



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA SIMPLIFICADA PAA-SMAS Nº 01/2025 – LAGES/SC

A Prefeitura Municipal de Lages, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Benjamin Constant, nº 13, Centro, Lages/SC, inscrita no CNPJ sob o nº 82.777.301/0001-90, vem, por intermédio da Secretaria Municipal de Assistência Social – SMAS, inscrita no CNPJ sob o nº 13.668.709/0001-01, representada neste ato pela Secretária Municipal, Senhora Inês das Graças Salmória, realizar Chamada Pública Simplificada para seleção de beneficiários fornecedores, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, no município de Lages/SC.

1. DO PROPÓSITO DA CHAMADA PÚBLICA SIMPLIFICADA

1.1 A presente chamada pública simplificada tem como objetivo selecionar, classificar e inscrever produtores da agricultura familiar do município de Lages, no estado de Santa Catarina, para o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) destinados ao abastecimento de equipamentos públicos da rede socioassistencial, previamente cadastrados como unidades receptoras na proposta de aquisição para o ano de 2025.

1.2 Esta iniciativa atende às diretrizes da Portaria SESAN/MDS nº 191, de 29 de agosto de 2025, que define metas, limites financeiros, prazos e requisitos para a execução da modalidade Compra com Doação Simultânea (CDS), conforme regulamentação do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome – MDS, durante o período de 12 meses a contar da data da pactuação.

2. DO PROGRAMA

2.1 O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), instituído pelo art. 19 da Lei Federal nº 10.696, de 2 de julho de 2003, tem como finalidades principais promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. O programa realiza a compra de alimentos produzidos por agricultores familiares, com dispensa de licitação, destinando-os a pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, bem como àquelas atendidas pela rede socioassistencial e por equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional.

2.2 Em Lages através do Banco de Alimentos, o PAA é executado por meio da modalidade Compra com Doação Simultânea (CDS), que consiste na aquisição de gêneros alimentícios e sua imediata doação a unidades receptoras cadastradas ou diretamente aos beneficiários consumidores. O objetivo é suprir demandas locais de suplementação alimentar, especialmente de populações em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional.

3. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

3.1 Documentos para Agricultores Individuais

I. Cópia legível e colorida dos documentos de identificação (RG e CPF);



II. Cópia da DAP/CAF principal (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) ou extrato da CAF;

III. Comprovante de inscrição no Cadastro Único;

IV. Comprovante ou declaração de residência;

V. Anexo II Termo de compromisso do beneficiário fornecedor do programa de aquisição de alimentos (PAA);

VI. Proposta de Fornecimento de Alimentos para o Agricultor Individual, conforme modelo do Anexo III deste Edital;

VII. Licença sanitária para comercialização de produtos de origem animal (Serviço de Inspeção Municipal – SIM), certificação orgânica, quando aplicável.

Os documentos de habilitação para o agricultor familiar individual deverão ser entregues em um único envelope, que deverá conter sob pena de inabilitação.

3.2 Documentos para Grupos Formais e Informais (associações e cooperativas formalizadas ou não formalizadas)

I. Cópia legível e colorida dos documentos de identificação (RG e CPF) de todos os agricultores familiares;

II. Cópia do DAP/CAF principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar PRONAF) ou extrato da DAP/CAF de cada Agricultor Familiar participante;

III. Comprovante de inscrição no Cadastro Único;

IV. Comprovante ou declaração de residência;

V. Anexo II Termo de compromisso do beneficiário fornecedor do programa de aquisição de alimentos (PAA);

VI. Proposta de Fornecimento de Alimentos para Grupo Formal ou Informal, conforme modelo do Anexo IV deste Edital;

VII. Licença sanitária para comercialização de produtos de origem animal (Serviço de Inspeção Municipal – SIM), certificação orgânica, quando aplicável.

Os documentos de habilitação deverão ser entregues e num único envelope, que deverá conter sob pena de inabilitação.

