor máximo de **R\$ 20.000,00** (vinte mil reais) por DAP/ano para Agricultores Individuais ou participantes de Grupo Informal, de acordo com a **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**.

**09.04.** Para a comercialização com os grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, de acordo com a **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**.

**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 Agricultura e Abastecimento.

### 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 do Banco do Brasil, 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 Agricultura e Abastecimento qualquer justificativa para o não cumprimento do mesmo.

**11.02.** A Prefeitura Municipal de São Carlos, através da SMAA, 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 Agricultura e Abastecimento, situada no endereço constante do preâmbulo deste Edital, com base nas disposições da **Lei Federal 8666/93** e suas alterações posteriores.

**11.05.** Os proponentes vencedores serão responsáveis pela quantidade e pela qualidade dos produtos a serem fornecidos à SMAA, 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 Agricultura, contidos no Anexo II, serão **imediatamente descartados na recepção**, conforme "Atestado de Qualidade" emitido pelos técnicos da SMAA, 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 (**Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011**), 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 três mercados atacadistas locais, regionais e/ou estaduais, do **ano anterior** e **correspondente ao período** vigente da presente Chamada Pública (considerando a sazonalidade dos gêneros hortifrutí). **Os preços levantados serão corrigidos pelo IPCA** do ano do levantamento (índice adotado pela Secretaria Municipal da Fazenda) e, ainda, acrescidos em 10%, correspondente às despesas com frete e encargos para o fornecimento do produto. **No caso dos Kits, serão acrescidos também os valores de mão de obra e embalagens para montagem dos mesmos.**

**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;**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

*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 04 meses;*

*g - Anexo VII – pesquisa de preços;*

*h - Anexo VIII – previsão semanal de aquisição de produtos hortifrutí;*

*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.

11.13.01. A presente Chamada Pública poderá ser revogada em decorrência do interesse público, aplicando-se a presente subsidiariamente o artigo 49 da **Lei Federal 8666/93** e suas alterações posteriores.

11.14. O **valor total** da presente Chamada, considerando as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos e seus respectivos preços, é de **R\$ 642.526,30 (Seiscentos e quarenta e dois mil e quinhentos e vinte e seis Reais e trinta centavos)**, da dotação orçamentária nº **08.03.12.243.2010.2.030.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 90**, 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 Agricultura e Abastecimento 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 Agricultura e Abastecimento, descritos no anexo II (Formas de entrega).**

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

São Carlos, 1º de setembro de 2021

Dhony Oliveira Souza

Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### 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, 1.575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, representada neste ato pelo Prefeito Municipal AIRTON GARCIA FERREIRA, 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 04/2021, com fundamento na **Lei Federal nº 11.947/2009**, e com aplicação subsidiária da **Lei Federal nº 8.666/93** 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 04/2021 e seus anexos.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

**02.01.** As condições para a execução do objeto do presente encontram-se descritas no edital da Pública nº 04/2021 e seus anexos, referente ao Processo Administrativo n.º 10063/2021 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 04/2021 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 04/2021, caso haja o fornecimento de Gêneros alimentícios orgânicos, constantes dos Projetos de Venda.

**03.02.** Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis.

**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\$20.000,00 (nove 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 Agricultura e Abastecimento (SMAA), estendendo-se pelo período de **06 (seis) 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 **08.03.12.243.2010.2.030.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 90**, Alimentação Escolar – FNDE/PNAE, do Orçamento Municipal, para o exercício de 2021.

#### CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

**06.01.** Os produtos deverão ser entregues conforme especificações constantes na Chamada Pública nº 04/2021, 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 8.666/93** e alterações posteriores;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

**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 04/2021.

**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 04/2021, 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 inaptidão do Contratado;

**08.01.09.** Fiscalizar a execução do contrato;

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





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### 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 87 da **Lei Federal nº 8.666/93**, devidamente atualizada, onde há prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do artigo 87, §3º 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 04/2021, pela **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**, pela **Lei Federal nº 11.947/2009 e pela Lei Federal nº 8.666/93**, 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 2021

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

TESTEMUNHAS:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### ANEXO II – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E FORMA DE ENTREGA

#### a) Produtos referentes a destinação a alimentação presencial nas escolas

ITEM	QTE	UN	ESPECIFICAÇÕES
01	240	Kg	<b>Acelga</b> – 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	480	Kg	<b>Alface</b> – 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	500	Kg	<b>Brócolis</b> – “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 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, mantendo algumas folhas para proteção.
04	390	Kg	<b>Cheiro Verde</b> – 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	120	Kg	<b>Chicória</b> – 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	275	Kg	<b>Couve</b> – 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	200	Kg	<b>Couve-flor</b> – “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 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, mantendo algumas folhas para proteção.
08	340	Kg	<b>Repolho</b> – “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 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.
09	240	Kg	<b>Rúcula</b> – 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	500	Kg	<b>Abóbora</b> – 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.
11	890	Kg	<b>Abobrinha</b> – 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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

			caixas plásticas padrões.
12	320	Kg	<b>Berinjela</b> – 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	530	Kg	<b>Chuchu</b> – 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	270	Kg	<b>Pepino</b> – 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	270	Kg	<b>Pimentão</b> – 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	130	Kg	<b>Quiabo</b> - 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.
17	1320	Kg	<b>Tomate</b> – 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
18	540	Kg	<b>Tomate cereja</b> - 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 <b>embalagem padrão de 1.000 g (1,0 Kg)</b> , ou em <b>sacos plásticos resistentes e perfurados de 1.000 g (1,0 Kg)</b> , para permitir uma ventilação adequada.
19	1200	Kg	<b>Vagem Macarrão</b> – 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.
20	425	Kg	<b>Alho</b> - 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	1550	Kg	<b>Batata inglesa</b> - 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	670	Kg	<b>Batata doce</b> – 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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

