



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA/PNAE Nº 01/2025

Município de Porto Vera Cruz - RS
Secretaria Municipal de Administração
Edital de Chamada Pública/PNAE – CPP nº 01/2025
Processo Administrativo nº 756/2025

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 006/2020.

O **MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ, RS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Humaitá, 672, inscrição no CNPJ sob o número 91.105.452/0001-93, representado por seu Prefeito, Sr. ***Jaime Domingos Taffarel***, no uso de suas prerrogativas legais considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 06/2020, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar os documentos de habilitação e Projeto de Venda no período compreendido de **08 de abril a 30 de abril de 2025**, na sede da Prefeitura Municipal de Porto Vera Cruz - RS, no Setor de Licitações.

1 – OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Quant.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	R\$ Unit.	R\$ TOTAL
1	15	KG	Abacate de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade	7,02	105,30



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
2	70	UN	Abacaxi de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca espessa, de cor verde amarelada e com brilho característico, apresentando escamas duras e pontiagudas, típicas da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.	10,10	707,00
3	20	KG	Abóbora Cabotia de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgente, firme, com casca resistente e textura rugosa, com coloração verde escura uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	6,29	125,80
4	30	KG	Abobrinha de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar	7,00	210,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
5	100	UN	Alface de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	4,85	485,00
6	2	KG	Alho de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a	42,50	85,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
7	10	KG	Ameixa de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.	15,50	155,00
8	50	KG	Banana Caturra de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.	6,23	311,50
9	30	KG	Batata doce de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor	5,84	175,20



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
10	100	KG	Bergamota de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.	6,30	630,00
11	50	KG	Beterraba de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	8,13	406,50
12	80	KG	Bolacha colonial deverá ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar textura crocante e aspecto uniforme, com superfície regular e sem rachaduras	35,97	2.877,60



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			excessivas. Não deve apresentar sinais de umidade, bolores, partes queimadas ou qualquer indício de deterioração. Deverá ser fabricada no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo a crocância e o frescor. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo a identificação da fabricante, a origem, a lista de ingredientes, as informações nutricionais, os alergênicos, o peso, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.		
13	150	UN	Brócolis de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	8,73	1.309,50
14	20	KG	Cebola de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	4,79	95,80



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

15	100	KG	Cenoura de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	7,73	773,00
16	30	KG	Chuchu de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	6,80	204,00
17	20	UN	Condimento Cebolinha e salsa, em maço de aproximadamente 150 gramas. De primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as	4,70	94,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
18	130	UN	Couve-flor de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	9,33	1.212,90
19	30	UN	Couve-Galega de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, de caule razoavelmente alto e folhas largas, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas	4,63	138,90



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			condições de frescor.		
20	150	UN	Cuca colonial deve ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar boa consistência de cozimento, com formato retangular, volume característico, superfície arredondada, casca fina e miolo leve, com porosidades uniformemente distribuídas. Não deve apresentar sinais de umidade, bolores, partes queimadas ou deterioração. Deve ser fabricada no máximo 2 dias antes da entrega, garantindo frescor. Deve ser acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa, devidamente selada, com a identificação do fabricante, origem, ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, lote, data de fabricação e validade.	16,07	2.410,50
21	10	KG	Feijão preto de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	13,65	136,50
22	150	KG	Laranja De primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem	7,57	1.135,50



