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.	Kg	300

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 18/03/2026 10:59 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p95308b266899b
POR RILDO PEDRO ALVES:69235341949 EM 18/03/2026 10:59

	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.		
04	ABÓBORA MORANGA, limpa. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	130
05	ABÓBORA PAULISTA. In natura, tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	300
06	ABOBRINHA VERDE. In natura, frutos médios, firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	800

	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.		
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,	Und	1.600

	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.		
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
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.	Kg	7.000

	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.		
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	Kg	850

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

	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.		
20	BETERRABA. In natura, sem folhas e talos, coloração uniforme. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.800
21	BRÓCOLIS. Cabeças grandes, pesando entre 800 e 1000 gramas, e frescas. In natura e coloração uniforme. Primeira qualidade. Sem pontos de apodrecimento. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e 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	2.700
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	Maço	300

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

	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.		
26	CEBOLINHA. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	300
27	CENOURA. In natura, raiz tuberosa, 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.	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 mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar	Kg	1.400

	isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
29	COUVE MANTEIGA. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	300
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	Und	300

	entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.		
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 externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Maço	180

37	FEIJÃO CARIOQUINHA. Emb. com 1 Kg. Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	1.100
38	FEIJÃO PRETO. Pacote de 1 quilo. Classe preto, tipo 1, não torrado. Primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e isentos de matérias terrosas e pedras. Embalagem: resistente, limpa e não violada. Prazo de validade não inferior a 3 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	3.000
39	FRAGMENTO DE ARROZ. Embalagem de 1 quilo. Polido, tradicional. O produto não deverá apresentar percentuais de impureza acima de 5%, cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Prazo de validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Com registro no órgão competente.	Kg	400
40	GOIABA VERMELHA, com cerca de 7 cm de diâmetro por unidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e com maturação para semana, com polpa intacta. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	1.450
41	INHAME IN NATURA. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o	Kg	480

	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.		
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, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	12.000
45	LARANJA LIMA. In natura, frutos médios, firmes, com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas. Primeira qualidade. Não	Kg	1.500

	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.		
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	Kg	1.900

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

	sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
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,	Kg	5.000

	mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.		
56	MELÃO. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	1.000
57	MILHO VERDE, EM ESPIGA. Embalagem com no mínimo 5 unidades e 700g. In natura, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal qual lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.	Und	600
58	MORANGO. In natura, fruto de tamanho médio, limpo. Primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Características gerais: Fresco, deve atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e	Kg	650

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

	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.		
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	Und	200

	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.		
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	Kg	350

	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.		

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

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.

Justifica-se ainda considerando a Lei 15.226/2025**,** que diz que 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.

O objeto compreende a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, incluindo itens in natura, industrializados e bebidas, que serão distribuídos aos Centros de Educação Infantil, Pré-escolas e Escolas municipais.

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 45% 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 2026. 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 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 contratado deve proporcionar entrega de gêneros alimentícios para atender as 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 CONTRATADA demonstre 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

4.2.1. **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.

4.2.2. **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.

4.2.3. **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 substituí-la pelo CAF quando expirar a data de vencimento.

4.2.1 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.

4.2.2 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.

4.3 Subcontratação

Não é permitida a subcontratação para os itens desta licitação.

4.4 Obrigações da contratada

4.4.1 Executar as entregas, obedecendo rigorosamente o abaixo especificado, de acordo com o que seja aplicável ao tipo de serviço:

4.4.2 Responder por todos os ônus decorrentes da legislação do trabalho, 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).

4.4.3 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.

4.4.4 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.

4.4.5 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.

4.4.6 A não entrega/execução do objeto acarretará notificação e nas penalidades previstas no edital.

4.4.7 O objeto somente será considerado aceito após analisado e aprovado por servidor responsável pelo recebimento e conferência do mesmo.

4.4.8 Caso o objeto não atenda às especificações deste edital, a Prefeitura de Massaranduba (SC) expedirá ofício à licitante vencedora, 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.

4.4.9 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.

4.4.10 Repor, por substituição ou ressarcimento pecuniário, qualquer bem danificado, furtado ou desaparecido, em decorrência de ação, omissão ou negligência de seus empregados.

4.4.11 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.

4.4.12 Entregar/executar o objeto desta licitação 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 os horários estabelecidos.

4.4.13 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.

4.4.14 Os itens entregues deverão ser de boa qualidade, em perfeito estado de conservação e com prazo de validade indicado na embalagem.

4.4.15 Todas as embalagens deverão conter o peso legível para conferência.

4.4.16 Será recusada a embalagem defeituosa que exponha seu conteúdo à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita seu perfeito armazenamento.

4.4.17 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.

4.4.18 Os itens enlatados deverão estar em perfeito estado de conservação, sendo que as latas não deverão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas.

