



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PARA ATENDIMENTO DE DEMANDA APRESENTADA PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ/SC.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O presente Estudo Técnico Preliminar configura-se como parte integrante da instrução do processo de CHAMAMENTO PÚBLICO/CREDENCIAMENTO já iniciado para atendimento de demanda da Secretaria de Educação do Município de Santo Amaro da Imperatriz para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, PARA ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ/SC** e busca apontar o interesse público envolvido na contratação.

2. NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Fundamentação/Justificativa: A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural ou suas Organizações para a alimentação escolar durante o ano letivo de 2025, de acordo com as prerrogativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, tem por finalidade valorizar os pequenos produtores rurais, proporcionando oportunidades de trabalho e renda, contribuindo para a redução da pobreza e para o desenvolvimento econômico de comunidades locais, bem como desempenhar um papel importante na preservação das tradições culturais e modos de vida das comunidades rurais. A aquisição de alimentos oriundos da Agricultura Familiar, abrange, além da compra de produtos convencionais, a aquisição de alimentos orgânicos, que são uma fonte mais segura e saudável de alimentos e ainda colaboram para um meio ambiente mais sustentável. Somado a isso, a aquisição de alimentos oriundos da Agricultura Familiar, visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento como um todo, com o rendimento escolar, e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período do ano letivo e de ações de educação alimentar e nutricional.

Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação da aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar a serem especificados e licitados.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal n. 14.133/2021, o levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis juntamente à justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar e é conteúdo a ser acrescido no Estudo Técnico Preliminar, mormente pois este deve “sondar e



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

propor soluções e alternativas ao gestor, no intuito de melhor adimplir as necessidades públicas”, eis que “o problema a ser resolvido deve se dar com a indicação da melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação”.

Dito isso, passa-se a explanação do levantamento de mercado realizado.

Os serviços a serem contratados têm natureza de serviços **comuns**, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Referem a itens de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, de modo que há produtores familiares locais do município, regionais, estaduais e nacionais. Para realizar o levantamento de mercado, foi considerado principalmente a última contratação pública realizada por este município (Chamada Pública nº 89/2023 – Santo Amaro da Imperatriz).

4. SOLUÇÃO PARA ATENDIMENTO DA DEMANDA

Foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de no mínimo três preços, com exceção de itens sazonais, como exemplo o pinhão, que se obteve dois orçamentos, devido à dificuldade de coleta de preço, por estar na entressafra. Salientando que os produtos orgânicos podem apresentar valor superior aos itens convencionais de até 30%, conforme Lei 10.831 de 2003, Lei 12.512 de 2011 e Resolução nº 06 de 2020.

Complementamos a pesquisa sempre priorizando fontes confiáveis. Devido variedade de itens e especificações distintas, não foram localizados registros de todos os itens em contratações recentes de outros órgãos. Assim, conforme as diretrizes da Instrução Normativa A IN SEGES/ME 65/2021, optou-se pela pesquisa de preços através de orçamentos de empresas que participam do programa destinado a entrega de merenda advinda da agricultura familiar em outros municípios da região, além de consulta direta a fornecedores, sites especializados e pesquisa em mercado local.

5. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não foi elaborado Plano de Contratações Anual para o ano de 2025.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para a compra da merenda escolar requer uma abordagem integrada que leve em consideração aspectos como políticas nutricionais, procedimentos de aquisição, logística eficiente, financiamento adequado e participação da comunidade escolar. Ao implementar essas medidas de forma eficaz, é possível garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e nutritiva, contribuindo para seu bem-estar e sucesso acadêmico.

Como solução é indicado o credenciamento para a aquisição dos itens para atender a demanda da Secretaria de Educação.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A estimativa da quantidade foi baseada em três critérios principais: o número total de alunos matriculados na rede municipal, conforme Censo Escolar de 2024 e o Sistema Betha do Município; a provável quantidade de refeições que serão ofertadas nas unidades escolares durante o ano letivo (de acordo com o histórico de consumo de anos anteriores); e o cardápio elaborado pelas nutricionistas desta secretaria.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues; deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A compra de produtos sazonais ocorrerá enquanto durar a safra e, portanto, poderão não ser adquiridos durante todo o período da vigência do contrato.