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
23	40	KG	Mandioca deve apresentar-se em embalagem de 1 (um) kg, de primeira qualidade, limpa, com casca, firme e turgesciente, com coloração uniforme e aspecto típico da espécie. Deve estar em perfeito estado de desenvolvimento, colhida recentemente no estágio adequado de maturação, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA e em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa sua aparência e qualidade. Deve estar totalmente isenta de terra aderente, sujidades, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Deve possuir aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem alterações ou sinais de deterioração. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente, atóxica, resistente e segura, que preserve a integridade, o frescor e a qualidade do produto durante o transporte e o armazenamento.	5,67	226,80
24	20	KG	Manga de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.	6,72	134,40
25	300	UN	Massa mini pizza deve ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar textura lisa e elástica, adequada ao tipo, sendo disponibilizado em discos prontos para consumo, sem rachaduras ou quebras e com coloração uniforme. Não deve apresentar sinais de umidade excessiva, bolores, partes queimadas ou qualquer indício de deterioração. A fabricação deverá ocorrer no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor e a qualidade. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo a identificação da fabricante, a origem, a	1,71	513,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			lista de ingredientes, as informações nutricionais, os alergênicos, o peso, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.		
26	300	UN	Massa Panqueca deverá ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar textura lisa e elástica, adequada ao tipo, sendo disponibilizado em discos prontos para consumo, sem rachaduras ou quebras e com coloração uniforme. Não deve apresentar sinais de umidade excessiva, bolores, partes queimadas ou qualquer indício de deterioração. A fabricação deverá ocorrer no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor e a qualidade. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo a identificação da fabricante, a origem, a lista de ingredientes, as informações nutricionais, os alergênicos, o peso, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.	2,56	768,00
27	30	KG	Melado deve ser oriundo de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outra impureza. Deve ser batido, não escurecido, com coloração e consistência típicas do produto, sem sinais de cristalização ou deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, com capacidade para 1 (um) kg. A embalagem deve conter a identificação do fabricante, nome e endereço, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, e as demais informações exigidas pela legislação vigente.	17,53	525,90
28	50	KG	Melancia de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com pedúnculo (quando houver) consistente e grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.	3,90	195,00
29	40	KG	Melão de primeira qualidade, com tamanho médio ou	9,17	366,60



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca de textura rugosa ou reticulada, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
30	50	UN	Milho verde, espiga deve ser de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo e firme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Os grãos devem ser inteiros, não amassados, de tamanho e coloração uniformes, isentos de defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, ferrugem, deformações ou quaisquer outras imperfeições que comprometam sua aparência e qualidade. O produto deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas. Quando aplicável, as folhas que envolvem a espiga também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve ser colhido no estágio adequado de desenvolvimento, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA, e deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem sinais de alteração ou deterioração. O acondicionamento será realizado em embalagens transparentes e atóxicas, que assegurem a integridade e qualidade do produto durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor e atendendo às exigências sanitárias vigentes.	1,25	62,50
31	10	KG	Morango de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca ligeiramente rugosa, recoberta por pequenas sementes douradas visíveis na superfície, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em	42,00	420,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
32	50	DZ	Ovo de galinha de casca vermelha, de tamanho médio, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Devem estar isentos de sujidades, parasitas e qualquer outro tipo de impureza, com registro no órgão de inspeção sanitária competente. Não deverão apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica, nem trincos ou rachaduras na casca. Os ovos devem ser acondicionados em caixas de papelão ou isopor, com 12 (doze) unidades por embalagem, garantindo a integridade do produto durante o transporte. O prazo de validade deve ser de no mínimo 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.	15,67	783,50
33	500	UN	Pão cachorro quente deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.	1,23	615,00
34	100	UN	Pão de milho , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, cortado em fatias com aproximadamente 50g cada, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada,	11,87	1.187,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
35	150	UN	Pão sanduíche , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, cortado em fatias com aproximadamente 25g cada, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.	11,68	1.752,00
36	500	UN	Pão francês , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.	1,23	615,00
37	150	UN	Pão sovado zero lac , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, cortado em fatias com aproximadamente 50g cada, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme,	12,40	1.860,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. Deve ser zero lactose, ou seja, não contém qualquer quantidade de leite ou derivados que possam conter lactose, garantindo segurança para pessoas com intolerância a este componente. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
38	30	KG	Pepino de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	7,03	210,90
39	20	KG	Pêssego de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca coberta por uma penugem aveludada, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução Nº 12/78 da CNNPA. O	11,50	230,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
40	100	KG	Repolho de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	4,83	483,00
41	30	KG	Tomate de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	8,13	243,90
42	10	KG	Vagem de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve	12,83	128,30



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

		estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.	
R\$ TOTAL:			25.105,50

2 - DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DAS PROPOSTAS

2.1. Para participação da chamada pública, os interessados, deverão apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 01 e nº 02, para o que se sugere a seguinte inscrição:

Envelope nº 01	Envelope nº 02
AO MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ / RS EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2025 ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS PROPONENTE (NOME COMPLETO)	AO MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ/ RS EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2025 ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA PROPONENTE (NOME COMPLETO)

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Chamamento Público os Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizado em grupo; Grupos Informais de Agricultores Familiares, detentores de DAP Física organizado em grupo e Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e ou Associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP – Jurídica), conforme a Lei da Agricultura Familiar (PRONAF) e que atendam a todas as exigências constantes deste Edital.