3.3 A documentação deverá ser entregue presencialmente no Banco de Alimentos, situado na



Avenida Luíz de Camões, nº 2195, Bairro Conta Dinheiro, Lages/SC, especificamente nos horários das 8:00 ao 12:00 e das 13:00 às 17:00 de segunda à sexta feira, conforme o cronograma abaixo:

LANÇAMENTO DO EDITAL: 12/11/2025.

PERÍODO PARA HABILITAÇÃO: 12/11/2025 a 21/11/2025.

4. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Em consonância com a Lei nº 14.628/2023, serão priorizados:

- I. Produtores locais de Lages e da Serra Catarinense;
- II. Mulheres;
- III. Inscritos no Cad Único;
- IV. Povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais;
- V. Pessoas negras;
- VI. Jovens entre 18 e 29 anos;
- VII. Assentados da reforma agrária;
- VIII. Pescadores.

Os beneficiários deverão atender aos critérios da Lei nº 11.326/2006, que define agricultor familiar e empreendedor familiar rural.

5. LIMITES FINANCEIROS E PRODUTOS

Os valores máximos anuais para a venda de produtos no âmbito da CDS, são de até R\$ 15.000,00 por DAP/CAF Familiar, conforme disponibilidade orçamentária.

O preço a ser pago será a média obtida nas referidas pesquisas de preços, com no mínimo 3 cotações no mercado de varejo local ou regional, preferencialmente realizada em feiras de agricultores(as), associações/cooperativas. Descrito no Anexo I – Tabela de Produtos e Preços.

Para produtos orgânicos e agroecológicos, na impossibilidade de cotação de preços no mercado local ou regional os preços pagos poderão ter acréscimo de até 30% (trinta por cento) em relação aos preços calculados para produtos convencionais. Sendo necessária a comprovação com certificação de produto orgânico.

O controle no momento da compra dos tipos, quantidades e qualidade dos produtos entregues pelos agricultores familiares, será definido pelo técnico do PAA no município (indicado



formalmente pela Unidade Executora) na Central de Recebimento e Distribuição de Alimentos. O agricultor deverá entregar seus produtos diretamente na central de recebimento e distribuição, ou seja, no Banco de Alimentos.

A emissão da nota fiscal é de responsabilidade do beneficiário fornecedor. Ela deve conter o nome completo e CPF do beneficiário cadastrado no SISPA. Ela é uma nota de venda desse beneficiário fornecedor ao MDS e deve indicar o nome do Ministério e o CNPJ 05.526.783/0004-08.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão realizados pelo MDS através de cartões. Os cartões são gerados a partir do envio, pelo MDS, das informações do cadastro dos agricultores familiares (beneficiários fornecedores) ao Banco do Brasil, que emitirá os cartões.

Cabe ao Banco gerar os cartões e disponibilizá-los aos beneficiários do PAA via agência bancária indicada pela Unidade Executora no ato da vinculação dos beneficiários fornecedores.

Não é necessário que o beneficiário abra uma conta corrente específica para o PAA, a geração do cartão benefício é o suficiente para o pagamento.

O beneficiário fornecedor do PAA deverá se dirigir à agência bancária indicada para retirar o cartão e para o cadastramento de senha pessoal e intransferível quando for informado pela coordenação do programa que seu cartão foi efetivamente emitido.

O pagamento ocorrerá em até 15 dias após o fechamento da folha de pagamento, exceto em casos excepcionais, comunicados previamente às unidades executoras, que deverão repassar a informação aos beneficiários fornecedores. O MDS realizará 2 pagamentos por mês, a cada quinzena.

O pagamento do beneficiário fornecedor deverá ser realizado ao próprio beneficiário, não sendo permitido pagamento a terceiros por procuração ou instrumento congênere, salvo em caso de falecimento, quando o pagamento poderá ser feito aos herdeiros legalmente constituídos ou mediante decisão judicial.

Lages/SC, 12 de novembro de 2025.