4.4.19 A licitante vencedora deverá obedecer às normas de higiene sendo que os funcionários que entregarão os produtos deverão estar adequadamente vestidos.

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

4.4.21 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.

4.4.22 Caso o objeto seja recusado conforme item acima, a contratada 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).

4.4.23 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.

4.4.24 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 aos 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 com o prazo de 24h para reposição.

Alimentos industrializados 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, assim como as latas também não poderão estar amassadas, estufadas ou apresentar quaisquer pontos de ferrugem.

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.

Deste processo licitatório será elaborado contratos, o prazo de vigência será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

Local	Logradouro
EMEF Alto Luis Alves	Estr. Braço Seco, 109 - Braço Seco
EMEF Pe. Bruno Linden	Rua Expedicionário Benjamin Berri, 35 - Benjamin Constant
EMEF Prof.ª Maria Machado Kreutzfeld	Estr. Ribeirão da Lagoa, 301
EMEF Nicolau Jensen	Rua Patrimônio, 1515 - Patrimônio
EMEF Ministro Pedro Aleixo	Rua da Integração Padre Ivo Petry, 364, - Centro
EMEF Prof.ª Araci Duarte	Rua Primeiro Braço do Norte, Hutnik, 361 - Guarani Mirim
CEI Prof.ª Vidalina Xavier	R. Expedicionário Ladislau Lewandowski, 367
CEI Pe. Aldolino Guesser	Estr. Linha Telegráfica, 372 - Guarani-Açú
CEI Alvino Vegini	Tifa 226, 73 - Primeiro Braço
CEI Ivete Spezia Schmitt	R. Helga Guesser, 540 - Centro
CEI Hulda Cardoso	R. Paulo Cardoso, 491 - Centro
CEI MUnidadeo Infantil	R. Victor Bramorski, 558 - Centro
Obs: Todos os locais possuem horário de atendimento: das 7h30 às 11h30 e das 13h às 17h;	

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Obrigações da contratante:

- A aquisição por meio de chamada pública possibilita à Administração realizar a compra dos gêneros alimentícios de forma parcial e conforme demanda, ao longo da vigência da ata.
- Cabe à contratante conceder todas as facilidades necessárias para o regular desempenho dos serviços pela contratada.
- Deverá oferecer informações e esclarecimentos necessários aos funcionários da contratada sempre que solicitado.
- Exigir que o objeto contratado seja cumprido integralmente, conforme especificações técnicas,

prazos e condições estabelecidas.

- Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, podendo rejeitar os itens fora do padrão, mediante justificativa formal.
- Comunicar formalmente a contratada sobre quaisquer irregularidades ou não conformidades nos produtos, determinando a substituição no prazo previsto.
- Designar servidor responsável para acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais.
- Fornecer instruções claras para a execução dos serviços/entregas e realizar os pagamentos conforme previsto na ata ou termo de referência.
- Efetuar os pagamentos de acordo com as condições estabelecidas no processo licitatório.
- Aplicar eventuais sanções previstas na ata de registro de preços ou legislação, se necessário.

Gestão e Fiscalização do Contrato

- O contrato será executado conforme as cláusulas pactuadas e em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, responsabilizando-se cada parte pelas consequências da inexecução.
- Toda comunicação relevante deve ser realizada por escrito, inclusive por meios eletrônicos quando exigido.
- A Administração pode convocar representantes da empresa contratada para adoção imediata de providências necessárias ao bom andamento dos serviços.
- A execução contratual será acompanhada por fiscais formalmente designados.
- O fiscal do contrato irá registrar todas as ocorrências relativas à execução contratual, promovendo ações necessárias para correção de falhas, irregularidades ou inadequações verificadas.
- Quando identificado problema que extrapole sua competência, o fiscal comunicará o gestor do contrato, garantindo que medidas corretivas sejam tempestivamente adotadas.
- Caberá ao fiscal zelar pela manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhar empenhos, pagamentos, garantias, glosas e documentos pertinentes, bem como o encerramento do contrato e eventuais solicitações de aditivo.
- Em caso de descumprimento contratual, o fiscal buscará solução imediata, reportando-se ao gestor nas situações mais complexas.

Atribuições do Gestor do Contrato

- O gestor coordenará a gestão contratual, mantendo registro formal atualizado das execuções, alterações, prorrogações e ocorrências.

- Acompanhará os relatórios dos fiscais e comunicará superiores sobre fatos relevantes ou impeditivos ao fluxo normal do contrato.
- Garantirá a manutenção das condições de habilitação da contratada para empenho e pagamento.
- Tomará providências para instaurar procedimento administrativo (se necessário), conforme previsto no art. 158 da Lei 14.133/2021.

Designação de responsáveis

Fica designada a seguinte gestora do contrato, conforme o art. 11 do Decreto Municipal nº 5084/2023.