3.2. A participação desta chamada pública significa:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

3.2.1. Que os participantes leram este edital e conhecem e concordam plenamente com as instruções, deveres e direitos aqui descritos.

3.2.3. Tem plena ciência de que não cabe, após a apresentação da documentação e proposta, alegação de desconhecimento de seus itens, das condições de fornecimento ou participação ou questionamento quanto ao seu conteúdo.

3.2.4. Antes apresentar seus documentos e suas propostas, os participantes deverão ler atentamente todo o edital, e demais documentos anexos.

4 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

4.1. Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

4.1.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

4.1.2. Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao PRONAF) Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

4.1.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo III);

4.1.4. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

4.1.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

4.1.6. Para fornecedoras mulheres: Comprovação de que a produção provém de UFPA (Unidade Familiar de Produção Agrária) em nome da mulher, quando aplicável (nota fiscal ou equivalente), conforme Lei Federal nº 14.660/2023.

4.2. Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

4.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF, de cada agricultor participante;

4.2.2. Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

4.2.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

4.2.4. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

4.2.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda; e

4.2.6. Para grupos informais de mulheres: Comprovação de que a produção provém de UFPA (Unidade Familiar de Produção Agrária) em nome de mulheres em pelo menos 50% da aquisição, quando aplicável (nota fiscal ou equivalente), conforme Lei Federal nº 14.660/2023.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

4.3. Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

- 4.3.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- 4.3.2.** Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- 4.3.3.** Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- 4.3.4.** Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- 4.3.5.** Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinada pelo seu representante legal;
- 4.3.6.** A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- 4.3.7.** Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- 4.3.8.** Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- 4.3.9.** Para grupos formais de mulheres: Comprovação de que pelo menos 50% da produção provém de UFPA em nome de mulheres, conforme exigido pela Lei nº 14.660/2023;
- 4.3.10.** Para produto de origem animal:
 - a)** apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
 - b)** apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente;
- 4.4.** Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, fica facultado a abertura de prazo para a regularização da documentação.

Observações:

- I.** 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 dos gêneros constantes no Projeto.
- II.** Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora (aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA) que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.
- III.** Os documentos acima citados poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada por tabelião, por funcionário do Município ou publicação em órgão da imprensa oficial. Sendo que os



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

documentos extraídos de sistemas informatizados (internet) ficam sujeitos a verificação de sua autenticidade.

5- DA PROPOSTA DE PREÇOS (PROJETO DE VENDA) – ENVELOPE 02

5.1. Proposta de preços acompanhada do Projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar, devidamente preenchida, devendo obedecer ao que segue:

5.1.1. Ser formulada em 01 (uma) via, lacrado, sem emendas, rasuras e entrelinhas, contendo a identificação da Cooperativa e ou Associação, datada e assinada em sua última folha por seu representante legal.

5.1.2. Conter a descrição completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme objeto do presente edital, bem como a quantidade a ser fornecida.

5.1.3. Os envelopes contendo os projetos de venda serão abertos em sessão pública após o término do prazo de apresentação dos projetos.

5.1.4. O(s) projeto(s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução CD/FNDE n.º 006 de 08/05/2020.

5.1.5. 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.

5.1.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

6 – DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE E JULGAMENTO

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

6.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

6.2.1. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

6.2.2. O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

6.2.3. O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

6.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

6.3.1. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

6.3.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

6.3.3. Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

6.4. Caso não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos itens 6.1 e 6.2.

6.7. No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

6.8. Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.9. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este Edital, bem como com os preços superestimados ou inexequíveis.

7 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

7.1. Declarados os vencedores habilitados, qualquer participante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação das razões do recurso.

8 – DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1. As amostras quando solicitadas serão analisadas pelo (a) Nutricionista responsável, que observará como critério de avaliação, além das especificações descritas para cada item, o rendimento, a textura, o sabor e o custo/benefício do produto.

