



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA nº 33/2025

1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (item obrigatório):

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, a chamada pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, uma vez que esse procedimento é permitido nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 (§ 1º), que torna obrigatória às Entidades Executoras do Pnae a aplicação mínima de 30% anualmente dos recursos transferidos do FNDE para o Programa, na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar. A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da chamada pública. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será destinada para os Centros de Educação Infantil, Pré-escolas e Escolas Municipais, objetivando como prioridade a qualidade da alimentação escolar servida ao educando, garantindo-lhe melhores condições de nutrição, saúde, aprendizagem e rendimento escolar.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento):

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

A contratação/aquisição da obra, serviço ou material em questão não foi inicialmente prevista no Plano Anual de Contratações para 2024, contudo, foi indicada no Documento de Formalização de Demanda (DFD) N°33/2025. Para formalizar o procedimento, é necessário que a publicação ocorra no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP). No entanto, devido a problemas técnicos no sistema, conforme confirmado em contato com Sabrina da IPM, a publicação ainda não foi realizada.

Considerando a necessidade de dar continuidade às contratações e evitar prejuízos à administração, não



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

podemos aguardar indefinidamente pela regularização no PNCP. As informações serão atualizadas à medida que for possível realizar as publicações.

3. Requisitos da Contratação (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento):

3.1. Participação:

- a. O licitante deve proporcionar entrega de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências, ponto de entrega e estimativas a serem estabelecidas pela mesma.
- b. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- c. Para as aquisições dos alimentos, é essencial que a empresa CONTRATADA demonstre especialização e compatibilidade com o ramo de atividade. Além disso, é fundamental que a contratada siga rigorosamente as especificações abaixo, garantindo que os serviços sejam aplicados de forma adequada a cada tipo de necessidade.

3.2. Subcontratação

Não é permitida a subcontratação para os itens desta chamada pública.

3.3 Habilitação

3.3.1 Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o que se enquadrem.

Para os Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo deverão apresentar os seguintes documentos:

- Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

Para Grupos Informais de Agricultores Familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo deverão apresentar os seguintes documentos:



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- Prova de Inscrição no Cadastro Pessoa Física (CPF);
- Extrato da DAP Física de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;

Para os Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica deverão apresentar os seguintes documentos:

- Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos e Contribuições Federais Administrados pela Secretaria de Receita Federal conjunta com a Prova de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional e Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
- Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede do proponente.
- Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede do proponente.
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (F.G.T.S.), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011. Consulta através do site www.tst.jus.br/certidao.
- Cópias do Estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda;
- Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- Prova de atendimento de requisitos previstos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificada o eventual descumprimento das condições de participação,



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>).

Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.

Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação a serem apresentados, será aberto o prazo de 10 (dez) dias para a regularização, conforme art. 36, § 4º, da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.

3.4 JUSTIFICATIVA DA HABILITAÇÃO

A documentação exigida para participação da chamada pública é de acordo com o artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigo 36.

