



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022 PROCESSO Nº 2145/2022

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 11/05/2022, e serão abertos de conformidade com as seguintes cláusulas e instruções abaixo.** O prazo de vigência da presente Chamada Pública é de **12 (doze) meses** a partir da publicação nos Órgãos Oficiais da Imprensa do Município, do Estado e/ou da União.

#### I. DO OBJETO

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

#### II. DOS RECURSOS FINANCEIROS

**02.01.** Os recursos financeiros serão provenientes da transferência entre o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), constantes do orçamento vigente e codificado sob os nº **04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 53** (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 n 21, de 16 de novembro de 2021**, 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 2145/2022  
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022

ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO  
ENCERRAMENTO: 15h00 do dia 11/05/2022

## 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 2145/2022  
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022

ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA  
ENCERRAMENTO: 15h00 do dia 11/05/2022

### 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 n 21, de 16 de novembro de 2021.**

#### **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;

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.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

**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 nº 06, de 08 de maio de 2020**

**06.07.** Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da 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 nº 06, de 08 de maio de 2020, artigo 36, inciso 4º.**

Observações:

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

2 – O agricultor individual se auto representará.

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

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

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

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

## VII. DAS ESPECIFICAÇÕES

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

**07.02.** O prazo total em que o proponente prestará o serviço será de **12 (doze) meses**, contados da data definida na ordem de início dos serviços, após a assinatura dos contratos com os respectivos fornecedores, expedida pela Secretaria Municipal de 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 Isabel, 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 11/05/2022, até as 15h00. A abertura dos **envelopes nº 01 e a análise da documentação à Habilitação**, dar-se-á, **impreterivelmente**, no dia **12/05/2022 (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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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 **12/05/2022**, 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 – A seleção dos Projetos de vendas, considerando o município (localidade) mais próximo do Município de São Carlos, serão adotados os critérios de seleção definidos no artigo 35, inciso 4º, da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

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

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

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

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

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

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

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

**09.03.** O limite individual de venda do Agricultor e do Empreendedor Familiar Rural deve respeitar o valor máximo de **R\$ 40.000,00** (quarenta mil reais) por DAP/ano para Agricultores Individuais ou participantes de Grupo Informal, de acordo com a **Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021**.

**09.04.** Para a comercialização com os grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, unidos de DAP familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, de acordo com a **Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021**.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

**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 15%, correspondente às despesas com frete e encargos para o fornecimento do produto.

**11.12.** Integram o presente edital os seguintes anexos:

**a - Anexo I – minuta de contrato;**

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

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

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

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

**f - Anexo VI – preço referência e quantidades previstas para 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.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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\$ 1.324.884,00 (Um milhão, trezentos e vinte e quatro mil, oitocentos e oitenta e quatro reais)**, da dotação orçamentária nº **04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 - 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, 08 de abril de 2022

WELLINGTON FÁBIO CERVINI  
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 01/2022, 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 01/2022 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 01/2022 e seus anexos, referente ao Processo Administrativo n.º 2145/2022 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 01/2022 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 01/2022, 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

#### CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

**04.01.** O presente contrato entra em vigor na data definida na ordem de fornecimento, expedida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAA), estendendo-se pelo período de **12 (doze) meses**, prorrogável nas hipóteses legais.

#### CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS

**05.01.** Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente encontram-se especificadas na dotação orçamentária codificada sob o nº **04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha nº 53**, Alimentação Escolar – FNDE/PNAE, do Orçamento Municipal, para o exercício de 2022.

#### CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

**06.01.** Os produtos deverão ser entregues conforme especificações constantes na Chamada Pública nº 01/2022, 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 01/2022.

**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 01/2022, 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 01/2022, 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 2022

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	1050	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	4950	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	3300	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	2760	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	1350	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	3850	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	1200	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	2800	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	1390	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	3500	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	6600	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	2970	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	4800	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	5520	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	840	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	15300	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
17	2100	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.
18	3200	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.
19	1920	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
20	4160	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. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
21	10780	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	6620	Kg	<b>Beterraba</b> – porte médio de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

			apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
23	4860	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
24	8460	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. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões
25	6750	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.
26	11900	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.
27	6000	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.
28	87700	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.
29	13500	Kg	<b>Goiaba vermelha processamento</b> – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo de maturação e grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
30	18400	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.
31	2000	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.
32	24100	Kg	<b>Mamão</b> – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

			sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
33	14700	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.
34	6000	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.
35	8000	Kg	<b>Melancia</b> - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos de 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.
36	39350	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.

### FORMA DE ENTREGA – PROCEDIMENTOS

#### 1- RECEPÇÃO DOS PRODUTOS

Os produtos adquiridos junto aos agricultores familiares serão recebidos às segundas-feiras na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de São Carlos, mais especificamente na Central de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, localizada na Rua Julião José dos Santos, s/ nº, Vila Izabel, São Carlos, no horário das 07h30 às 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.

