ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA nº 316/2026

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 se necessita de um novo processo licitatório para a celebração de novos contratos. 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:

O serviço pretendido conta previsto no Plano de Contratações Anual do ano de 2025, indicado: Documento de Formalização de Demanda (DFD): n°316/2026

Conforme link: (https://pncp.gov.br/app/pca/83102483000162/2026)

3. Requisitos da Contratação

3.1. Participação:

a. O fornecedor 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 o CONTRATADO demonstre compatibilidade com (a) atividade. Além disso, é fundamental que o contratado siga rigorosamente as especificações abaixo, garantindo que os serviços sejam aplicados de forma adequada a cada tipo de necessidade.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 18/03/2026 10:59 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p137db969520be
POR RILDO PEDRO ALVES:69235341949 EM 18/03/2026 10:59

3.2. Subcontratação

Não é permitida a subcontratação para os itens desta licitação.

3.3 Habilitação

3.3.1. **PARA FINS DE HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**, detentor de DAP/CAF Jurídica, deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

I - Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

II - Cópia da Carteira de Identidade e inscrição no CPF/MF do representante legal da entidade;

III - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
Obtida no link: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp.

IV - Extrato da DAP/CAF Jurídica para associações ou cooperativas, em situação regular, emitida nos últimos 60 dias da data de publicação da chamada pública;

V - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
Obtida no link: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir.

VI - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
Para Santa Catarina, obtida no link:
https://sat.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx.

VII - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

VIII - Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;
Obtida no link: https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf.

IX - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
Obtida no link: https://www.tst.jus.br/certidao1.

X – Requerimento formal, assinado eletronicamente pelo representante legal;

XI - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

XII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados ou cooperados;

XIII - Termo de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus associados ou cooperados;

XIV - Declaração obrigatórias

XV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas especificas.

XVI - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União
Obtida no link: https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta.

3.3.2. **PARA FINS DE HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL** de agricultores familiares, detentor de DAP/CAF Física, organizado em grupo, deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada produtor;
Obtida no link: https://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/CPF/ConsultaSituacao/ConsultaPublica.asp;

II - Cópia da Carteira de Identidade ou CNH de cada produtor (preferência CNH ou CI digitais);

III - Inscrição no cadastro de produtor rural, mediante apresentação do Cartão de Produtor Rural;

IV - Extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, em situação regular, emitida nos últimos 60 dias da data de publicação da chamada pública;

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

VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

VII - Requerimento formal, assinado digitalmente pelo representante;

VIII - Declaração obrigatória;

IX - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
Obtida no link: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PF/Emitir.

X - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
Para Santa Catarina, obtida no link:

https://sat.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx.

XI - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

XII - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
Obtida no link: https://www.tst.jus.br/certidao1.

3.3.3. **PARA FINS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL**, detentor de DAP/CAF Física, não organizado em grupo, deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
Obtida no link: https://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/CPF/ConsultaSituacao/ConsultaPublica.asp;

II - Cópia da Carteira de Identidade ou CNH (preferência CNH ou CI digitais);

III - Inscrição no cadastro de produtor rural, mediante apresentação do Cartão de Produtor Rural;

IV - Extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, em situação regular, emitida nos últimos 60 dias da data de publicação da chamada pública;

V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

VII - Requerimento formal;

VIII - Declaração obrigatórias;

IX - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
Obtida no link: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PF/Emitir.

X - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
Para Santa Catarina, obtida no link:
https://sat.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx.

XI - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
Massaranduba obtida no link:
https://massaranduba.atende.net/autoatendimento/servicos/certidao-negativa-de-debitos/detalhar/1.

XII - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
Obtida no link: https://www.tst.jus.br/certidao1.

Importante informar que a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP começou a ser substituída gradativamente, a partir de 31/12/2021, conforme regramento dado pela Portaria SAF/Mapa nº 242 de 8 de novembro de 2021, pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF. Porém até que seja concluída a implementação do CAF, a DAP permanece como instrumento de identificação e quem tiver DAP válida só deverá substitui-la pelo CAF quando expirar a data de vencimento.