3.5 Obrigações da contratada

- a. Executar os serviços, obedecendo rigorosamente o abaixo especificado, de acordo com o que seja aplicável ao tipo de serviço:
- b. Responder por todos os ônus decorrentes da legislação do trabalho e previdência social de acordo com a legislação vigente, com referência a todo o pessoal empregado não havendo nenhuma relação entre seu pessoal e a Prefeitura de Massaranduba (SC).
- c. Responsabilizar-se civil e penalmente pelos danos causados diretamente a Prefeitura de Massaranduba (SC) ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo, não obstante a fiscalização da referida Prefeitura em seu acompanhamento. As prescrições e recomendações dos fabricantes dos produtos.
- d. Comunicar a Prefeitura de Massaranduba (SC), por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, e prestar os esclarecimentos julgados necessários. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública.
- e. A nota fiscal deverá ser elaborada com detalhes minuciosos acerca do objeto entregue/executado, conforme descritivo do edital ou descritivo resumido, a fim de melhorar o cadastramento no sistema de patrimônio e almoxarifado, conforme o caso.
- f. A não entrega/execução do objeto acarretará notificação e nas penalidades previstas neste edital.
- g. O objeto somente será considerado aceito após analisado e aprovado por servidor responsável pelo recebimento e conferência do mesmo.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- h.** Caso o objeto não atenda às especificações deste edital, a Prefeitura de Massaranduba (SC) expedirá ofício ao fornecedor vencedor, comunicando e justificando as razões da recusa e ainda notificando-a a sanar o problema no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- i.** Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha sido sanado o problema, a Prefeitura de Massaranduba (SC) dará ciência à Assessoria Jurídica Municipal, a fim de que se proceda a aplicação das penalidades previstas no edital e as constantes na Lei Federal 14.133/21.
- j.** Repor, por substituição ou ressarcimento pecuniário, qualquer bem danificado, furtado ou desaparecido, em decorrência de ação, omissão ou negligência de seus empregados.
- k.** Manter vigente durante a validade da ata os documentos que comprovem a regularidade fiscal, sob pena de retenção dos pagamentos até a regulamentação.
- l.** Entregar/executar o objeto desta chamada pública em, no máximo, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas após a solicitação/emissão de ordem de compra, nos locais a serem indicados através da mesma, nos horários estipulados pela secretaria de educação, obedecendo aos horários estabelecidos.
- m.** Observar a data de validade dos itens, pois não serão aceitos os que tenham mais de $\frac{1}{4}$ (um quarto) da validade transcorrida no ato da entrega dos mesmos.
- n.** Os itens entregues deverão ser de boa qualidade, em perfeito estado de conservação e com prazo de validade indicado na embalagem.
- o.** Todas as embalagens deverão conter o peso legível para conferência.
- p.** Será recusada a embalagem defeituosa que exponha seu conteúdo à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita seu perfeito armazenamento.
- q.** Os itens embalados deverão ser isentos de matéria terrosa, livres de umidade e não devem ser empedrados, bem como, isentos de parasitas ou fungos; coloração característica de cada espécie e livres de fragmentos alheios.
- r.** O fornecedor vencedor deverá obedecer às normas de higiene sendo que os funcionários que entregarão os produtos deverão estar adequadamente vestidos.
- s.** Os produtos deverão possuir o selo (registro) de inspeção sanitária, quando couber, o qual será inspecionado no ato da entrega.
- t.** Será recusado o objeto que seja imprestável, defeituoso, ou que não atenda as especificações constantes no edital e/ou que não esteja adequado para o uso.
- u.** Caso o objeto seja recusado conforme item acima, a licitante deverá reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas, no todo ou em parte, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem que isso acarrete ônus à Prefeitura de Massaranduba (SC).



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- v. Aceitar as condições de pagamento previstas neste edital, sendo que o valor constante na ata será a única remuneração devida ao fornecedor vencedor.
- w. Submeter-se à fiscalização por parte da Prefeitura de Massaranduba (SC).

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:

O planejamento da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos gêneros alimentícios para alimentação escolar foi estimado com base no consumo histórico dos últimos anos, levando em consideração o número de alunos matriculados para o exercício de 2024 com um acréscimo projetado de novas demandas para o ano letivo de 2025. Para o aumento das quantidades acrescidas foi levado em consideração um aumento de aproximadamente 10% nas quantidades a serem adquirida pela Rede Municipal de Educação comparado ao ano letivo de 2024.

Levando em consideração para o cálculo que a alimentação escolar beneficia os alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil (integral e parcial), pré-escolas, escolas de ensino fundamental e escolas de ensino fundamental integral e semi-integral.

Segue abaixo as quantidades conforme descritivo:

Item	Descrição / Especificação	Unid. medida	Qtd
01	ABACATE. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	850
02	ABACAXI PÉROLA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	2.500
03	ABÓBORA CABOTIÁ. Limpa. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou	Kg	300



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
04	ABÓBORA MORANGA, limpa. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	130
05	ABÓBORA PAULISTA. In natura, tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	300
06	ABOBRINHA VERDE. In natura, frutos médios, firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	800
07	AGRIÃO. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	120
08	AIPIM CRU DESCASCADO. Congelado. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica. Prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	900
09	ALFACE CRESPA. In natura, tamanho e coloração uniforme. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal	Und	1.600