8.2. A não apresentação das amostras ou apresentação em desacordo com as exigências deste Edital implicará na desclassificação do item e/ou da proposta.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

9 – DA ENTREGA

9.1. Os produtos deverão ser entregues diretamente nas Escolas, Creches e Pré-Escolas (cidade e interior), semanalmente de acordo com cronograma estabelecido pelo órgão responsável (Secretaria de Educação).

9.2. O produto que não corresponder às exigências desta Chamada Pública será devolvido, ficando o Fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente nas Escolas Municipais, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ser notificado.

9.3. A fiscalização da entrega e da qualidade dos produtos será a cargo do Órgão Competente (Secretaria de Educação e Cultura).

10 – DOS PRAZOS E DO CONTRATO

10.1. Esgotados todos os prazos legais, a Administração, no prazo de 05 (cinco) dias, convocará o vencedor para assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

10.2. O prazo de vigência do contrato será da data da assinatura até **31/12/2025**.

11 – DAS PENALIDADES

11.1. Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do chamamento público ou de contratante, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

a) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 6 meses e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

b) executar o contrato com atraso até o limite de 10 (dez) dias ou com outras irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;

c) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 60 (sessenta) dias, depois de decorrido o prazo previsto na letra “c”, multa diária de 0,5% sobre o montante não adimplido do contrato após os quais será considerado como inexecução contratual parcial. Dependendo do objeto da licitação será considerada inexecução total;

d) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 1 ano e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato acrescido da multa por atraso prevista na letra “c”;

e) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato acrescido da multa por atraso prevista na letra “d”;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

f) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.

11.2. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

11.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

12- DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após a entrega dos produtos, mediante a apresentação da fatura conferida e assinada com a confirmação do recebimento correspondente aos itens fornecidos.

12.2. O pagamento será efetuado somente via movimentação eletrônica.

13 – DAS OBRIGAÇÕES

13.1. DO CONTRATANTE:

- a) Fiscalizar as mercadorias ora recebidas, e conseqüentemente liberar as Notas Fiscais atestadas;
- b) Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, o fornecimento do objeto ora contratado, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do que foi entregue;
- c) Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos neste contrato.

13.2. DA CONTRATADA:

- a) Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios de acordo com o cronograma estabelecido pelo Órgão Competente (Secretaria Municipal de Educação e Cultura).
- b) Transportar os gêneros alimentícios conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos produtos.
- c) Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais, trabalhistas e previdenciários.
- d) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto deste edital.
- e) Será de responsabilidade do proponente o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes de má qualidade dos produtos ou por atraso no fornecimento.
- f) É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, além do seu trabalho, o pessoal e os equipamentos necessários para o fornecimento dos referidos gêneros alimentícios, não respondendo o CONTRATANTE pelos encargos trabalhistas, nem perante os fornecedores da mesma, bem como



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

perante os órgãos arrecadadores de quaisquer outros encargos e, ainda, por quaisquer acidentes que, por ventura, possam ocorrer durante a vigência do presente.

14 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Projeto: 2130 Merenda Escolar ao Educando Fundamental

0552.01 3390 30 00 00 00 Material de Consumo

0552.01S 3390 30 00 00 00 Material de Consumo

0552.04 3390 30 00 00 000 Material de Consumo

0500 3390 30 00 00 000 Material de Consumo

Projeto: 2131 Merenda Escolar ao Educando Educação Infantil

0552.02 3390 30 00 00 00 Material de Consumo

0552.02S 3390 30 00 00 00 Material de Consumo

0552.03 3390 30 00 00 00 Material de Consumo

0552.03S 3390 30 00 00 00 Material de Consumo

0500 3390 30 00 00 000 Material de Consumo

15 - DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Não serão aceitas propostas com valores superiores aos valores estipulados na planilha gêneros alimentícios para alimentação escolar;

15.2. Em todas as fases do presente Edital serão observadas as normas previstas na Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 006/2020.

15.3. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender qualquer das disposições do presente edital;

15.4. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

15.5. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora.

15.6. Do contrato a ser assinado com vencedores da presente licitação, constarão as cláusulas necessárias previstas no art. 89 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, e a possibilidade de rescisão do contrato, na forma determinada no Capítulo VIII da Lei Federal nº 14.133/2021, e alterações.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

15.7. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

15.8. Maiores informações através do e-mail: licitacao@portoveracruz.rs.gov.br.

16 – ANEXOS

16.1 – Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:

ANEXO I – Minuta de contrato.