A recepção dos produtos deverá atender os seguintes critérios:

- 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**;
- 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;
- 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;
- Será entregue uma **“senha”** aos produtores, para priorizar a ordem de chegada;
- Será distribuído um **“crachá”** para credenciar e identificar os produtores ou representantes, possibilitando a entrada dos mesmos no interior da SMAA;
- Os produtores deverão estacionar do lado oposto da plataforma de descarga, e serão chamados de acordo com a ordem de chegada;
- 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;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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.

**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 N°					
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. N° DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta N° da Conta	
12. N° de Associados		13. N° de Associados de acordo com a Lei n° 11.326/2006		14. N° 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

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



# 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

### 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

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

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL (Kg)	PREÇO MÉDIO (R\$)
1	Acelga	1050	R\$ 3,53
2	Alface	4950	R\$ 3,33
3	Brócolis	3300	R\$ 5,81
4	Cheiro Verde	2760	R\$ 8,71
5	Chicória	1350	R\$ 3,77
6	Couve	3850	R\$ 4,02
7	Couve Flor	1200	R\$ 5,21
8	Repolho	2800	R\$ 1,82
9	Rúcula	1390	R\$ 7,00
10	Abóbora	3500	R\$ 3,12
11	Abobrinha	6600	R\$ 4,04
12	Berinjela	2970	R\$ 4,15
13	Chuchu	4800	R\$ 2,52
14	Pepino	5520	R\$ 3,81
15	Pimentão	840	R\$ 5,06
16	Tomate	15300	R\$ 4,95
17	Tomate Cereja	2100	R\$ 11,38
18	Vagem Macarrão	3200	R\$ 8,90
19	Alho Nacional	1920	R\$ 23,27
21	Batata Doce	4160	R\$ 3,71
22	Batata Inglesa	10780	R\$ 3,43
23	Beterraba	6620	R\$ 2,91
24	Cebola	4860	R\$ 3,03
25	Cenoura	8460	R\$ 3,69
26	Mandioca	6750	R\$ 2,32
27	Abacate	11900	R\$ 5,77
28	Abacaxi Pérola	6000	R\$ 3,69
29	Banana Nanica	87700	R\$ 3,24
30	Goiaba Vermelha Proc.	13500	R\$ 3,98
31	Laranja	18400	R\$ 2,63
32	Limão Tahiti	2000	R\$ 3,10
33	Mamão	24100	R\$ 5,60
34	Manga	14700	R\$ 3,93
35	Maracujá Azedo	6000	R\$ 6,51
36	Melancia	8000	R\$ 2,54
37	Tangerina	39350	R\$ 4,06