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranho. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
10	ALHO BRANCO. In natura, sem réstia. Primeira qualidade. Isento de substâncias nocivas à saúde. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	250
11	ARROZ INTEGRAL. Embalagem de 1 quilo. Longo fino, tipo 1, integral. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impureza acima de 5%, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Prazo de validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	300
12	ARROZ PARBOILIZADO. Embalagem de 1 quilo. Longo fino, tipo 1, parboilizado. Contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e no máximo 14% de umidade. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impureza acima de 5%, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Prazo de validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	7.000
13	BANANA BRANCA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	7.000
14	BANANA COMUM. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	14.500
15	BATATA DOCE. In natura, lavado ou escovado, coloração uniforme. Pesando, em média 300 gramas. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	Kg	850

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
16	BATATA INGLESA. In natura, lavado ou escovado, coloração uniforme. Pesando, em média 200 gramas. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	10.000
17	BATATA SALSA. In natura, lavado ou escovado, coloração uniforme. Pesando, em média 115 gramas. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	300
18	BEBIDA LÁCTEA. Embalagem de 900ml. Fermentada, com polpa de frutas, sabor morango. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados, atóxicos e estéril. Prazo de validade não inferior a 15 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	2.300
19	BERINJELA. In natura, limpo, fruto de tamanho médio. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	100
20	BETERRABA. In natura, sem folhas e talos, coloração uniforme. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.800
21	BRÓCOLIS. Cabeças grandes, pesando entre 800 e 1000 gramas, e frescas. In natura e coloração uniforme. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e	Und	2.700



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes		
22	CAPIM LIMÃO. In natura, em folhas, tamanho e coloração uniforme. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	300
23	CAQUI, In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	300
24	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE TILÁPIA. Congelado. Primeira Qualidade. Sem espinhos. Carne de cor rosada, firme, com odor característico. Prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem: acondicionada em saco de polipropileno resistente e intacto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, data de processamento, prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, lote e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	900
25	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA. Bulbo de tamanho médio, pesando entre 100 e 200 gramas. Com casca protetora. Isento de substâncias nocivas à saúde. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. PORTARIA MA 523 DE 18/03/97.	Kg	2.400
26	CEBOLINHA. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	300
27	CENOURA. In natura, raiz tuberosa, succulenta, sem folhas. Tamanho médio, pesando entre 70 e 140 gramas a unidade. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter	Kg	2.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. PORTARIA MA 412 de 07/10/86.		
28	CHUCHU IN NATURA. In natura. Tamanho médio. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.400
29	COUVE MANTEIGA. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	300
30	COUVE-FLOR. Classe média, tipo 2 ou especial. Cabeças grandes, pesando entre 800 e 1000 gramas, e frescas. In natura e coloração uniforme. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	2.800
31	DOCE DE ABÓBORA COM COCO ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. De primeira qualidade; ingredientes: banana, laranja, sal, canela e limão. Embalagem de 450 gramas de polietileno resistente e intacta. Prazo de validade não inferior a 40 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	170
32	DOCE DE BANANA Embalagem de 500 gramas de polietileno resistente e intacta. Prazo de validade não inferior a 40 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	300
33	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR. De primeira qualidade; ingredientes: banana, laranja, sal, canela e limão. Embalagem de 450 gramas de polietileno resistente e intacta. Prazo de validade não inferior a 40 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	400
34	DOCE DE FIGO COM MAÇÃ SEM AÇÚCAR. De primeira qualidade; ingredientes: banana, laranja, sal, canela e limão. Embalagem de 450 gramas de polietileno resistente e intacta. Prazo de validade não inferior a 40 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	150
35	DOCE DE UVA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. De primeira qualidade; ingredientes:	Und	150



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	banana, laranja, sal, canela e limão. Embalagem de 450 gramas de polietileno resistente e intacta. Prazo de validade não inferior a 40 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.		
36	ESPINAFRE. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	180
37	FEIJÃO CARIOQUINHA. Emb. com 1 Kg. Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	1.100
38	FEIJÃO PRETO. Pacote de 1 quilo. Classe preto, tipo 1, não torrado. Primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e isentos de matérias terrosas e pedras. Embalagem: resistente, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 3 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	3.000
39	FRAGMENTO DE ARROZ. Embalagem de 1 quilo. Polido, tradicional. O produto não deverá apresentar percentuais de impureza acima de 5%, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Prazo de validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	400
40	GOIABA VERMELHA, com cerca de 7 cm de diâmetro por unidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e com maturação para semana, com polpa intacta. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	1.450
41	INHAME IN NATURA. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	480
42	IOGURTE LÍQUIDO 0% LACTOSE. Embalagem 850 gramas. Sabor morango, iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango para dietas com restrição de lactose. Prazo de validade não inferior a 20 dias a partir da data de entrega. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente e intacta. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, data de processamento, prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, lote e	Und	600