Gestor do Contrato: Luana Leticia Almeida Cargo: Gerente de Compras Inscrição: 200298

Telefone: 47 3379-4644

E-mail: compraseduca@massaranduba.sc.gov.br

Fica designada a seguinte fiscal de contrato, conforme o art. 12 do Decreto Municipal nº 5084/2023

Fiscal administrativa: Vivian Scaravaglioni thomsen Nutricionista, Inscrita no n° 9883

Telefone: 47 3379-4625

E-mail: nutrieduca@massaranduba.sc.gov.br

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do Recebimento: A contratação será realizada por meio de chamada pública, sendo a medição efetuada pelo recebimento e conferência dos materiais efetivamente entregues em cada requisição da Administração.

Procedimentos:

O fiscal designado fará a conferência da quantidade, descrição, especificações técnicas e integridade dos materiais recebidos, comparando com o pedido oficial e com a Nota Fiscal apresentada.

Após atestada a conformidade dos itens fornecidos, o fiscal registrará o aceite e comunicará ao setor financeiro/contábil, autorizando o pagamento da parcela correspondente.

Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva Nota Fiscal, enviada aos fiscais responsáveis (endereços constantes no item de gestão do contrato) e ao endereço institucional da contabilidade.

Eventuais divergências entre o que consta na Nota Fiscal e o material entregue serão resolvidos diretamente com a fornecedora.

Se houver itens em excesso, será realizada a devolução imediata.

No caso de fornecimento de quantidade inferior à solicitada, o pagamento será efetuado somente após a entrega integral conforme especificado na Nota Fiscal e na requisição.

Pagamento:

- Nota fiscal liquidada na 1ª (primeira) quinzena do mês em vigor será paga no dia 10 (dez) do mês subsequente;
- Nota fiscal liquidada na 2ª (segunda) quinzena do mês em vigor será paga no dia 25 (vinte e cinco) do mês subsequente.

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

A inadimplência da Contratada com relação aos encargos sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais ou indenizações não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado, de acordo com o artigo 121, parágrafo único, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

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

O contratado será selecionado por meio de procedimento de **CHAMADA PUBLICA.**

Contrato através de: **INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO**

Tipo de Comparação: **COTA/ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO**

Tipo Julgamento: **PREÇO PRÉ DETERMINADO**

Do contrato:

A partir de Inexigibilidade de Licitação será formalizada um Contrato, que estabelece os fornecedores, os preços e as condições para futuras aquisições.

A validade do Contrato será de 1 (um) ano, contado a partir da assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

O valor global de referência estimado para a contratação é de **R$ 1.032.764,80 (**um milhão, trinta e dois mil, setecentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos)**.** Conforme Formulário de Pesquisa de Preço, anexos a este processo.

Ele foi calculado com base nos preços unitários referenciais obtidos a partir de itens similares no painel de preços do Tribunal de Contas de Santa Catarina, mantendo exclusão de valores excessivamente altos ou baixos e considerando as contratações mais recentes para atualizar os preços de forma realista. Além disso, o preço de referência para as carnes foi obtido a partir de orçamentos realizados com empresas da região, garantindo que os valores reflitam a realidade local do mercado.

Essa estimativa reflete a soma dos valores necessários para a execução completa dos serviços previstos no edital, respeitando a periodicidade, os tipos de serviço e as áreas internas dos prédios públicos.

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

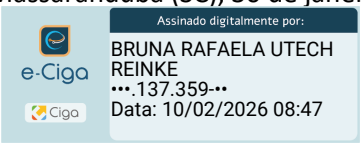
Prefeitura de Massaranduba	
Referência	167
Órgão	8 - Secretaria de Educação
Unidade	1 - Gerência de Educação
Ação	2033 - Manutenção do Programa de Merenda Escolar do Ensino Fundamental
Vínculo	155270000002 - Transf. FNDE - PNAE - Ens. Fund
Subelemento	3339030070000000000 - Gêneros de alimentação

Prefeitura de Massaranduba	
Referência	171
Órgão	8 - Secretaria de Educação
Unidade	1 - Gerência de Educação
Ação	2034 - Manutenção do Programa de Merenda Escolar da Pré Escola
Vínculo	155270000004 - Transf. FNDE - PNAE - Pré-Escola
Subelemento	3339030070000000000 - Gêneros de alimentação

Prefeitura de Massaranduba	
Referência	173
Órgão	8 - Secretaria de Educação
Unidade	1 - Gerência de Educação
Ação	2035 - Manutenção do Programa de Merenda Escolar da Educação Infantil
Vínculo	155270000003 - Transf. FNDE - PNAE - Creche

Subelemento	3339030070000000000 - Gêneros de alimentação

Massaranduba (SC), 30 de janeiro de 2026



BRUNA RAFAELA UTECH REINKE

Nutricionista CRN10 2708

Matricula: 121630-01

Helenice Glorinha Machado Luchetta

Secretária de Educação

Matricula n° 233639

