



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DETALHAMENTO DO OBJETO/SERVIÇO:

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, 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.

1.2. Especificação do item e quantidade estimada:

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 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
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,	Kg	300



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	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.		
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 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 estranho. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	1.600
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 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

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

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 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	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 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	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 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
16	BATATA INGLESIA. 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	Kg	10.000

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	livre de resíduos e fertilizantes.		
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 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	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 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	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 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	1.800
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 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	2.700
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 imediato 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

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

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 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	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 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. 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 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
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 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. PORTARIA MA 412 de 07/10/86.	Kg	2.000
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	Maço	300

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	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.		
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 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	2.800
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: 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
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	Maço	180



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
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 demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Und	600
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,	Kg	12.000

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	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.		
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 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	2.000
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	Kg	8.000

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	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.		
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 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	5.000
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	Kg	1.000

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	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.		
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, 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
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	Kg	400



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
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, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente	Und	250
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	Und	200

CAPITAL CATARINENSE DO ARROZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

	exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.		
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

1.3. Os produtos devem obedecer rigorosamente aos critérios de qualidade, sabor, temperatura, aparência e demais particularidades especificadas.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Em 2009, a Lei nº 11.947 inovou ao estabelecer em seu artigo 14, que no mínimo 30% dos repasses do FNDE devem ser investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar (BRASIL, 2009). A implementação desta regra foi regulamentada primeiramente pela Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (que dispunha sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Pnae), posteriormente revogada e substituída pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 3 de abril de 2015, que alterou a redação dos artigos 25 a 32. Mais recentemente passou a vigorar a Resolução CD/ FNDE nº 06 de 8 de maio de 2020 (alterada pela CD/FNDE nº 20 de 2 de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16/11/2021), que revogou as duas últimas e incorporou mudanças importantes na execução do Pnae, necessárias ao aperfeiçoamento do Programa.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

Objetivamente, a dispensa do procedimento licitatório de que trata o artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 institui a chamada pública como ferramenta de compra, entendida como um instrumento firmado no âmbito da estratégia de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da Administração Pública, ao passo em que permite a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Desse modo, apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar.

2.2. JUSTIFICATIVA

A presente chamada pública tem como objeto a contratação de serviços, por intermédio de agricultores rurais e suas organizações, para fornecimento, sob demanda, de alimentação, destinados à alimentação escolar para os Centros de Educação Infantil, Pré-escolas e Escolas municipais. A compra da agricultura familiar por edital de chamada pública tanto traz segurança jurídica para os gestores, na medida em que se constitui como normativa, quanto agiliza a compra e fortalece a agricultura familiar e as diretrizes do Pnae, na medida em que promove a sustentabilidade e a dinamização das economias locais.

A aquisição também se faz necessária para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, programa este que destina recursos federais para o funcionamento do mesmo garantindo a alimentação dos estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica da rede municipal conforme a Resolução CD/FNDE nº 7, de 2 de maio de 2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para atender aos 30% de fornecimento da alimentação escolar através da agricultura familiar que é obrigatória para atender ao proposto pelo PNAE, considerando que temos a necessidade de consumo nas escolas e CEI's 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 dos fornecedores e demais especificidades do objeto.

Pretende-se com este Termo de referência, compor a chamada pública, atendendo ao artigo 14 da Lei nº11.947/2009. 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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

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).

3.1. Não se vislumbra nenhuma dificuldade de atendimento desta demanda pelos agricultores rurais e suas organizações, pois qualquer fornecedor que tenha a habilitação técnica necessária para atuar neste ramo e que detenha experiência no objeto estará apta a participar da chamada pública.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. 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.

4.2. Habilitação

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

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:

- 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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

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, 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.

4.3. 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.

4.4. Subcontratação

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

4.5. 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

- 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.
- 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

- 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).
- 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).

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A empresa deverá entregar os produtos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a solicitação/emissão da ordem de compra, obedecendo à data e ao horários estabelecidos para a entrega.

Produtos de origem animal deverão apresentar o selo de inspeção da vigilância sanitária em sua embalagem assim como demais informações obrigatórias, caso não tenham os produtos serão devolvidos e serão tomadas as medidas judiciais cabíveis.

Alimentos processados deverão estar íntegros e em perfeito estado de conservação, com embalagens intactas e lacradas, sem rasgos, furos ou sujidades, contendo as informações obrigatórias no rótulo conforme legislação vigente com registro no órgão competente.