A entrega deverá ser realizada conforme cronograma encaminhado pelo setor de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os itens descritos em edital e termo de referência e quantitativos indicados na autorização de Fornecimento. O cronograma será enviado por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação, e cabe ao fornecedor manter o endereço atualizado. Os prazos de entrega e locais se darão conforme a necessidade, de acordo com as orientações da secretaria demandante.

Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, como taxa de entrega, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Poderão participar do processo de seleção grupos formais e informais de Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, assim entendidos:

Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física;

Grupo Informais: Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor;

Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (Cooperativas e Associações de Agricultores devidamente formalizadas) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

A contratação pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e execução do contrato a ser formulado e os requisitos para a contratação constam também do próprio descritivo dos itens a serem licitados e nos descritivos dos itens presentes nos autos deste processo licitatório e que também estarão anexas ao edital.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

É necessário manter as condições de habilitação exigidas na licitação e comprovar a regularidade fiscal e trabalhista junto ao Órgão Gerenciador.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação pode ser dividido em itens, sendo tecnicamente viável e economicamente vantajoso o seu parcelamento, evitando assim o desperdício e aprimorando o gerenciamento eficiente dos recursos financeiros. A aquisição de forma parcelada promove responsabilidade ambiental, gestão financeira mais eficiência, maior controle dos itens adquiridos e economicidade ao município.

As especificações de entrega e as frequências estão melhores descritas no Anexo I.

9. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

A estimativa total de quantidades para contratação somente será definida após a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar através da realização do procedimento público de intenção para registro de preços (IRP), previsto no art. 86 da Lei Federal n. 14.133/2021, o qual dependia da definição, feita somente neste ETP, do objeto a ser adquirido. Não se descarta a inclusão ou exclusão, por razões técnicas ou mercadológicas, de itens desta lista ao longo do processo seguinte à elaboração de descritivos, das cotações de mercado e da intenção de registro de preço, de forma que a lista final consolidada será conhecida apenas no Termo de Referência.

A estimativa da quantidade foi baseada em três critérios principais: o número total de alunos matriculados na rede municipal, conforme Censo Escolar de 2024 e o Sistema Betha do Município; a provável quantidade de refeições que serão ofertadas nas unidades escolares durante o ano letivo (de acordo com o histórico de consumo de anos anteriores) e o cardápio elaborado pelas nutricionistas desta secretaria.

O quadro de quantidades compões o Anexo I deste documento.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimativo da contratação é de **R\$ 350.007,11 (trezentos e cinquenta mil, sete reais e onze centavos)**.

O preço estimado é o resultado aferido através da pesquisa de preço disposta na tabela de estimativa de preço dos produtos alimentícios oriundos da agricultura familiar, para alimentação escolar (ANEXO II).

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

O credenciamento de agricultores familiares para a aquisição de gêneros alimentícios visa atender às demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como à demanda da Secretaria de Educação para fornecimento da merenda escolar. Além disto, busca promover a inclusão desses produtores nos programas de fornecimento de alimentos, garantindo-lhes acesso a mercados mais amplos e estáveis. Os resultados



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

pretendidos incluem o fortalecimento da economia local, a redução da pobreza rural e o estímulo à produção agrícola sustentável. Além disso, espera-se fomentar a segurança alimentar, proporcionar produtos frescos e de qualidade às comunidades e promover a valorização da agricultura familiar como pilar fundamental da agricultura e do desenvolvimento rural. Esse credenciamento também pode contribuir para a preservação das tradições culturais e conhecimentos agrícolas transmitidos de geração em geração.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não existem providências a serem adotadas previamente.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas/interdependentes a presente contratação.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Quanto a questão dos impactos ambientais, a contratação em tela, tem como base observar as informações contidas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis", disponibilizado pela Consultoria-Geral da União no [sítio https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf](https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf), sendo que, a contratada deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade, inseridos agora nos princípios da aplicação da lei 14.133/2021.