ANEXO II – Modelo de Proposta para os Grupos Formais.

ANEXO III - Modelo de Proposta para os Grupos Informais.

Porto Vera Cruz, RS, 07 de abril de 2025.

Jaime Domingos Taffarel
Prefeito Municipal



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

ANEXO I

MINUTA DE CONTRATO Nº _____/2025

CONTRATANTE: o **Município de Porto Vera Cruz, RS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno com sede na Avenida Humaitá, 672, nesta cidade de Porto Vera Cruz (RS), inscrição no CNPJ sob o número 91.105.452/0001-93, representado por seu Prefeito Municipal, Sr. **Jaime Domingos Taffarel**, CPF 245.720.630-87, residente nesta cidade de Porto Vera Cruz – RS.

CONTRATADA: _____, inscrita no CNPJ/CPF nº _____, domiciliado a rua/avenida _____, nº _____, Bairro _____, no município de _____.

O presente contrato, tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do objeto contratado, descrito abaixo, na forma do **Edital de Chamada Pública nº 01/2025**, de acordo com as disposições da Lei 11.947/2009 e da Lei 14.133/2021, **Processo Administrativo nº 756/2025**, e pelas cláusulas expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para compor cardápio da Merenda Escolar das Escolas Municipais, conforme descrição e quantidades abaixo:

Item	Quant.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	R\$ Unit.	R\$ TOTAL
1	15	KG	Abacate de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
2	70	UN	Abacaxi de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca espessa, de cor verdeamarelada e com brilho característico, apresentando escamas duras e pontiagudas, típicas da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
3	20	KG	Abóbora Cabotiá de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme, com casca resistente e textura rugosa, com coloração verde escura uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
4	30	KG	Abobrinha de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
5	100	UN	Alface de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
6	2	KG	Alho de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