			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	990	Kg	<b>Beterraba</b> – 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
24	925	Kg	<b>Cebola</b> - 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	1080	Kg	<b>Genoura</b> – 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
26	1340	Kg	<b>Mandioca</b> – 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.
27	440	Kg	<b>Rabanete</b> – 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
28	2400	Kg	<b>Abacate</b> – 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.
29	3520	Kg	<b>Abacaxi Pérola</b> – 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.
30	3000	Kg	<b>Acerola</b> - 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	9180	Kg	<b>Banana Nanica</b> - 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	1640	Kg	<b>Goiaba vermelha mesa</b> – 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





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

			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	2200	Kg	<b>Goiaba vermelha processamento</b> – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo de <b>maturação</b> 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.
34	7100	Kg	<b>Laranja</b> – 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.
35	160	Kg	<b>Limão tahiti</b> – 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.
36	4190	Kg	<b>Mamão</b> – 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.
37	3590	Kg	<b>Manga</b> - 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.
38	4460	Kg	<b>Maracujá azedo</b> – 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.
39	1500	Kg	<b>Morango</b> - 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 <b>embalagem padrão de 1.000 g (1,0 Kg)</b> , ou em <b>sacos plásticos resistentes e perfurados de 1.000 g (1,0 Kg)</b> , para permitir uma ventilação adequada.
40	670	Kg	<b>Tangerina</b> – 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.

### b) Produtos referentes a destinação a alimentação através dos kits de hortifrúti

ITEM	QTE	UN	ESPECIFICAÇÕES
01	7000	Kg	<b>Abobrinha</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

			<b>embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
02	3500	Kg	<b>Chuchu</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
03	3500	Kg	<b>Pepino</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
04	3500	Kg	<b>Quiabo</b> - 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
05	10500	Kg	<b>Tomate</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
06	3500	Kg	<b>Vagem Macarrão</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
07	14000	Kg	<b>Batata inglesa</b> - 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
08	3500	Kg	<b>Batata doce</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
09	7000	Kg	<b>Beterraba</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
10	7000	Kg	<b>Cenoura</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
11	7000	Kg	<b>Abacate</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

12	14000	Kg	<b>Banana Nanica</b> - 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
13	14000	Kg	<b>Laranja</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
14	3500	Kg	<b>Limão tahiti</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
15	14000	Kg	<b>Manga</b> - 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
16	3500	Kg	<b>Maracujá azedo</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>
17	7000	Kg	<b>Tangerina</b> – 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. <b>Deverão estar acondicionadas em embalagens (redes plásticas) e em caixas plásticas padrões.</b>

Obs. Os kits de hortifrúti deverão ser entregues na unidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento acondicionados em embalagens (redes plásticas), sendo 2kg de legumes e 2kg de frutas, totalizando 4kg, salientamos que os legumes e as frutas deverão estar separados na embalagem. Serão entregues 01 (uma) vez por mês.

### 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 Isabel, São Carlos, no horário das 07h30 às 11h30 e das 13h30 às 15h30, 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 SMAA, formada por Engenheiro Agrônomo do Departamento de Agricultura, e um fiscal do Departamento de Abastecimento, da Divisão de Alimentação Escolar (DAE), 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 SMAA.

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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 11:30 h** e das **13:30 h às 15:30 h**;
- b- Os produtores só poderão entrar no interior da SMAA 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 SMAA;
- 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 4,30 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.

**Os kits de hortifrúti deverão ser entregues na unidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento acondicionados em embalagens (redes plásticas), sendo 2kg de legumes e 2kg de frutas, totalizando 4kg, salientamos que os legumes e as frutas deverão estar separados na embalagem. Serão entregues 01 (uma) vez por mês.**

## 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.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento*

São Carlos, Capital da Tecnologia

---

**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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### 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 n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### 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 Agricultura e Abastecimento*

São Carlos, Capital da Tecnologia

---

## 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO VI - PREÇO DE REFERÊNCIA E QUANTIDADES PREVISTAS PARA 06 MESES

### a) Produtos referentes a destinação a alimentação presencial nas escolas

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL (Kg)	PREÇO MÉDIO (R\$)
1	Acelga	240	R\$ 1,49
2	Alface	480	R\$ 2,43
3	Brócolis	500	R\$ 3,89
4	Cheiro Verde	390	R\$ 5,09
5	Chicória	120	R\$ 3,03
6	Couve	275	R\$ 2,74
7	Couve Flor	200	R\$ 3,49
8	Repolho	340	R\$ 1,19
9	Rúcula	240	R\$ 5,05
10	Abóbora	500	R\$ 2,23
11	Abobrinha	890	R\$ 2,16
12	Berinjela	320	R\$ 2,41
13	Chuchu	530	R\$ 1,85
14	Pepino	270	R\$ 2,15
15	Pimentão	270	R\$ 5,00
16	Quiabo	130	R\$ 5,78
17	Tomate	1320	R\$ 3,35
18	Tomate Cereja	540	R\$ 6,97
19	Vagem Macarrão	1200	R\$ 5,99
20	Alho Nacional	425	R\$ 17,78
21	Batata Inglesa	1550	R\$ 2,86
22	Batata Doce	670	R\$ 2,25
23	Beterraba	990	R\$ 1,89
24	Cebola	925	R\$ 2,78
25	Cenoura	1080	R\$ 2,27
26	Mandioca	1340	R\$ 1,66
27	Rabanete	440	R\$ 3,60
28	Abacate	2400	R\$ 3,85
29	Abacaxi Pérola	3520	R\$ 2,87
30	Acerola	3000	R\$ 14,17
31	Banana Nanica	9180	R\$ 2,92
32	Goiaba Vermelha	1640	R\$ 4,83
33	Goiaba Vermelha Proc.	2200	R\$ 2,62
34	Laranja	7100	R\$ 1,89
35	Limão Tahiti	160	R\$ 4,01
36	Mamão	4190	R\$ 3,73
37	Manga	3590	R\$ 3,45
38	Maracujá Azedo	4460	R\$ 5,65
39	Morango	1500	R\$ 12,14
40	Tangerina	670	R\$ 3,43