15. VIABILIDADE DE CONTRATAÇÃO

Ante o exposto, considerando a demanda existente, os resultados obtidos através do levantamento de mercado e apontamentos feitos, a presente contratação é adequada para o atendimento da necessidade a que se destina, assim sendo concluímos por sua razoabilidade e viabilidade. CONCLUI-SE que a melhor solução para atender as demandas apresentadas pelos órgãos ou entidades do município é a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar destinados a alimentação escolar da rede municipal de ensino infantil e ensino fundamental do município de Santo Amaro da Imperatriz/SC através de credenciamento.

Santo Amaro da Imperatriz, 27 de março de 2025.

Raquel Costa da Silva Rodrigues
Secretária Municipal de Educação



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A N E X O I

**PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR,
EMPREENDEDORES RURAIS E SUAS ORGANIZAÇÕES**

LOCAL E PERIODICIDADE DA ENTREGA DOS PRODUTOS

1 - Local de entrega

1.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma que a Secretaria Municipal de Educação irá disponibilizar aos Fornecedores cadastrados, com as quantidades.

1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no depósito da merenda escolar (anexo a Secretaria de Obras), na Rua Natividade, Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC, entre os horários de 7:00 e 11:00 horas nos dias úteis.

2 – Periodicidade de entrega

2.1. A periodicidade de entrega será:

- a) **semanal** para os alimentos: alface, beterraba, cenoura, chuchu, couve manteiga e temperinho verde.
- b) **quinzenal** para os alimentos: abóbora, batata doce, biscoito caseiro salgado, pão caseiro (sem leite), pão caseiro de batata (sem leite), pão de fatia tipo sanduíche (sem leite), pimentão verde, vagem.
- c) **mensal** para os alimentos: biscoito caseiro doce integral, morango congelado, pitaya (durante a safra) e suco de uva integral. A couve-flor e o repolho deverão ser entregues duas vezes ao mês conforme calendário/cardápio disponibilizado pela Secretaria de Educação.
- d) **anual**: Pinhão, apenas em junho.

2.2 Período de entrega: da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2025

2.3 - A Municipalidade se reserva o direito de retirar apenas parte dos materiais desta Chamada Pública. Após o dia 31 de dezembro de 2025 os saldos restantes serão desconsiderados, sem que caiba aos contratados, o direito a indenização e/ou reclamação de qualquer natureza.

ALIMENTOS MENOS PERECÍVEIS

1 – Os gêneros alimentícios menos perecíveis deverão ser entregues em números de parcelas a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação. As quantidades de cada produto serão informadas em **até 7 dias antes de cada entrega**.

2 – Deverão ser entregues apenas os alimentos licitados. Em caso de necessidade de substituição de um produto similar, deverá ser comunicado pelo responsável licitante, para análise da Equipe da Secretaria da Educação com 7 dias de antecedência da data da entrega. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

3 – Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.

3.1. No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução RDC 429/2020 e a IN 75/2020 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);
- tipo e nome completo do alimento;



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- marca;
- ingredientes;
- data de fabricação (opcional) e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- condições de armazenamento;
- SIF, SIE ou SIM, se tratar de produto do Município de Santo Amaro da Imperatriz.

4 – Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microbiológicas/composição, microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

5 – Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no Termo de Referência serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas no edital.

6 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

6.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

HORTIFRUTI

1 – O hortifrúti deverá ser entregue no depósito da merenda escolar (anexo a Secretaria de Obras), na Rua Natividade, Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC, entre os horários de 7:00 e 11:00 horas nos dias úteis.

2 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.