7	10	KG	Ameixa de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
8	50	KG	Banana Caturra de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
9	30	KG	Batata doce de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
10	100	KG	Bergamota de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
11	50	KG	Beterraba de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
12	80	KG	Bolacha colonial deverá ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar textura crocante e aspecto uniforme, com superfície regular e sem rachaduras excessivas. Não deve apresentar sinais de umidade, bolores, partes queimadas ou qualquer indício de deterioração. Deverá ser fabricada no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo a crocância e o frescor. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo a identificação da fabricante, a origem, a lista de ingredientes, as informações nutricionais, os alergênicos, o peso, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.		
13	150	UN	Brócolis de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
14	20	KG	Cebola de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
15	100	KG	Cenoura de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
16	30	KG	Chuchu de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
17	20	UN	Condimento Cebolinha e salsa, em maço de aproximadamente 150 gramas. De primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
18	130	UN	Couve-flor de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
19	30	UN	Couve-Galega de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, de caule razoavelmente alto e folhas largas, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
20	150	UN	Cuca colonial deve ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar boa consistência de cozimento, com formato retangular, volume característico, superfície		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			arredondada, casca fina e miolo leve, com porosidades uniformemente distribuídas. Não deve apresentar sinais de umidade, bolores, partes queimadas ou deterioração. Deve ser fabricada no máximo 2 dias antes da entrega, garantindo frescor. Deve ser acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa, devidamente selada, com a identificação do fabricante, origem, ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, lote, data de fabricação e validade.		
21	10	KG	Feijão preto de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
22	150	KG	Laranja De primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
23	40	KG	Mandioca deve apresentar-se em embalagem de 1 (um) kg, de primeira qualidade, limpa, com casca, firme e turgescendo, com coloração uniforme e aspecto típico da espécie. Deve estar em perfeito estado de desenvolvimento,		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			colhida recentemente no estágio adequado de maturação, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA e em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa sua aparência e qualidade. Deve estar totalmente isenta de terra aderente, sujidades, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Deve possuir aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem alterações ou sinais de deterioração. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente, atóxica, resistente e segura, que preserve a integridade, o frescor e a qualidade do produto durante o transporte e o armazenamento.		
24	20	KG	Manga de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
25	300	UN	Massa mini pizza deve ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O produto deve apresentar textura lisa e elástica, adequada ao tipo, sendo disponibilizado em discos prontos para consumo, sem rachaduras ou quebras e com coloração uniforme. Não deve apresentar sinais de umidade excessiva, bolores, partes queimadas ou qualquer indício de deterioração. A fabricação deverá ocorrer no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor e a qualidade. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo a identificação da fabricante, a origem, a lista de ingredientes, as informações nutricionais, os alergênicos, o peso, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.		
26	300	UN	Massa Panqueca deverá ser fabricada com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, sujidades e parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			CNNPA. O produto deve apresentar textura lisa e elástica, adequada ao tipo, sendo disponibilizado em discos prontos para consumo, sem rachaduras ou quebras e com coloração uniforme. Não deve apresentar sinais de umidade excessiva, bolores, partes queimadas ou qualquer indício de deterioração. A fabricação deverá ocorrer no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor e a qualidade. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo a identificação da fabricante, a origem, a lista de ingredientes, as informações nutricionais, os alergênicos, o peso, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade.		
27	30	KG	Melado deve ser oriundo de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas e qualquer outra impureza. Deve ser batido, não escurecido, com coloração e consistência típicas do produto, sem sinais de cristalização ou deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, com capacidade para 1 (um) kg. A embalagem deve conter a identificação do fabricante, nome e endereço, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, e as demais informações exigidas pela legislação vigente.		
28	50	KG	Melancia de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca lisa, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com pedúnculo (quando houver) consistente e grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
29	40	KG	Melão de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca de textura rugosa ou reticulada, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso,		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
30	50	UN	Milho verde, espiga deve ser de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo e firme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Os grãos devem ser inteiros, não amassados, de tamanho e coloração uniformes, isentos de defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, ferrugem, deformações ou quaisquer outras imperfeições que comprometam sua aparência e qualidade. O produto deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas. Quando aplicável, as folhas que envolvem a espiga também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve ser colhido no estágio adequado de desenvolvimento, conforme a Resolução nº 12/78 da CNNPA, e deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem sinais de alteração ou deterioração. O acondicionamento será realizado em embalagens transparentes e atóxicas, que assegurem a integridade e qualidade do produto durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor e atendendo às exigências sanitárias vigentes.		
31	10	KG	Morango de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca ligeiramente rugosa, recoberta por pequenas sementes douradas visíveis na superfície, com brilho característico, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		
32	50	DZ	Ovo de galinha de casca vermelha, de tamanho médio, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Devem estar isentos de sujidades, parasitas e qualquer outro tipo de		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			impureza, com registro no órgão de inspeção sanitária competente. Não deverão apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica, nem trincos ou rachaduras na casca. Os ovos devem ser acondicionados em caixas de papelão ou isopor, com 12 (doze) unidades por embalagem, garantindo a integridade do produto durante o transporte. O prazo de validade deve ser de no mínimo 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.		
33	500	UN	Pão cachorro quente deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
34	100	UN	Pão de milho , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, cortado em fatias com aproximadamente 50g cada, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
35	150	UN	Pão sanduíche , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, cortado em fatias com aproximadamente 25g cada, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
36	500	UN	Pão francês , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
37	150	UN	Pão sovado zero lac , deve ser produzido com matéria-prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades ou parasitas, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Deve ser fresco e apresentar as especificidades próprias do tipo, cortado em fatias com aproximadamente 50g cada, com textura adequada e formato característico. A superfície deve ser lisa, uniforme, com aspecto macio e brilhante, sem sinais de umidade, bolores ou partes queimadas. O miolo deve ser leve, com porosidades bem distribuídas, garantindo boa consistência de cozimento, e a casca deve ser fina, com o volume compatível com o tipo de pão. Deve ser produzido no máximo 2 (dois) dias antes da entrega, garantindo o frescor do produto. Deve ser zero lactose, ou seja, não contém		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			qualquer quantidade de leite ou derivados que possam conter lactose, garantindo segurança para pessoas com intolerância a este componente. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagem plástica resistente, atóxica, limpa e devidamente selada, contendo as seguintes informações obrigatórias: identificação do fabricante, origem, lista de ingredientes, informações nutricionais, alergênicos, peso, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.		
38	30	KG	Pepino de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgescendo, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
39	20	KG	Pêssego de primeira qualidade, com tamanho médio ou grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos visíveis. A polpa deve ser firme e a casca coberta por uma penugem aveludada, apresentando aspecto, odor e sabor típicos da variedade. Deve estar íntegro e consistente, com grau de maturação adequado, permitindo a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais para o consumo. Deve ser isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e lesões físicas ou mecânicas resultantes do manuseio ou transporte. Não deve apresentar indícios de germinação. Todos os produtos devem estar em conformidade com a Resolução Nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deve ser realizado em embalagem transparente e atóxica, que garanta a integridade e a qualidade do produto.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