Inês das Graças Salmória
Secretária Municipal de Assistência Social – SMAS
Prefeitura Municipal de Lages



8. ANEXOS

Anexo I – Tabela de Produtos e Preços:

Produto	Especificação	Certificação / Inspeção	Unid.	Média do Preço Convencional
Abacaxi	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	8,36
Abóbora	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	4,84
Abóbora cabotiã	<i>fresca, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, isento de danos mecânicos, sinais de deterioração ou pragas.</i>		kg	6,68
Abóbora Italiana	<i>de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>		kg	5,26
Aipim	<i>liso com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: deformação grave, passado, escurecimento. De colheita recente.</i>		Kg	8,00
Aipim sem casca congelado	<i>embalado à vácuo ou embalada e congelada, embalagem até 2kg.</i>		Kg	11,21
Alface	<i>crespa ou lisa (maço) de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação. Cada maço deve pesar no mínimo 350 gramas cada.</i>		Kg	7,75
Ameixa	<i>(amarela ou vermelha): espécie nacional, redonda, tipo vermelha ou amarela. Primeira, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transportes.</i>		Kg	14,47
Banana	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		Kg	7,34
Batata Doce	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho,</i>		Kg	5,84



Secretaria Municipal de Assistência Social



	<i>aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</i>			
Beterraba	<i>suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</i>		Kg	5,77
Biscoito amanteigado	<i>doce feito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga e/ou margarina, ovos e bicarbonato de amônia. Poderá conter adição de especiarias tais como: raspas de laranja ou limão, coco, amendoim, baunilha e canela. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter corantes e conservantes artificiais ou apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra, cor desuniforme e/ou com aspecto queimado, sabor rançoso ou de amônia. Embalagem: acondicionada em embalagens plásticas de polipropileno, seladas, contendo até 500 gramas de conteúdo útil. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias.</i>		kg	35,14
Bolacha Caseira	<i>deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas bolachas mal cozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Não devem possuir sabor, odor ou aparência característicos de mofo. Embalagem íntegra, limpa e não violada. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Com registro no órgão competente. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados de 1 kg.</i>		Kg	39,70
Bolo caseiro	<i>de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser de plástico transparente, lacrada e com indicação do peso,</i>		Kg	36,90



Secretaria Municipal de Assistência Social



	<i>data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.</i>			
Brócolis	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, pesando no mínimo 250 gramas cada, isento de pulgões ou pragas, coloração verde escura.</i>		Kg	9,65
Caqui	<i>coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</i>		Kg	8,91
Carne bovina moída congelada, 1ª qualidade (patinho, acém, coxão mole, coxão duro)	<i>patinho, acém, coxão mole, coxão duro), sem gordura aparente. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação de toda gordura, cartilagem e aponevroses. Carne de cor vermelha-cereja, elástica, firme e com odor agradável, deve estar acondicionada em embalagem plástica intacta de 1 a 2 kg, de forma que não grude nas demais após congeladas, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e a procedência da carne conforme portaria 304/97 do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de no mínimo 6 meses e data de fabricação de no máximo 30 dias. A carne deve vir em transporte refrigerado.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	kg	48,24
Cebola	<i>frescas, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.</i>		Kg	5,80
Cenoura	<i>de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.</i>		Kg	6,22
Chuchu	<i>legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, livre de insetos e sujidades. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.</i>		Kg	6,16
Couve	<i>fresco, maços pesando no mínimo 400 gramas cada, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos e pragas (pulgões e parasitas).</i>		Kg	8,80
Couve Flor	<i>in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre</i>		Kg	9,75



Secretaria Municipal de Assistência Social



	<i>de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</i>			
Cuca caseira	<i>de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser de plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.</i>		Kg	35,41
Doce de fruta	<i>diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto.</i>		Kg	26,44
Filé de tilápia congelado	<i>sem espinha e sem pele, produto congelado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalado em sacos plásticos de até 5kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	Kg	55,57
Geleia	<i>diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto.</i>		Kg	28,05
Laranja	<i>fresca, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		Kg	5,77
Maçã	<i>de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter</i>		Kg	10,94