### b) Produtos referentes a destinação a alimentação através dos kits de hortifruti

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL (Kg)	PREÇO MÉDIO (R\$)
1	Abobrinha	7000	R\$ 2,28
2	Chuchu	3500	R\$ 1,97
3	Pepino	3500	R\$ 2,27
4	Quiabo	3500	R\$ 5,90
5	Tomate	10500	R\$ 3,47
6	Vagem Macarrão	3500	R\$ 6,11
7	Batata Inglesa	14000	R\$ 2,98
8	Batata Doce	3500	R\$ 2,37
9	Beterraba	7000	R\$ 2,01
10	Cenoura	7000	R\$ 2,39
11	Abacate	7000	R\$ 3,97
12	Banana Nanica	14000	R\$ 3,04
13	Laranja	14000	R\$ 2,01



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento*

São Carlos, Capital da Tecnologia

14	Limão Tahiti	3500	R\$ 4,13
15	Manga	14000	R\$ 3,57
16	Maracujá Azedo	3500	R\$ 5,77
17	Tangerina	7000	R\$ 3,55



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO VII - PESQUISA DE PREÇOS

a) Produtos referentes a destinação a alimentação presencial nas escolas

PREÇO MÉDIO CHAMADA PÚBLICA 2021								
PRODUTO	UNIDADE	CEASA R\$	CEAGESP R\$	CONAB R\$	Média R\$	IPCA (3,92)* R\$	10%** R\$	Média Final R\$
Acelga	KG	R\$ 1,04	R\$ 1,07	R\$ 1,80	R\$ 1,30	R\$ 0,05	R\$ 0,14	R\$ 1,49
Alface	KG	R\$ 2,16	R\$ 1,53	R\$ 2,70	R\$ 2,13	R\$ 0,08	R\$ 0,22	R\$ 2,43
Brócolis	KG	R\$ 4,19	R\$ 2,78	R\$ 3,25	R\$ 3,41	R\$ 0,13	R\$ 0,35	R\$ 3,89
Cheiro Verde	KG	R\$ 5,37	R\$ 4,09	R\$ 3,90	R\$ 4,45	R\$ 0,17	R\$ 0,46	R\$ 5,09
Chicória	KG	R\$ 2,25	R\$ 2,60	R\$ 3,10	R\$ 2,65	R\$ 0,10	R\$ 0,28	R\$ 3,03
Couve	KG	R\$ 3,15	R\$ 1,54	R\$ 2,50	R\$ 2,40	R\$ 0,09	R\$ 0,25	R\$ 2,74
Couve Flor	KG	R\$ 2,79	R\$ 2,97	R\$ 3,40	R\$ 3,05	R\$ 0,12	R\$ 0,32	R\$ 3,49
Repolho	KG	R\$ 1,19	R\$ 0,84	R\$ 1,10	R\$ 1,04	R\$ 0,04	R\$ 0,11	R\$ 1,19
Rúcula	KG	R\$ 4,88	R\$ 2,97	R\$ 5,40	R\$ 4,42	R\$ 0,17	R\$ 0,46	R\$ 5,05
Abóbora	KG	R\$ 2,14	R\$ 1,42	R\$ 2,30	R\$ 1,95	R\$ 0,08	R\$ 0,20	R\$ 2,23
Abobrinha	KG	R\$ 2,05	R\$ 1,63	R\$ 2,00	R\$ 1,89	R\$ 0,07	R\$ 0,20	R\$ 2,16
Berinjela	KG	R\$ 2,39	R\$ 2,14	R\$ 1,80	R\$ 2,11	R\$ 0,08	R\$ 0,22	R\$ 2,41
Chuchu	KG	R\$ 1,63	R\$ 1,52	R\$ 1,70	R\$ 1,62	R\$ 0,06	R\$ 0,17	R\$ 1,85
Pepino	KG	R\$ 2,16	R\$ 1,38	R\$ 2,10	R\$ 1,88	R\$ 0,07	R\$ 0,20	R\$ 2,15
Pimentão	KG	R\$ 6,76	R\$ 2,37	R\$ 4,00	R\$ 4,38	R\$ 0,17	R\$ 0,45	R\$ 5,00
Quiabo	KG	R\$ 5,45	R\$ 4,81	R\$ 4,90	R\$ 5,05	R\$ 0,20	R\$ 0,53	R\$ 5,78
Tomate	KG	R\$ 2,81	R\$ 2,78	R\$ 3,20	R\$ 2,93	R\$ 0,11	R\$ 0,30	R\$ 3,35
Tomate Cereja	KG	R\$ 6,17	R\$ 6,02	-	R\$ 6,10	R\$ 0,24	R\$ 0,63	R\$ 6,97
Vagem Macarrão	KG	R\$ 4,69	R\$ 5,53	R\$ 5,50	R\$ 5,24	R\$ 0,21	R\$ 0,54	R\$ 5,99
Alho Nacional	KG	R\$ 18,33	R\$ 13,72	R\$ 14,60	R\$ 15,55	R\$ 0,61	R\$ 1,62	R\$ 17,78
Batata Inglesa	KG	R\$ 2,59	R\$ 2,02	R\$ 2,90	R\$ 2,50	R\$ 0,10	R\$ 0,26	R\$ 2,86
Batata Doce	KG	R\$ 2,00	R\$ 1,50	R\$ 2,40	R\$ 1,97	R\$ 0,08	R\$ 0,20	R\$ 2,25
Beterraba	KG	R\$ 1,77	R\$ 1,38	R\$ 1,80	R\$ 1,65	R\$ 0,06	R\$ 0,17	R\$ 1,89
Cebola	KG	R\$ 2,42	R\$ 2,27	R\$ 2,60	R\$ 2,43	R\$ 0,10	R\$ 0,25	R\$ 2,78
Cenoura	KG	R\$ 1,96	R\$ 1,71	R\$ 2,30	R\$ 1,99	R\$ 0,08	R\$ 0,21	R\$ 2,27
Mandioca	KG	R\$ 1,58	R\$ 1,38	R\$ 1,40	R\$ 1,45	R\$ 0,06	R\$ 0,15	R\$ 1,66
Rabanete	KG	R\$ 5,00	R\$ 1,84	R\$ 2,60	R\$ 3,15	R\$ 0,12	R\$ 0,33	R\$ 3,60
Abacate	KG	R\$ 3,00	R\$ 4,31	R\$ 2,80	R\$ 3,37	R\$ 0,13	R\$ 0,35	R\$ 3,85
Abacaxi	KG	R\$ 2,30	R\$ 2,34	R\$ 2,90	R\$ 2,51	R\$ 0,10	R\$ 0,26	R\$ 2,87
Acerola	KG	R\$ 17,50	R\$ 14,18	R\$ 5,50	R\$ 12,39	R\$ 0,49	R\$ 1,29	R\$ 14,17
Banana Nanica	KG	R\$ 3,05	R\$ 2,52	R\$ 2,10	R\$ 2,56	R\$ 0,10	R\$ 0,27	R\$ 2,92
Goiaba Vermelha	KG	R\$ 4,42	R\$ 4,05	R\$ 4,20	R\$ 4,22	R\$ 0,17	R\$ 0,44	R\$ 4,83
Goiaba Vermelha Proc.	KG	R\$ 2,29	-	-	R\$ 2,29	R\$ 0,09	R\$ 0,24	R\$ 2,62
Laranja	KG	R\$ 1,83	R\$ 1,64	R\$ 1,50	R\$ 1,66	R\$ 0,06	R\$ 0,17	R\$ 1,89
Limão Tahiti	KG	R\$ 4,25	R\$ 3,78	R\$ 2,50	R\$ 3,51	R\$ 0,14	R\$ 0,36	R\$ 4,01
Mamão	KG	R\$ 3,84	R\$ 2,64	R\$ 3,30	R\$ 3,26	R\$ 0,13	R\$ 0,34	R\$ 3,73
Manga	KG	R\$ 2,87	R\$ 2,98	R\$ 3,20	R\$ 3,02	R\$ 0,12	R\$ 0,31	R\$ 3,45
Maracujá Azedo	KG	R\$ 6,21	R\$ 4,51	R\$ 4,10	R\$ 4,94	R\$ 0,19	R\$ 0,51	R\$ 5,65
Morango	KG	R\$ 10,97	R\$ 13,40	R\$ 7,50	R\$ 10,62	R\$ 0,42	R\$ 1,10	R\$ 12,14
Tangerina	KG	R\$ 3,86	R\$ 2,74	R\$ 2,40	R\$ 3,00	R\$ 0,12	R\$ 0,31	R\$ 3,43