40	100	KG	<p>Repolho de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.</p>		
41	30	KG	<p>Tomate de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.</p>		
42	10	KG	<p>Vagem de primeira qualidade, bem desenvolvido, turgesciente, firme e com coloração uniforme, apresentando tamanho, cor e aspecto típicos da espécie, conforme os parâmetros estabelecidos pelo MAPA. Não deve apresentar defeitos físicos ou mecânicos, como lesões, cortes, manchas, deformações ou qualquer outro dano que comprometa a aparência e a qualidade do produto. Deve estar livre de sujidades, terra aderente, resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas e, quando aplicável, as folhas também devem atender a esses critérios de limpeza e</p>		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

			qualidade. Deve apresentar aroma, sabor e cor característicos da variedade, sem qualquer alteração ou sinais de deterioração. Os produtos devem ser colhidos recentemente, no estágio adequado de desenvolvimento, em conformidade com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens transparentes, atóxicas, que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento, preservando suas condições de frescor.		
R\$ TOTAL:					

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O preço para o presente ajuste será de R\$(.....) aceito pela CONTRATADA, entendendo como justo e suficiente para a entrega do objeto.
2. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após a entrega dos produtos, mediante a apresentação da fatura conferida e assinada com a confirmação do recebimento correspondente aos itens fornecidos de acordo com o repasse dos valores do PNAE-FNDE.
3. O pagamento será efetuado somente via movimentação eletrônica.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do contratado será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente á sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA – DA RUBRICA ORÇAMENTÁRIA

1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão a conta do seguinte recurso financeiro:

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Projeto: 2130 Merenda Escolar ao Educando Fundamental

0552.01 3390 30 00 00 00 Material de Consumo
0552.01S 3390 30 00 00 00 Material de Consumo
0552.04 3390 30 00 00 000 Material de Consumo
0500 3390 30 00 00 000 Material de Consumo

Projeto: 2131 Merenda Escolar ao Educando Educação Infantil

0552.02 3390 30 00 00 00 Material de Consumo
0552.02S 3390 30 00 00 00 Material de Consumo
0552.03 3390 30 00 00 00 Material de Consumo
0552.03S 3390 30 00 00 00 Material de Consumo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

0500 3390 30 00 00 000 Material de Consumo

CLÁUSULA QUINTA: DA ENTREGA

1. Os produtos deverão ser entregues diretamente nas Escolas de Ensino Fundamental, Creches e Pré-Escolas na cidade e interior, de acordo com o cronograma a ser estabelecido pela Secretária Municipal da Educação.
2. O produto que não corresponder às exigências desta Chamada Pública será devolvido, ficando o Fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente nas Escolas Municipais, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ser notificado.
3. A fiscalização da entrega, quantidade e qualidade dos produtos será do órgão competente, ou seja, da Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA SEXTA: DA QUALIDADE

1. Os produtos a serem entregues deverão estar acondicionados em embalagens próprias, a manter a boa qualidade, a marca cotada e sua validade visível.
 - a) Para os produtos não perecíveis, fica a CONTRATADA responsável pela imediata reposição, no caso de constatação de qualquer irregularidade nos mesmos.
 - b) Os gêneros alimentícios provenientes de animais deverão ser acondicionados em sacos de polietileno.
 - c) Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues próprios para consumo de acordo com as necessidades da referida Secretaria.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA RESPONSABILIDADE

1. DO CONTRATANTE:

- a) Fiscalizar as mercadorias ora recebidas, e conseqüentemente liberar as Notas Fiscais atestadas;
- b) Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, o fornecimento do objeto ora contratado, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do que foi entregue;
- c) Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos neste contrato.