Secretaria Municipal de Assistência Social



	<i>substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.</i>			
Macarrão caseiro	<i>caseiro, produzido com farinha de trigo ou sêmola/semolina de trigo, ovos, sal, especiarias, gorduras, leite e derivados. Tipo espagete ou talharim, embalado em sacos plásticos de até 1 kg, produto de boa procedência, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), dentro do prazo de validade. O produto deve respeitar o regulamento técnico descrito na Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).</i>		Kg	19,07
Mamão	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de amassados ou sinais de pragas.</i>		Kg	10,32
Maracujá	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas, superfície lisa.</i>		Kg	17,44
Melancia	<i>primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas.</i>		Kg	4,38
Melão	<i>fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas, superfície lisa.</i>		Kg	6,74
Mel de abelha	<i>natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 40°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	Kg	47,75



Secretaria Municipal de Assistência Social



	<i>municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</i>			
Milho verde em espiga	<i>fresco, com palha, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, isento de danos mecânicos ou sinais de pragas.</i>		Kg	8,46
Morango	<i>fresco, de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</i>		Kg	34,67
Nata	<i>Apresentação: Embalagem com 300g ou mais. Características: 100% de origem animal. Gordura mínima de 25%. Com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	Kg	42,96
Ovos de galinha	<i>integral e fresco, vermelhos ou brancos, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho grande, isentos de rachaduras ou trincas e fezes, embalados em caixas de papelão, com rotulagem e procedência, dentro do prazo de validade, com selo de inspeção sanitária. Deve estar em acordo com a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990.</i>		Dúzia	10,90
Pão caseiro	<i>produto assado, fabricado com farinha de trigo refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofo ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>		Kg	25,21
Pão caseiro integral	<i>produto assado, fabricado com farinha integral refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofo ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a</i>		Kg	27,24



Secretaria Municipal de Assistência Social



	<i>legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>			
Pão de aipim	<i>produto assado, fabricado com farinha refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofo ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>		Kg	23,60
Pão de milho	<i>produto assado, fabricado com farinha refinada, embalado em sacos plásticos até 1 kg cada, rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação e de preparo), com boa procedência, dentro do prazo de validade. O produto deve apresentar cor, odor, sabor, textura característicos, isento de mofo ou sinais de deterioração. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002).</i>		Kg	27,55
Pepino	<i>in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.</i>		Kg	5,64
Pêssego	<i>características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.</i>		Kg	13,48
Pinhão	<i>fresco. Debulhado. Brilhantes e de cor característica.</i>		Kg	10,87
Pitaya	<i>tamanho médio, ter aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Isento de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca.</i>		Kg	25,00
Queijo	<i>colonial (kg), produto com sabor característico, textura semidura, obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, sal, estabilizante, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador. Produto embalado em peças de até 1kg, em embalagem plástica, rotulado conforme Legislação vigente. De boa procedência, com mínimo de 30 dias de prazo de validade em relação a data de entrega.</i>	<i>O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação</i>	Kg	64,56



Secretaria Municipal de Assistência Social



		vigente		
Rosca de Coalhada	<i>de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser de plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.</i>		Kg	43,99
Repolho	<i>in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</i>		Kg	4,34
Salame	<i>Produto de boa qualidade, embalado, contendo rotulagem nutricional, ingredientes Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos normais, embalado em peças de até 1kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega.</i>	O produto deve ter Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura (SIF, SISBI, SIE ou SIM) e rotulagem conforme legislação vigente	Kg	35,99
Suco de maçã	<i>sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	Lt	19,92
Suco de Uva Integral	<i>sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.</i>	O produto deve ter Registro no MAPA e rotulagem conforme legislação vigente.	Lt	18,46
Tangerina	<i>de cor alaranjada, quando madura, arredondada, tamanho uniforme, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor característico da variedade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, passado, podridão, danos por praga ou ferimento. De colheita recente.</i>		Kg	6,92
Tomate	<i>fresco, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, isento de amassados ou sinal de deterioração ou pragas.</i>		Kg	8,81
Uva	<i>isento de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, material terroso e substâncias nocivas</i>		Kg	11,72



Secretaria Municipal de Assistência Social



	à saúde.			
Vagem	<i>fresco, primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos mecânicos e sinais de pragas e deterioração.</i>		Kg	16,14
Kiwi	<i>fresco, primeira qualidade, unidades bem formadas, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, superfície lisa, isento de danos mecânicos e sinais de pragas e deterioração.</i>		Kg	21,64

* A pesquisa de preços dos produtos foi conduzida por meio de levantamento de cotações junto à associações, cooperativas, feiras e estabelecimentos comerciais locais. O valor apresentado na tabela corresponde à média aritmética das cotações obtidas. Ressalta-se que os valores estão sujeitos a variações conforme o período de execução do programa e/ou eventuais atualizações determinadas pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social (MDS).