\* Porcentagem referente ao IPCA/2021

\*\* Porcentagem referente a despesas com frete, encargos e transporte



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## b) Produtos referentes a destinação a alimentação através dos kits de hortifruti

PREÇO MÉDIO CHAMADA PÚBLICA 2021										
		CEASA	CEAGESP	CONAB	Média	IPCA (3,92)*	10%**	Média Final	Adicional Kg***	Média Final + Adicional
PRODUTO	UNID.	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$
Abobrinha	KG	R\$ 2,05	R\$ 1,63	R\$ 2,00	R\$ 1,89	R\$ 0,07	R\$ 0,20	R\$ 2,16	R\$ 0,12	R\$ 2,28
Chuchu	KG	R\$ 1,63	R\$ 1,52	R\$ 1,70	R\$ 1,62	R\$ 0,06	R\$ 0,17	R\$ 1,85	R\$ 0,12	R\$ 1,97
Pepino	KG	R\$ 2,16	R\$ 1,38	R\$ 2,10	R\$ 1,88	R\$ 0,07	R\$ 0,20	R\$ 2,15	R\$ 0,12	R\$ 2,27
Quiabo	KG	R\$ 5,45	R\$ 4,81	R\$ 4,90	R\$ 5,05	R\$ 0,20	R\$ 0,53	R\$ 5,78	R\$ 0,12	R\$ 5,90
Tomate	KG	R\$ 2,81	R\$ 2,78	R\$ 3,20	R\$ 2,93	R\$ 0,11	R\$ 0,30	R\$ 3,35	R\$ 0,12	R\$ 3,47
Vagem Macarrão	KG	R\$ 4,69	R\$ 5,53	R\$ 5,50	R\$ 5,24	R\$ 0,21	R\$ 0,54	R\$ 5,99	R\$ 0,12	R\$ 6,11
Batata Inglesa	KG	R\$ 2,59	R\$ 2,02	R\$ 2,90	R\$ 2,50	R\$ 0,10	R\$ 0,26	R\$ 2,86	R\$ 0,12	R\$ 2,98
Batata Doce	KG	R\$ 2,00	R\$ 1,50	R\$ 2,40	R\$ 1,97	R\$ 0,08	R\$ 0,20	R\$ 2,25	R\$ 0,12	R\$ 2,37
Beterraba	KG	R\$ 1,77	R\$ 1,38	R\$ 1,80	R\$ 1,65	R\$ 0,06	R\$ 0,17	R\$ 1,89	R\$ 0,12	R\$ 2,01
Cenoura	KG	R\$ 1,96	R\$ 1,71	R\$ 2,30	R\$ 1,99	R\$ 0,08	R\$ 0,21	R\$ 2,27	R\$ 0,12	R\$ 2,39
Abacate	KG	R\$ 3,00	R\$ 4,31	R\$ 2,80	R\$ 3,37	R\$ 0,13	R\$ 0,35	R\$ 3,85	R\$ 0,12	R\$ 3,97
Banana Nanica	KG	R\$ 3,05	R\$ 2,52	R\$ 2,10	R\$ 2,56	R\$ 0,10	R\$ 0,27	R\$ 2,92	R\$ 0,12	R\$ 3,04
Laranja	KG	R\$ 1,83	R\$ 1,64	R\$ 1,50	R\$ 1,66	R\$ 0,06	R\$ 0,17	R\$ 1,89	R\$ 0,12	R\$ 2,01
Limão Tahiti	KG	R\$ 4,25	R\$ 3,78	R\$ 2,50	R\$ 3,51	R\$ 0,14	R\$ 0,36	R\$ 4,01	R\$ 0,12	R\$ 4,13
Manga	KG	R\$ 2,87	R\$ 2,98	R\$ 3,20	R\$ 3,02	R\$ 0,12	R\$ 0,31	R\$ 3,45	R\$ 0,12	R\$ 3,57
Maracujá Azedo	KG	R\$ 6,21	R\$ 4,51	R\$ 4,10	R\$ 4,94	R\$ 0,19	R\$ 0,51	R\$ 5,65	R\$ 0,12	R\$ 5,77
Tangerina	KG	R\$ 3,86	R\$ 2,74	R\$ 2,40	R\$ 3,00	R\$ 0,12	R\$ 0,31	R\$ 3,43	R\$ 0,12	R\$ 3,55