2. DA CONTRATADA:

- a) Entregar as mercadorias no prazo previsto na Cláusula Quinta deste instrumento;
- b) Repor, no todo ou em parte, as mercadorias objeto do contrato em que se verificarem danos, vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má qualidade;
- c) É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, além do seu trabalho, o pessoal e os equipamentos necessários para o fornecimento dos referidos gêneros alimentícios, não respondendo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone: 0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

o CONTRATANTE pelos encargos trabalhistas, nem perante os fornecedores da mesma, bem como perante os órgãos arrecadadores de quaisquer outros encargos e, ainda, por quaisquer acidentes que, por ventura, possam ocorrer durante a vigência do presente.

CLÁUSULA OITAVA: DAS OBRIGAÇÕES

1. Durante a vigência do presente Contrato, a CONTRATADA deverá manter regularmente em dia suas Obrigações Tributárias com os respectivos Órgãos Públicos, em especial com o Município Contratante. Ciente de que o CONTRATANTE não responderá por quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

CLÁUSULA NONA: DA CONTRATAÇÃO DE TERCEIROS

1. Fica vedada a subcontratação de terceiros, sem expresse consentimento do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS PENALIDADES

1. Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do chamamento público ou de contratante, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

- a) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 6 meses e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;
- b) executar o contrato com atraso até o limite de 10 (dez) dias ou com outras irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;
- c) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 60 (sessenta) dias, depois de decorrido o prazo previsto na letra “c”, multa diária de 0,5% sobre o montante não adimplido do contrato após os quais será considerado como inexecução contratual parcial. Dependendo do objeto da licitação será considerada inexecução total;
- d) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 1 ano e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato acrescido da multa por atraso prevista na letra “c”;
- e) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato acrescido da multa por atraso prevista na letra “d”;
- f) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

2. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.
3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA FISCALIZAÇÃO

1. O CONTRATANTE realizará a fiscalização do objeto deste termo, que ficará a cargo da Secretaria de Educação e Cultura, sob responsabilidade do servidor(a)..... designado(a) pela portaria nº.
2. Essa fiscalização não exclui ou restringe a responsabilidade do CONTRATADO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será da data da assinatura até 31 de dezembro 2025.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: HIPÓTESES DE RESCISÃO

1. Este contrato poderá ser rescindido:
 - a) por ato unilateral da Administração, conforme Capítulo VIII da Lei 14.133/2021.
 - b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no Processo, desde que ocorra conveniência para a Administração; e
 - c) Judicialmente, nos termos da Legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO FORO

1. É competente o Foro da Comarca de Santo Cristo/RS para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma.

Porto Vera Cruz, RS, em de de 2025.

Jaime Domingos Taffarel
Prefeito Municipal

CONTRATADA



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA/PNAE Nº 01/2025 MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ - RS					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município		5. UF	6. CEP
7. Nº da DAP Jurídica	8. Banco	9. Nº da gência		10. Nº da Conta Corrente	
11. Nº de Associados	12. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		13. Nº de Associados com DAP Física		
14. Nome do representante legal		15. CPF		16.Fone	
17. Endereço		18. Município		19. UF	20. CEP
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

3. Endereço		4. Município		5. UF	6. CEP
7. Nome do Representante			8.CPF		
III – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
1. Item	2.Produto	2. UN	3. Quantidade	4. R\$ UN *	5. R\$ Total
* Preço publicado no edital					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local			Data		
Assinatura do Representante Formal do Grupo			Fone:		



MODELO DE PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

[illegible]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			
3. Endereço	4. Município		5. UF	6. CEP		
7. Nome do Representante			8. CPF			
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor(a) Familiar	2. Item	2. Produto	2. UM	3. Quantidade	4. R\$ UN *	5. R\$ Total
TOTAL DO AGRICULTOR						
TOTAL DO AGRICULTOR						
TOTAL DO PROJETO						
* Preço publicado no edital						
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Item	2. Produto		3. UN	4. Quantidade	5. R\$ UN	6. R\$ Total
TOTAL DO PROJETO						



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PORTO VERA CRUZ
Av. Humaitá, nº 672 – Fone:0xx55 2120-9200
CEP 98985 000 – Porto Vera Cruz – RS

Local/data	Ass. do Representante do Grupo Infomal	CPF
Local/data	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	