Anexo – II Termo de compromisso do beneficiário fornecedor do programa de aquisição de alimentos (PAA):

I - Identificação do beneficiário fornecedor do PAA

1. Nome do Agricultor(a):
2. N° da DAP/CAF: Data de Validade da DAP/CAF:
3. CPF:
4. Endereço:
5. Município/UF: 6. CEP: 7. DDD/Fone:
8. Número da Proposta de Participação:
9. Vigência da Proposta de Participação:

Eu, , declaro, sob as penas da lei, que:

Fui informado sobre o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, criado pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, regulamentado pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e demais resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - GGPA;

Tenho conhecimento prévio da Proposta de Participação da Unidade Executora nº xxx;



Secretaria Municipal de Assistência Social



Comprometo-me a entregar os produtos acordados para serem adquiridos no âmbito do Programa; e

Comprometo-me a respeitar o valor máximo do limite financeiro disponibilizado, por Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - DAP/CAF, por ano civil, conforme estabelece o Art. 6º do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, independente da Unidade Executora com a qual estou operando as entregas (Prefeitura, Estado).

Dos Produtos e sua origem

Declaro que o(s) produto(s) comercializado(s) é (são) de minha própria produção.

Da exclusão do Programa

Estou ciente que qualquer irregularidade constatada e não denunciada poderá ensejar sanções de natureza civil, penal e administrativa e que ao descumprir as regras do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA poderei ser excluído automaticamente do Programa, além de estar sujeito a outras penalidades conforme a lei.

Validade do Termo

O presente Termo de Compromisso tem a vigência da Proposta de Participação no Programa de Aquisição de Alimentos nº , de // a // , podendo ser rescindido por qualquer uma das partes mediante comunicação expressa, com antecedência mínima de 30 dias.

A Unidade Executora do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA pode encerrar o presente Termo caso este Beneficiário Fornecedor não cumpra com as diretrizes e obrigações do Programa, sendo permitido seu retorno somente após as adequações necessárias, com a observância da conveniência e oportunidade da administração pública.

E, por ter lido e estando de acordo com os termos apresentados, as obrigações assumidas, e as condições estabelecidas, as partes assinam o presente Termo em duas vias de igual teor e para um só efeito.

Local e Data

Beneficiário Fornecedor

Responsável pela Unidade Executora
do Programa de Aquisição de Alimentos



Secretaria Municipal de Assistência Social



Anexo III – Modelo de Proposta de Fornecimento de Alimentos para Agricultores Individuais:

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PAA MUNICIPAL			
Proposta nº ----- (a ser preenchida pela Prefeitura)			
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR			
1.Nome do Proponente			
2.Endereço	3.Município	4.CEP	
5.Nº da CAF	6.CPF	7.DDD/Fone	
8.Banco indicado para depósito de pagamentos	9.Nº da Agência	10.Nº da Conta Corrente	
II. RELAÇÃO DOS PRODUTOS			
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade Total para o período (kg)	4. Periodicidade de entrega

Anexo IV – Modelo de Proposta de Fornecimento de Alimentos para Grupos Formais ou Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PAA MUNICIPAL					
Proposta nº ----- (a ser preenchida pela Prefeitura)					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
A.Grupo Formal ou Informal					
1. Nome da Organização			2. CNPJ (quando houver)		
3. Endereço		4. Município		5. CEP	
6. Nome do Representante Legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. NOME	2. CPF	3. CAF	4. Banco	5. Nº da Agência	6. Nº da Conta Corrente
Agricultor 1					
Agricultor 2					
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					



Secretaria Municipal de Assistência Social



1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade Total para o período (kg)	5. Perodiocidade de entregas
Agricultor 1				
Agricultor 2				
Total projeto				