\* Porcentagem referente ao IPCA/2021

\*\* Porcentagem referente a despesas com frete, encargos e transporte

\*\*\* Adicional kg referente ao valor da embalagem (rede plástica 2kg, onde serão necessárias 2 unidades/kit ao valor total de R\$ 0,14) e mão de obra para confecção dos Kits (mão de obra = 8 pessoas ao valor de R\$ 100,00/dia trabalhando 3 dias para embalar 7.000 unidades totalizando o valor total de R\$ 0,34/kit) onde será dividido por 4kg/kit, portanto será adicionado por kg o valor de R\$0,12.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO VIII – PREVISÃO SEMANAL DE AQUISIÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRUTÍ

a) Produtos referentes a destinação a alimentação presencial nas escolas

PRODUTO	AGOSTO					SETEMBRO				OUTUBRO				NOVEMBRO				DEZEMBRO			TOTAL KG	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	2	9	16	23	30	8*	13	20	27	4	13*	18	25	8	16*	22	29	6	13	20			
Acelga												110				130					240	R\$ 1,49	R\$ 357,60
Alface							60				130		130				160				480	R\$ 2,43	R\$ 1.166,40
Brócolis								100				200				200					500	R\$ 3,89	R\$ 1.945,00
Cheiro Verde					20		20	15	20	15	40	35	50	25	50	25	50	25			390	R\$ 5,09	R\$ 1.985,10
Chicória															120						120	R\$ 3,03	R\$ 363,60
Couve								40	60				110			65				275	R\$ 2,74	R\$ 753,50	
Couve Flor																	200			200	R\$ 3,49	R\$ 698,00	
Repolho					60										140					340	R\$ 1,19	R\$ 404,60	
Rúcula															120					240	R\$ 5,05	R\$ 1.212,00	
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>155</b>	<b>80</b>	<b>145</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>275</b>	<b>290</b>	<b>165</b>	<b>445</b>	<b>385</b>	<b>170</b>	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>2785</b>		<b>R\$ 8.885,80</b>
Abóbora				100												200	200			500	R\$ 2,23	R\$ 1.115,00	
Abobrinha					50			50		140		140		170		170		170		890	R\$ 2,16	R\$ 1.922,40	
Berinjela													100			100			120	320	R\$ 2,41	R\$ 771,20	
Chuchu						50						140		170			170			530	R\$ 1,85	R\$ 980,50	
Pepino											100						170			270	R\$ 2,15	R\$ 580,50	
Pimentão							30			60		60		60				60		270	R\$ 5,00	R\$ 1.350,00	
Quiabo																		130		130	R\$ 5,78	R\$ 751,40	
Tomate					80		80	80		180		180		180		180		180	180	1320	R\$ 3,35	R\$ 4.422,00	
Tomate Cereja												90	90	90			90	90	90	540	R\$ 6,97	R\$ 3.763,80	
Vagem								200		200		200		200			200		200	1200	R\$ 5,99	R\$ 7.188,00	
Alho					40		40		40				70	35		80			40	425	R\$ 17,78	R\$ 7.556,50	
Batata inglesa							100		100				300			350			350	1550	R\$ 2,86	R\$ 4.433,00	
Batata doce						80			80			170		170			170			670	R\$ 2,25	R\$ 1.507,50	
Beterraba							50			130	200		130		160		160		160	990	R\$ 1,89	R\$ 1.871,10	
Cebola					80		80		80				150	75		190		190	80	925	R\$ 2,78	R\$ 2.571,50	
Cenoura					50			50		140		140		160	200			170	170	1080	R\$ 2,27	R\$ 2.451,60	
Mandioca					150		150			260		260		260		260				1340	R\$ 1,66	R\$ 2.224,40	
Rabanete									40					100					300	440	R\$ 3,60	R\$ 1.584,00	
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>250</b>	<b>300</b>	<b>280</b>	<b>380</b>	<b>460</b>	<b>260</b>	<b>1110</b>	<b>300</b>	<b>1240</b>	<b>1080</b>	<b>1400</b>	<b>530</b>	<b>1530</b>	<b>1160</b>	<b>1420</b>	<b>1040</b>	<b>650</b>	<b>12950</b>		<b>R\$ 45.460,40</b>
Abacate									280			600				760			760	2400	R\$ 3,85	R\$ 9.240,00	
Abacaxi								360				900				1000				3520	R\$ 2,87	R\$ 10.102,40	
Acerola									400			800					900		900	3000	R\$ 14,17	R\$ 42.510,00	
Banana Nanica					360	200	360	360		1000			1000	1100	500	1100	1100	1100	1000	9180	R\$ 2,92	R\$ 26.805,60	
Goiaba Vermelha												750								1640	R\$ 4,83	R\$ 7.921,20	
Goiaba Vermelha Proc.													500	500	600			600		2200	R\$ 2,62	R\$ 5.764,00	
Laranja					420				420	980		980					1100	1100	1100	7100	R\$ 1,89	R\$ 13.419,00	
Limão Tahiti																80			80	160	R\$ 4,01	R\$ 641,60	
Mamão							390			900		900		1000				1000		4190	R\$ 3,73	R\$ 15.628,70	
Manga							300	390					900				1000		1000	3590	R\$ 3,45	R\$ 12.385,50	
Maracujá Azedo					300	300	300		300	700		700		930		930				4460	R\$ 5,65	R\$ 25.199,00	
Morango								500				1000								1500	R\$ 12,14	R\$ 18.210,00	
Tangerina						250		420												670	R\$ 3,43	R\$ 2.298,10	
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>1080</b>	<b>750</b>	<b>1410</b>	<b>1670</b>	<b>1760</b>	<b>3580</b>	<b>2500</b>	<b>4130</b>	<b>3300</b>	<b>4420</b>	<b>1100</b>	<b>3870</b>	<b>4100</b>	<b>3800</b>	<b>3840</b>	<b>2000</b>	<b>43610</b>		<b>R\$ 190.125,10</b>
<b>TOTAL GERAL</b>																				<b>59345</b>			<b>R\$ 244.471,30</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## b) Produtos referentes a destinação a alimentação através dos kits de hortifrúti