Alimentos in natura deverão estar íntegros, sem pontos de apodrecimento, em estágio médio de maturação, com aroma, cor e sabor próprio para espécie, estar isento de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Prazo de reposição dos alimentos não aceitos pelo não cumprimento das normas citadas acima será de 24 horas após a devolução.

Alimentos resfriados e/ou congelados deverão ser entregues em transporte apropriado para manter a temperatura dos alimentos.

Os locais de entrega serão informados na ordem de compra, conforme endereços abaixo:



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

Centro de Educação Infantil Hulda Cardoso - Pré-Escolar Ivo Venski

Rua Paulo Cardoso, 491 - CENTRO

Telefone: (47) 3379-1569

Centro de Educação Infantil Mundo Infantil

Rua Paulo Cardoso, Centro

Telefone: (47) 3379-5914

Centro de Educação Infantil Ivete Spezia Schmitt - Pré-Escolar Gotinha Sapeca

Rua da Integração nº 850, Centro

Telefone: (47) 3379-0537

Centro de Educação Infantil Professora Vidalina Xavier - Pré-Escolar Cantinho Alegre

Rua Expedicionário Ladislau Levandowski nº 358, Benjamim Constant

Telefone: (47) 3379-5208

Centro de Educação Infantil Alvino Vegini

Rua 1ª Braço do Norte, bairro 1º Braço s/número

Telefone: (47) 3379-5465

Centro e educação infantil Padre Aldolino Guessser

Estrada linha telegráfica nº 372 - Guarani-açu

Telefone: (47) 3379-8030

Escola Básica Municipal Ministro Pedro Aleixo

Endereço: Rua da Integração - Centro

Telefone: 3379-1908

Escola de Ensino Fundamental Padre Bruno Linden

Endereço: Braço Campinas s/n

Telefone – 3379-5674

Escola Professora Araci Duarte

Endereço: Rua Madre Rosa Hutnik - Guarani Mirim

Telefone: 3379-2149

Escola Alto Luís Alves

Endereço: Rua Braço Seco nº 109

Escola Nicolau Jensen

Endereço: Patrimônio, 1541

Telefone - 3379-5207

Escola Professora Maria Machado Kreutzfeld

Endereço: Ribeirão da Lagoa

Telefone: 3379-4939

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

6.1. O contrato será gerido por um responsável designado pela Administração Pública, que acompanhará a execução dos serviços, verificando o cumprimento dos requisitos e prazos estabelecidos.

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado conforme calendário do município.

7.2. Nota fiscal emitida na 1ª (primeira) quinzena do mês em vigor será paga no dia 10 (dez) do mês subsequente;

7.3. Nota fiscal emitida na 2ª (segunda) quinzena do mês em vigor será paga no dia 25 (vinte e cinco) do mês subsequente;

7.4. Em caso de devolução de documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá a partir de sua reapresentação.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. Uma vez concluída a habilitação, a Entidade Executora deverá fazer a seleção dos projetos de venda, conforme os critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

8.2. Para tanto, as propostas devem ser separadas em cinco grupos (pilhas), de forma que seja dada prioridade para:

- Grupo de Projetos Locais;
- Grupo de Projetos da Região Imediata;
- Grupo de Projetos da Região Intermediária;
- Grupo de Projetos do Estado;
- Grupo de Projetos do País.

8.3. O regime de execução será por fornecimento parcelado, conforme a necessidade da Administração Pública Municipal.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO

9.1. A estimativa do valor será baseada em pesquisa de mercado, considerando os preços unitários referenciais dos serviços e materiais. As memórias de cálculo detalharão os custos envolvidos na execução do contrato.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSARANDUBA
SECRETARIA DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Os recursos orçamentários para a execução do objeto do presente processo licitatório, utilizarão as seguintes classificações contábeis:

Órgão 08 – Secretaria de Educação

Unidade 1 – Gerencia de Educação

Ação 2033 – Manutenção do Programa de Merenda Escolar do Ensino Fundamental

Ação 2034 – Manutenção do Programa de Merenda Escolar da Pré Escola

Ação 2035 – Manutenção do Programa de Merenda Escolar da Educação Infantil

Subelemento: 33390000000000000000 - Aplicações diretas

Vínculo: 155270000002 - Transferência FNDE - PNAE - Ensino Fundamental

Vínculo: 155270000003 - Transferência FNDE - PNAE – CEI's

Vínculo: 155270000004 - Transferência FNDE - PNAE - Pré-Escola

]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

[Assinado digitalmente]

SANDRA BERNADETE PINTO REIKAVIESKI

Secretária de Educação

[Assinado digitalmente]

ODENIR DERETTI

Prefeito Municipal