Habilitação Técnica

a. Alvará sanitário do ano em exercício para fornecimento de alimentos de origem animal;

b. Registro no serviço de inspeção, podendo ser: Municipal (SIM) para licitantes estabelecidas no Município, Estadual (SIE) para licitantes estabelecidas fora do Município, porém no Estado de Santa Catarina, ou Federal (SIF) para as licitantes estabelecidas fora do Estado de Santa Catarina. O registro deverá ser apresentado para os itens de origem animal: suíno, bovino, frango, peixes e derivados.

3.4 JUSTIFICATIVA DA HABILITAÇÃO TECNICA

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 licitação.

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 de registro de preços 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 24 (vinte e quatro) 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 os horários estabelecidos.

m. Observar a data de validade dos itens, pois não serão aceitos os que tenham mais de ¼ (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. Os itens enlatados deverão estar em perfeito estado de conservação, sendo que as latas não deverão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas.

s. A fornecedor vencedor deverá obedecer às normas de higiene sendo que os funcionários que entregarão os produtos deverão estar adequadamente vestidos.

t. Os produtos deverão possuir o selo (registro) de inspeção sanitária, quando couber, o qual será inspecionado no ato da entrega.

u. 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.

v. 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).

w. Aceitar as condições de pagamento previstas neste edital, sendo que o valor constante na ata de registro de preços será a única remuneração devida à licitante vencedora.

x. 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 2025 com um acréscimo projetado de novas demandas para o ano letivo de 2026. Para o aumento das quantidades acrescidas foi levado em consideração um aumento de aproximadamente 15% nas quantidades a serem adquirida pela Rede Municipal de Educação comparado ao ano letivo de 2025.

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	Tipo do Item (*)	Subitem (**)	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	Alimento	Consumo	Kg	1100

	anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.				
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.	Alimento	Consumo	Unidade	2.900
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.	Alimento	Consumo	Kg	200

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.	Alimento	Consumo	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.	Alimento	Consumo	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	Alimento	Consumo	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.	Alimento	Consumo	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.	Alimento	Consumo	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 estranhos. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Alimento	Consumo	Unidade	2000

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.	Alimento	Consumo	Kg	380
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.	Alimento	Consumo	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.	Alimento	Consumo	Kg	9500

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.	Alimento	Consumo	Kg	6.500
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.	Alimento	Consumo	Kg	16.000
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.	Alimento	Consumo	Kg	850

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.	Alimento	Consumo	Kg	11.500
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.	Alimento	Consumo	Kg	300
18	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.	Alimento	Consumo	Kg	100

19	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.	Alimento	Consumo	Kg	2.300
20	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 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	Alimento	Consumo	Unidade	3.000
21	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.	Alimento	Consumo	Maço	300

22	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.	Alimento	Consumo	Kg	700
23	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.	Alimento	Consumo	Kg	1300
24	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.	Alimento	Consumo	Kg	3.500

25	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.	Alimento	Consumo	Maço	380
26	CENOURA. In natura, raiz tuberosa, suculenta, 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 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.	Alimento	Consumo	Kg	2.300
27	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 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.	Alimento	Consumo	Kg	1.800

28	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 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.	Alimento	Consumo	Maço	600
29	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	Alimento	Consumo	Unidade	3.000
30	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.	Alimento	Consumo	Maço	300

31	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.500
33	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.	Alimento	Consumo	Kg	3.500
33	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.	Alimento	Consumo	Kg	400
34	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.450

35	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.	Alimento	Consumo	Kg	480
36	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.	Alimento	Consumo	Kg	12.000
37	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.500

38	LIMÃO 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.	Alimento	Consumo	Kg	200
39	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.	Alimento	Consumo	Kg	200
40	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.900