PRODUTO	AGOSTO					SETEMBRO				OUTUBRO				NOVEMBRO				DEZEMBRO			TOTAL KG	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	2	9	16	23	30	8*	13	20	27	4	13*	18	25	8	16*	22	29	6	13	20			
Abobrinha						3500								3500							7000	R\$ 2,28	R\$ 15.960,00
Chuchu										3500											3500	R\$ 1,97	R\$ 6.895,00
Pepino														3500							3500	R\$ 2,27	R\$ 7.945,00
Quiabo																		3500			3500	R\$ 5,90	R\$ 20.650,00
Tomate						3500				3500								3500			10500	R\$ 3,47	R\$ 36.435,00
Vagem														3500							3500	R\$ 6,11	R\$ 21.385,00
Batata inglesa						7000												7000			14000	R\$ 2,98	R\$ 41.720,00
Batata doce										3500											3500	R\$ 2,37	R\$ 8.295,00
Beterraba										3500								3500			7000	R\$ 2,01	R\$ 14.070,00
Cenoura														7000							7000	R\$ 2,39	R\$ 16.730,00
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17500</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17500</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>63000</b>		<b>R\$ 190.085,00</b>
Abacate										7000											7000	R\$ 3,97	R\$ 27.790,00
Banana Nanica						7000								7000							14000	R\$ 3,04	R\$ 42.560,00
Laranja						7000												7000			14000	R\$ 2,01	R\$ 28.140,00
Limão Tahiti														3500							3500	R\$ 4,13	R\$ 14.455,00
Manga										7000								7000			14000	R\$ 3,57	R\$ 49.980,00
Maracujá Azedo														3500							3500	R\$ 5,77	R\$ 20.195,00
Tangerina					7000																7000	R\$ 3,55	R\$ 24.850,00
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>7000</b>	<b>0</b>	<b>14000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>63000</b>		<b>R\$ 207.970,00</b>
<b>TOTAL GERAL</b>																				<b>126000</b>		<b>R\$ 398.055,00</b>	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO IX – CARDÁPIOS

CEMEI - 4 a 8 meses						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Desjejum	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
	Lanche da manhã	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	Almoço	Papa de arroz + lentilha + carne moída	Papa com caldo de feijão + batata + carne em tiras + verdura	Papa de macarrão + frango + legume	Papa de arroz + caldo feijão + carne em cubo + verdura	Papa de tubérculo (mandioquinha) + frango (coxa) + legume
	Lanche da tarde	Fórmula infantil 1 + amido	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico
	Jantar	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
2º semana	Desjejum	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
	Lanche da manhã	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	Almoço	Papa de macarrão + carne tiras	Papa de arroz + caldo de feijão + carne moída + verdura	Papa de arroz + lentilha + frango (coxa) + legume	Papa de fubá + carne moída + verdura	Papa de tubérculo (batata) + caldo de feijão + frango (peito) + legume
	Lanche da tarde	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + amido
	Jantar	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
3º semana	Desjejum	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
	Lanche da manhã	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	Almoço	Papa de arroz + lentilha + frango (coxa)	Papa de arroz + caldo de feijão + carne tiras + verdura	Papa de macarrão + carne moída + legume	Papa de tubérculo (mandioca) + caldo de feijão + frango (peito) + verdura	Papa de macarrão + carne em cubos + legume
	Lanche da tarde	Fórmula infantil 1 + amido	Fórmula infantil 1 + cereal	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + cereal infantil



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

	<b>tarde</b>		infantil c/ probiótico			c/ probiótico
	<b>Jantar</b>	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
<b>4° semana</b>	<b>Desjejum</b>	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1
	<b>Lanche da manhã</b>	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	<b>Almoço</b>	Papa de macarrão + carne moída	Papa de arroz + caldo de feijão + frango (coxa) + verdura	Papa de tubérculo + caldo de feijão + carne tiras + legumes	Papa de arroz + lentilha + frango (peito) + verdura	Papa de fubá + carne moída + legume
	<b>Lanche da tarde</b>	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + amido
	<b>Jantar</b>	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1	Fórmula infantil 1