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.		
43	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Embalagem com 170 gramas. Sem corantes e sem conservantes. Prazo de validade não inferior a 20 dias a partir da data de entrega. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente e intacta. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, data de processamento, prazo de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, lote e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	500
44	LARANJA COMUM. In natura, frutos médios, firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	12.000
45	LARANJA LIMA. In natura, frutos médios, firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.500
46	LIMÃO TAITI. In natura, frutos médios, firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	250
47	LOURO: folhas desidratadas. Embalagem de 5 a 7g. Constituídos de folhas sãs, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Com cheiro e sabor próprios. Embalagem: plástica, resistente, transparente, íntegra, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 10 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	250
48	MAÇÃ ARGENTINA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.900
49	MAÇÃ FUGI. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não	Kg	2.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
50	MAÇÃ GALA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	8.000
51	MAMÃO COMUM. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.400
52	MAMÃO PAPAYA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	3.200
53	MANGA PALMER. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	3.000
54	MARACUJÁ. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	600
55	MELANCIA. In natura, fruto de tamanho grande, limpo. Primeira qualidade. Não	Kg	5.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
56	MELÃO. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.000
57	MILHO VERDE, EM ESPIGA. Embalagem com no mínimo 5 unidades e 700g. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	600
58	MORANGO. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	650
59	OVO DE GALINHA CAIPIRA. Tipo grande. Embalagem com 12 unidades, com pesagem mínima de 720 gramas. Os ovos devem estar limpos e não trincados. Embalagem: caixa de papelão fechada. Prazo de validade não inferior a 20 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Dúzia	1.000
60	PEPINO PARA SALADA. In natura, tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.500
61	PÊRA D'ANJOU ARGENTINA, tamanho nº 120, com peso entre 100 a 200 gramas, a fruta deve ser entregue na maturação adequada para consumo na semana da entrega. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho,	Kg	1.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
62	PÊRA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	400
63	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, cor e tamanho uniformes, sem manchas, rachaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que podem alterar sua aparência e qualidade.	Kg	100
64	POLPA DE FRUTA, CONGELADA. Para suco. Deve ser mantido congelado, inclusive na entrega. Sabores: Morango, uva, manga. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, limpa e não violada. Deverá conter o modo de preparo. Prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	500
65	REPOLHO VERDE. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	1.250
66	RÚCULA. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	200
67	SALSINHA. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	500
68	SUCO DE GOIABA INTEGRAL CONCENTRADO. Embalagem com 1 litro. Sem corantes e sem conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, limpa e não violada. Deverá conter o modo de preparo. Prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto,	Und	250



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente		
69	SUCO DE MANGA INTEGRAL CONCENTRADO. Embalagem com 1 litro. Sem corantes e sem conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, limpa e não violada. Deverá conter o modo de preparo. Prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente	Und	400
70	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL. Embalagem com 1 litro. Sem corantes e sem conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, limpa e não violada. Deverá conter o modo de preparo. Prazo de validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	200
71	TANGERINA MEXIRICA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	3.700
72	TOMATE. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	3.200
73	VAGEM, TIPO FEIJÃO DE VARA. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	350

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:

A chamada pública, no âmbito do Pnae, é definida como um procedimento administrativo formal e simplificado, especificamente destinado à compra de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações.

Esse procedimento é permitido nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 (§ 1º), que torna obrigatória às Entidades Executoras do Pnae a aplicação mínima de 30% dos recursos transferidos do FNDE



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

para o Programa, na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar. A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da chamada pública. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

6. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (item obrigatório):

Estima-se para a contratação almejada o valor total **R\$ 1.178.874,50** (um milhão, cento e setenta e oito mil, oitocentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos), conforme Formulário de Pesquisa de Preço, anexos a este processo.