41	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.	Alimento	Consumo	Kg	2.000
42	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.	Alimento	Consumo	Kg	7.000
43	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.700
44	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	Alimento	Consumo	Unidade	3.700

	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.				
45	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.	Alimento	Consumo	Kg	5000
46	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.	Alimento	Consumo	Kg	400
47	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	Alimento	Consumo	Kg	5.000

	resíduos e fertilizantes.				
48	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.500

49	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.	Alimento	Consumo	Unidade	600
50	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.	Alimento	Consumo	Kg	650
51	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.	Alimento	Consumo	Dúzia	1.000

52	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.	Alimento	Consumo	Kg	2.200
53	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.	Alimento	Consumo	Kg	1.000
54	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.	Alimento	Consumo	Kg	400

55	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, cor e tamanho uniformes, sem manchas, rachaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que podem alterar sua aparência e qualidade.	Alimento	Consumo	Kg	250
56	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.	Alimento	Consumo	Unidade	1.250
57	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	Alimento	Consumo	Maço	250
58	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.	Alimento	Consumo	Maço	650
59	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	Alimento	Consumo	Unidade	500
60	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.	Alimento	Consumo	Unidade	700
61	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.	Alimento	Consumo	Unidade	400
62	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.	Alimento	Consumo	Kg	3.700

63	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.	Alimento	Consumo	Kg	3.200
64	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.	Alimento	Consumo	Kg	500

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

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.

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).

De acordo com a Lei 15.226/2025**,** do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

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:

Estima-se para a contratação almejada o valor total R$ **R$ 1.017.731,60 (**um milhão, dezessete mil, setecentos e trinta e um reais e sessenta 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.

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento da alimentação escolar obrigatória para atender a necessidade da rede de ensino municipal de Massaranduba/SC, no ano letivo de 2026. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades dos contratados e demais especificidades do objeto.

A compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar permanece amparada no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, utilizando a dispensa de licitação prevista na nova Lei nº 14.133/2021. 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.

Os preços dos produtos contratados no âmbito da chamada pública devem obrigatoriamente refletir os preços de mercado e diferente de um pregão, na chamada pública o preço não é objeto de disputa, ele é fixado pela administração com base em preços de mercado.

Após realizada a chamada pública, os fornecedores deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

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.

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 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, 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 garantir a justa competição e evitar contratações com preços manifestamente inexecutáveis e/ou superfaturamento na execução do contrato. O objetivo é suprir a necessidade nutricional, proporcionando condições adequadas na oferta da alimentação escolar, garantindo economicidade e eficiência nos processos relacionados à demanda da alimentação escolar da contratante, sem perda de eficiência. Além disso, busca-se garantir que todas as escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs) sejam abastecidos com os produtos

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

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 possui ampla experiência, o que reduz a necessidade de uma capacitação prévia extensiva por parte da Administração.

Fica designado o seguinte fiscal do contrato, conforme o art. 12 do Decreto Municipal nº 5084/2023.
FISCAL: - Vivian Scaravaglioni Thomsen Nutricionista, Inscrita no n° 9883

Fica designado o seguinte gestor do contrato, conforme o art. 11 do Decreto Municipal nº 5084/2023.
GESTORA: Luana Leticia de Almeida – Gerente de Compras Secretaria da Educação, Inscrita no n° 200298

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

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.

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos podem estar associados tanto ao processo produtivo como à geração de efluentes ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as lei 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.

É explicito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupada

a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, o FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente, mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade.

Sendo que de acordo com a Lei 15.226/2025**,** do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, 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, 30 de janeiro de 2026.

e-Ciga
Ciga
Assinado digitalmente por:
BRUNA RAFAELA UTECH REINKE
•••.137.359-••
Data: 10/02/2026 08:48

BRUNA RAFAELA UTECH REINKE
Matricula: 121630-01
Nutricionista CRN10 2708