CEMEI - 8 a 12 meses						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>1° semana</b>	<b>Desjejum</b>	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2
	<b>Lanche da manhã</b>	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	<b>Almoço</b>	Papa de arroz + lentilha + carne moída	Papa com caldo de feijão + batata + carne em tiras + verdura proc.	Papa de macarrão + frango + legume proc.	Papa de arroz + caldo feijão + carne em cubo + verdura	Papa de tubérculo (mandioquinha) + frango (coxa) + legume
	<b>Lanche da tarde</b>	Fórmula infantil 1 + amido	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico
	<b>Jantar</b>	Papa de fubá + gema de ovo + caldinho de lentilha	Sopa de feijão + carne em tiras + macarrão + legume	Canjinha (arroz + peito de frango + legume + verdura)	Sopa de feijão + tubérculo + carne em cubos + verdura	Sopa de macarrão + frango (coxa) + verdura + legume
<b>2° semana</b>	<b>Desjejum</b>	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2
	<b>Lanche da</b>	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

	<b>manhã</b>					
	<b>Almoço</b>	Papa de macarrão + carne tiras	Papa de arroz + caldo de feijão + carne moída + verdura	Papa de arroz + lentilha + frango (coxa) + legume	Papa de fubá + carne moída + verdura + legume	Papa de tubérculo (batata) + caldo de feijão + frango (peito) + legume
	<b>Lanche da tarde</b>	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + amido
	<b>Jantar</b>	Creminho de arroz + carne (cubos) + lentilha	Sopa de macarrão + frango (coxa) + legume	Sopa de feijão + carne (tiras) + tubérculo + verdura	Papa de macarrão + feijão + carne moída + legume	Papa de Fubá + gema de ovo + legume
<b>3° semana</b>	<b>Desjejum</b>	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2
	<b>Lanche da manhã</b>	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	<b>Almoço</b>	Papa de arroz + lentilha + frango (coxa)	Papa de arroz + caldo de feijão + carne tiras + verdura	Papa de macarrão + carne moída + legume	Papa de tubérculo (mandioca) + caldo de feijão + frango (peito) + verdura	Papa de macarrão + carne em cubos + legume + verdura
	<b>Lanche da tarde</b>	Fórmula infantil 1 + amido	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico
	<b>Jantar</b>	Sopa de feijão + macarrão + frango (coxa)	Papa de tubérculo + gema de ovo + legume + verdura	Purê de tubérculo + caldo de feijão + carne moída + legume	Canjinha (arroz + frango + legumes)	Sopa de macarrão + carne em cubos + verdura + legume
<b>4° semana</b>	<b>Desjejum</b>	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2
	<b>Lanche da manhã</b>	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural	Suco de fruta natural
	<b>Almoço</b>	Papa de macarrão + carne moída	Papa de arroz + caldo de feijão + frango (coxa) + verdura	Papa de tubérculo + caldo de feijão + carne tiras + legumes	Papa de arroz + lentilha + frango (peito) + verdura	Papa de fubá + carne moída+ legumes
	<b>Lanche da tarde</b>	Fórmula infantil 1 + cereal infantil c/ probiótico	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + fruta	Papa de fruta	Fórmula infantil 1 + amido
	<b>Jantar</b>	Creminho de arroz + carne moída	Sopa de feijão + macarrão + frango (coxa) + legumes	Polentinha (fubá) + gema de ovo + legume + verdura	Purê de tubérculo + feijão + carne moída + legumes	Sopa de macarrão + frango (peito) + legumes





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

CEMEI - 1 a 2 anos e 11 meses parcial						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite com achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais	Leite com achocolatado + pão c/ margarina
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/Suco Natural	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
2º semana	Lanche	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais
	Refeição principal	Macarrão com molho de tomate e almondega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
3º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite com flocos de cereais	Leite com achocolatado + pão c/ margarina	Mingau (Leite c/ cereal infantil c/ probiótico)	Leite com achocolatado + pão c/ geléia
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)/ Suco Natural	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
4º semana	Lanche	Leite com flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite com achocolatado + pão c/ geléia	Mingau de aveia (leite + aveia + açúcar)
	Refeição principal	Macarrão com molho de tomate e almondega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Frango (coxa) c/ verdura processada	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Farofa de pernil / Verdura	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Salada de legume / Fruta

CEMEI - 1 a 2 anos e 11 meses integral						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ Suco Natural	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/Suco Natural	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

	<b>Refeição principal</b>	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ <b>Suco Natural</b>	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/ <b>Suco Natural</b>	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
<b>2° semana</b>	<b>Lanche</b>	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e alμόndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
	<b>Lanche</b>	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e alμόndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
<b>3° semana</b>	<b>Lanche</b>	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Mingau (Leite c/ cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia
	<b>Refeição principal</b>	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ <b>Suco Natural</b>	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)/ <b>Suco Natural</b>	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
	<b>Lanche</b>	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Mingau (Leite c/ cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia
	<b>Refeição principal</b>	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz /Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ <b>Suco Natural</b>	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)/ <b>Suco Natural</b>	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
<b>4° semana</b>	<b>Lanche</b>	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Mingau de aveia (leite + aveia + açúcar)
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e alμόndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Frango (coxa) c/ verdura processada	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Farofa de pernil / Verdura	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Salada de legume / Fruta
	<b>Lanche</b>	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Mingau de aveia (leite + aveia + açúcar)
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e alμόndega / Suco natural (polpa)	Arroz /Feijão / Frango (coxa) c/ verdura processada	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Farofa de pernil / Verdura	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Salada de legume / Fruta