7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento, porém será obrigatório no TR- Termo de Referência):

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento da alimentação escolar através da agricultura familiar para atender a necessidade da rede de ensino municipal de Massaranduba/SC, no ano letivo de 2025. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

Pretende-se com este Estudo Técnico Preliminar, compor a chamada pública da agricultura familiar que se torna obrigatória para atingir, anualmente, o mínimo de 30% dos recursos repassados pelo FNDE às Entidades Executoras do Pnae.

Importante destacar que, no âmbito das chamadas públicas do Pnae para comprar alimentos da agricultura familiar, a metodologia de formação de preços, diferentemente dos processos licitatórios convencionais do tipo menor preço, tem como objetivo a priorização do desenvolvimento local, das cadeias curtas de produção- consumo e da alimentação saudável. A possibilidade de inclusão do agricultor familiar e suas organizações econômicas (cooperativas e associações) leva em consideração a sua capacidade produtiva e a necessidade de criação de oportunidades de inserção no mercado sem a necessidade de concorrer diretamente entre si, tampouco com grandes fornecedores (empresas de alimentação).

A chamada pública é um instrumento firmado no âmbito das estratégias de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da administração pública, ao mesmo tempo em que possibilita o atendimento de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao



desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Assim, apresenta maior possibilidade de atender especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar, desde que respeitadas as normas do programa (BRASIL, 2016).

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (item obrigatório):

A chamada pública será por item, onde o parcelamento permitirá a participação de um maior número de fornecedores. Destaca-se que o parcelamento da contratação não acarretará em prejuízo ao interesse público, uma vez que as condições estabelecidas no edital permitem a seleção de mais de um vencedor conforme a prioridade, necessidade e a conveniência da Administração.

Dessa forma, considerando a natureza do objeto e os princípios que regem a Administração Pública, propõe-se o parcelamento da contratação, conforme detalhado no presente Estudo Técnico Preliminar.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento):

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela nas escolas e CEI's, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Assegurar uma boa alimentação aos alunos da rede pública municipal de Massaranduba/SC, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, saudável e com alimentos frescos, objetivando melhorias em saúde física e mental.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

Almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico entre os fornecedores, bem como evitar contratações com preços manifestamente inexequíveis e/ou superfaturamento na execução do contrato. O objetivo é suprir a necessidade nutricional, proporcionando condições adequadas na oferta da alimentação escolar. Além disso, busca-se garantir que todas as escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs) sejam abastecidos com alimentos necessários e saudáveis para a alimentação escolar, a fim de que os alunos da rede municipal possam desenvolver suas atividades pedagógicas e aprender devidamente alimentados.



10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento):

Não há necessidade de treinamentos para manuseios dos itens em questão, por se tratar de itens com finalidade de preparação da alimentação escolar que já acontece regularmente.

A demanda será acompanhada pelos fiscais que serão designados pela Secretaria de Educação, o qual possuem ampla experiência, o que reduz a necessidade de uma capacitação prévia extensiva por parte da Administração.

Ficam designados os seguintes fiscais e gestores do contrato (conforme DFD):

- o Bruna Rafaela Utech Reinke – Nutricionista
- o Claudia Leschinski – Nutricionista

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento):

Declaramos que, no âmbito da presente contratação, **NÃO** existem outras contratações correlatas ou interdependentes.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável (item não obrigatório, mas que deverá ser apresentada a justificativa do não cumprimento):

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos podem estar associados tanto ao processo produtivo como à geração de efluentes ao próprio uso dos produtos.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, os fornecedores deverão se atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (item obrigatório):

É explícito em lei que a compra de produtos alimentícios da agricultura familiar é obrigatória e deve atingir, anualmente, o mínimo de 30% dos recursos repassados pelo FNDE às Entidades Executoras do Pnae.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar através da agricultura familiar, de boa qualidade,



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Portanto, recomendamos a aprovação da contratação.

Massaranduba/SC, 18 de novembro de 2024.

[Assinado digitalmente]

BRUNA RAFAELA UTECH REINKE

Matricula: 121630-01

Nutricionista CRN10 2708

[Assinado digitalmente]

CLAUDIA LESCHINSKI

Matricula: 207071-01

Nutricionista CRN10 9335