# Prefeitura Municipal de São Carlos

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

## ANEXO VII - PESQUISA DE PREÇOS

PREÇO MÉDIO CHAMADA PÚBLICA 2022								
		CEASA	CEAGESP	CONAB	Média	IPCA (10,67)*	15%**	Média Final
PRODUTO	UNID.	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$
Acelga	KG	R\$ 1,41	R\$ 1,61	R\$ 5,30	R\$ 2,77	R\$ 0,30	R\$ 0,46	R\$ 3,53
Alface	KG	R\$ 2,38	R\$ 2,47	R\$ 3,00	R\$ 2,62	R\$ 0,28	R\$ 0,43	R\$ 3,33
Brócolis	KG	R\$ 6,63	R\$ 3,76	R\$ 3,30	R\$ 4,56	R\$ 0,49	R\$ 0,76	R\$ 5,81
Cheiro Verde	KG	R\$ 5,67	R\$ 4,36	R\$ 10,50	R\$ 6,84	R\$ 0,73	R\$ 1,14	R\$ 8,71
Chicória	KG	R\$ 2,25	R\$ 3,25	R\$ 3,40	R\$ 2,97	R\$ 0,32	R\$ 0,49	R\$ 3,77
Couve	KG	R\$ 4,05	R\$ 2,62	R\$ 2,80	R\$ 3,16	R\$ 0,34	R\$ 0,52	R\$ 4,02
Couve Flor	KG	R\$ 4,84	R\$ 3,65	R\$ 3,80	R\$ 4,10	R\$ 0,44	R\$ 0,68	R\$ 5,21
Repolho	KG	R\$ 1,82	R\$ 1,27	R\$ 1,20	R\$ 1,43	R\$ 0,15	R\$ 0,24	R\$ 1,82
Rúcula	KG	R\$ 5,64	R\$ 4,86	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 0,59	R\$ 0,91	R\$ 7,00
Abóbora	KG	R\$ 2,45	R\$ 2,31	R\$ 2,60	R\$ 2,45	R\$ 0,26	R\$ 0,41	R\$ 3,12
Abobrinha	KG	R\$ 4,11	R\$ 3,22	R\$ 2,20	R\$ 3,18	R\$ 0,34	R\$ 0,53	R\$ 4,04
Berinjela	KG	R\$ 3,40	R\$ 3,47	R\$ 2,90	R\$ 3,26	R\$ 0,35	R\$ 0,54	R\$ 4,15
Chuchu	KG	R\$ 2,08	R\$ 1,97	R\$ 1,90	R\$ 1,98	R\$ 0,21	R\$ 0,33	R\$ 2,52
Pepino	KG	R\$ 3,49	R\$ 3,09	R\$ 2,40	R\$ 2,99	R\$ 0,32	R\$ 0,50	R\$ 3,81
Pimentão	KG	R\$ 4,91	R\$ 4,21	R\$ 2,80	R\$ 3,97	R\$ 0,42	R\$ 0,66	R\$ 5,06
Tomate	KG	R\$ 4,21	R\$ 3,96	R\$ 3,50	R\$ 3,89	R\$ 0,42	R\$ 0,65	R\$ 4,95
Tomate Cereja	KG	R\$ 9,14	R\$ 8,75	-	R\$ 8,94	R\$ 0,95	R\$ 1,48	R\$ 11,38
Vagem Macarrão	KG	R\$ 8,06	R\$ 6,81	R\$ 6,10	R\$ 6,99	R\$ 0,75	R\$ 1,16	R\$ 8,90
Alho Nacional	KG	R\$ 17,42	R\$ 17,33	R\$ 20,10	R\$ 18,28	R\$ 1,95	R\$ 3,03	R\$ 23,27
Batata Doce	KG	R\$ 3,45	R\$ 2,59	R\$ 2,70	R\$ 2,91	R\$ 0,31	R\$ 0,48	R\$ 3,71
Batata Inglesa	KG	R\$ 2,70	R\$ 2,19	R\$ 3,20	R\$ 2,70	R\$ 0,29	R\$ 0,45	R\$ 3,43
Beterraba	KG	R\$ 2,65	R\$ 2,21	R\$ 2,00	R\$ 2,29	R\$ 0,24	R\$ 0,38	R\$ 2,91
Cebola	KG	R\$ 2,17	R\$ 2,08	R\$ 2,90	R\$ 2,38	R\$ 0,25	R\$ 0,40	R\$ 3,03
Cenoura	KG	R\$ 3,11	R\$ 2,98	R\$ 2,60	R\$ 2,90	R\$ 0,31	R\$ 0,48	R\$ 3,69
Mandioca	KG	R\$ 2,12	R\$ 1,74	R\$ 1,60	R\$ 1,82	R\$ 0,19	R\$ 0,30	R\$ 2,32
Abacate	KG	R\$ 4,56	-	R\$ 4,50	R\$ 4,53	R\$ 0,48	R\$ 0,75	R\$ 5,77
Abacaxi Pérola	KG	R\$ 2,54	R\$ 2,97	R\$ 3,20	R\$ 2,90	R\$ 0,31	R\$ 0,48	R\$ 3,69
Banana Nanica	KG	R\$ 3,07	R\$ 2,27	R\$ 2,30	R\$ 2,55	R\$ 0,27	R\$ 0,42	R\$ 3,24
Goiaba Vermelha Proc.	KG	R\$ 3,13	-	-	R\$ 3,13	R\$ 0,33	R\$ 0,52	R\$ 3,98
Laranja	KG	R\$ 2,19	R\$ 2,21	R\$ 1,80	R\$ 2,07	R\$ 0,22	R\$ 0,34	R\$ 2,63
Limão Tahiti	KG	R\$ 2,35	R\$ 2,15	R\$ 2,80	R\$ 2,43	R\$ 0,26	R\$ 0,40	R\$ 3,10
Mamão	KG	R\$ 5,52	R\$ 3,98	R\$ 3,70	R\$ 4,40	R\$ 0,47	R\$ 0,73	R\$ 5,60
Manga	KG	R\$ 3,04	R\$ 2,92	R\$ 3,30	R\$ 3,09	R\$ 0,33	R\$ 0,51	R\$ 3,93
Maracujá Azedo	KG	R\$ 6,02	R\$ 4,83	R\$ 4,50	R\$ 5,12	R\$ 0,55	R\$ 0,85	R\$ 6,51
Melancia	KG	R\$ 1,75	R\$ 1,53	R\$ 2,70	R\$ 1,99	R\$ 0,21	R\$ 0,33	R\$ 2,54
Tangerina	KG	R\$ 3,42	R\$ 2,86	R\$ 3,30	R\$ 3,19	R\$ 0,34	R\$ 0,53	R\$ 4,06

\* Porcentagem referente ao IPCA/2021

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





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

### ANEXO IX – CARDÁPIOS BASE

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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





# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

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

## ANEXO X - LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DE ACORDO COM A DEMANDA DE PRODUTOS



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

São Carlos, Capital da Tecnologia

## LISTA DE SUBSTITUIÇÃO

### GRUPO 1

Acelga	Couve
Alface	Couve-flor
Brócolis	Repolho
Chicória	Rúcula

### GRUPO 2

Batata doce  
Batata inglesa  
Mandioca

### GRUPO 3

Abóbora	Chuchu
Abobrinha	Pepino
Berinjela	Tomate
Beterraba	Vagem
Cenoura	Pimentão

### GRUPO 4

Abacate	Mamão
Abacaxi	Manga
Banana	Maracujá
Goiaba	Melancia
Laranja	Tangerina

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