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

CEMEI - 3 a 5 anos e 11 meses						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite com achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais	Leite com achocolatado + pão c/ margarina
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ <b>Suco Natural</b>	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/ <b>Suco Natural</b>	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
2º semana	Lanche	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais
	Refeição principal	Macarrão com molho de tomate e almôndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
3º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite com flocos de cereais	Leite com achocolatado + pão c/ margarina	Mingau (Leite c/ cereal infantil c/ probiótico)	Leite com achocolatado + pão c/ geléia
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ <b>Suco Natural</b>	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)/ <b>Suco Natural</b>	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
4º semana	Lanche	Leite com flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite com achocolatado + pão c/ geléia	Mingau de aveia (leite + aveia + açúcar)
	Refeição principal	Macarrão com molho de tomate e almôndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Frango (coxa) c/ verdura processada	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Farofa de pernil / Verdura	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Salada de legume / Fruta

CEMEI - 3 a 5 anos e 11 meses integral						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/ <b>Suco Natural</b>	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/ <b>Suco Natural</b>	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
	Lanche	Leite c/ achocolatado +	Mingau (Leite com cereal infantil	Leite c/ achocolatado + pão c/	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

		biscoito doce	c/ probiótico)	geléia		margarina
	<b>Refeição principal</b>	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	<b>Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural</b>	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	<b>Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/Suco Natural</b>	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
<b>2ª semana</b>	<b>Lanche</b>	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e almôndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
	<b>Lanche</b>	Mingau (Leite com cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e almôndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
<b>3ª semana</b>	<b>Lanche</b>	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Mingau (Leite c/ cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia
	<b>Refeição principal</b>	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	<b>Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural</b>	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	<b>Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)/ Suco Natural</b>	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
	<b>Lanche</b>	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Mingau (Leite c/ cereal infantil c/ probiótico)	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia
	<b>Refeição principal</b>	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural (polpa)	<b>Arroz/Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural</b>	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	<b>Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)/ Suco Natural</b>	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
<b>4ª semana</b>	<b>Lanche</b>	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Mingau de aveia (leite + aveia + açúcar)
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e almôndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Frango (coxa) c/ verdura processada	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Farofa de pernil / Verdura	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Salada de legume / Fruta
	<b>Lanche</b>	Leite c/ flocos de cereais	Leite c/ achocolatado + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Mingau de aveia (leite + aveia + açúcar)
	<b>Refeição principal</b>	Macarrão com molho de tomate e almôndega / Suco natural (polpa)	Arroz / Feijão / Frango (coxa) c/ verdura processada	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Farofa de pernil / Verdura	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Salada de legume / Fruta



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

Ensino Fundamental - 6 a 14 anos (EMEB)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Bebida láctea + Biscoito salgado	Leite com achocolatado + pão c/ geléia	Leite c/ flocos de cereais	Bebida láctea + pão c/ margarina
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural	Macarrão / Frango (peito) / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Carne em cubos / Verdura (salada)/Suco Natural	Arroz / Peixe com legumes e tubérculo / Fruta
2º semana	Lanche	Bebida láctea + Biscoito doce	Bebida láctea + pão c/ margarina	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Suco + Barra de cereal + Fruta
	Refeição principal	Macarrão com molho de tomate e salsicha/ Suco natural	Arroz / Feijão / Farofa de pernil / Verdura processada	Arroz / Lentilha / Frango (coxa) com legume processado / Fruta	Arroz / Polenta com molho de carne moída / Verdura / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete de legumes e tubérculo
3º semana	Lanche	Bebida láctea + biscoito salgado	Leite com flocos de cereais	Leite com achocolatado + pão c/ margarina	Suco + Biscoito salgado	Bebida láctea + pão c/ geléia
	Refeição principal	Arroz colorido (arroz + milho + ervilha + molho tomate + ovo) / Lentilha / Suco natural	Arroz / Feijão / Carne em tiras / Verdura processada/Suco Natural	Macarrão c/ molho de carne moída / Legume processado / Fruta	Arroz / Feijão / Frango (peito) / Verdura (salada)	Arroz / Carne em cubos c/ legume e tubérculo / Fruta
4º semana	Lanche	Bebida láctea + Biscoito doce	Bebida láctea + pão c/ geléia	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Leite com achocolatado + pão c/ margarina	Suco + biscoito salgado
	Refeição principal	Macarrão com molho de tomate e salsicha / Suco natural	Arroz / Polenta / Frango (coxa) ao molho c/ legume / Fruta	Arroz / Feijão / Omelete / Salada de legume e tubérculo / Fruta	Arroz / Lentilha / Linguiça / verdura	Arroz / Feijão / Pernil refogado / verdura processada

PROJETOS (Centros Comunitários)						
		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1º semana	Lanche	Leite c/ achocolatado + biscoito doce	Bebida láctea + Biscoito salgado	Suco + pão c/ salsicha (molho tomate + salsicha)	Leite c/ flocos de cereais	Vitaminado (leite c/ fruta) + biscoito salgado
2º semana	Lanche	Bebida láctea + Biscoito doce	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Bebida láctea + Biscoito doce	Leite c/ achocolatado + pão c/ geléia	Suco + Barra de cereais + Fruta
3º semana	Lanche	Bebida láctea + Biscoito doce	Leite com flocos de cereais	Suco + pão c/ salsicha (molho tomate + salsicha)	Bebida láctea + Biscoito salgado	Leite com achocolatado + biscoito doce





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento*

São Carlos, Capital da Tecnologia

4° semana	Lanche	Bebida láctea + Biscoito salgado	Leite c/ achocolatado + biscoito salgado	Suco + Barra de cereal + Fruta	Leite com achocolatado + pão c/ margarina	Bebida láctea + Biscoito doce
-----------	--------	----------------------------------	--	--------------------------------	---	-------------------------------



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## 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	Quiabo
Beterraba	Tomate
Cenoura	Vagem

#### GRUPO 4

Abacate	Mamão
Abacaxi	Manga
Acerola	Maracujá
Banana	Melancia
Goiaba	Morango
Laranja	Pêssego
Limão	Tangerina

**Observação:** Não Substituível – Cheiro Verde, Hortelã, Manjericão, Alho, Cebola, Gengibre, Milho Verde, Tomate Cereja, Limão