3 – Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Secretaria de Educação. Durante a entrega/pesagem o funcionário da empresa contratada, deverá aguardar a conferência no tempo adequado.

4 – Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.

5 – Os gêneros alimentícios congelados deverão ser acondicionados em caixas térmicas apropriadas para o transporte

6 – No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

7 – Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no Termo de Referência serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas no edital.

8 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

8.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.

- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

9 – Em caso de necessidade de substituição de um produto em decorrência de intempéries, a contratada deverá entrar em contato prévio com o setor de Nutrição da Secretaria de Educação para alinhamento da conduta. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

PÃO

1 – Os pães deverão ser entregues semanalmente e/ou quinzenalmente no depósito da merenda escolar (anexo a Secretaria de Obras), na Rua Natividade, Vila Becker – Santo Amaro da Imperatriz/SC, entre os horários de 7:00 e 11:00 horas nos dias úteis, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação e quantidades estabelecidas por esta.

2 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até o respectivo depósito.

3 – A entrega deverá ser efetuada em veículo próprio para este fim.

4 – Os pães devem estar acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico e em caixas plásticas para o transporte.

5 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

5.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.

- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

Responsáveis Técnicas:

Giovana Márcia dos Santos Guimarães
Nutricionista RT

Bianca Caroline Elias
Nutricionista QT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A N E X O II

TABELA DE ESTIMATIVA DE PREÇO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, EMPREENDEDORES RURAIS E SUAS ORGANIZAÇÕES

Alimento	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor total
Abóbora orgânica	Abóbora orgânica - Características Técnicas: Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	Kg	1400,00	10,32	14.445,20
Alface orgânica	Alface orgânica - Características Técnicas: Folhas verdes, sem traços de descoloração, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	800,00	14,35	11.480,00
Batata doce orgânica	Batata doce orgânica – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e isenta de umidade externa anormal.	Kg	1200,00	11,04	13.248,00
Beterraba orgânica	Beterraba orgânica - Características Técnicas: Sem folhas. Tamanho médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	2400,00	14,81	35.553,60



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Biscoito caseiro doce integral (sem leite)	Biscoito caseiro doce integral (sem leite) - Características técnicas: Produto obtido pela combinação de farinha integral de trigo e/ou outras farinhas, podendo variar nos sabores de milho, fubá, sementes (linhaça, chia, girassol...), maisena. Não será permitida a adição de caramelo, corantes e aromatizantes artificiais em sua confecção. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, leite, derivados do leite, lactose. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito na semana do dia da entrega.	Kg	1000,00	28,37	28.371,43
Biscoito caseiro salgado integral (sem leite)	Biscoito caseiro salgado integral (sem leite) - Características técnicas: Produto obtido pela combinação de farinha integral de trigo e/ou outras farinhas, podendo variar nos sabores de orégano, sementes (linhaça, chia, girassol...) e outros temperos naturais. Não será permitida a adição de corantes e aromatizantes artificiais em sua confecção. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, leite, derivados do leite, lactose. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito na semana do dia da entrega.	Kg	900,00	28,88	25.987,50
Cenoura orgânica	Cenoura orgânica - Características Técnicas: Sem folhas. Tamanho médio, raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	2800,00	13,47	37.716,00
Chuchu	Chuchu – classe média tipo especial, lavado, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1800,00	6,07	10.933,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Couve-Flor	Couve-flor – De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1000,00	17,96	17.962,00
Couve manteiga orgânica	Couve manteiga orgânica – Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Folhas verdes, sem traços de descoloração, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas	Kg	500,00	18,31	9.156,67
Morango congelado orgânico	Morango congelado orgânico – Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Firmes e bem desenvolvidos. Isento de bolores.	Kg	300,00	48,71	14.613,00
Pão caseiro (sem leite)	Pão caseiro (sem leite) – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e com bolor. Não será permitida a adição de caramelo e corantes e aromatizantes artificiais em sua confecção. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA TRANS, LEITE, DERIVADOS DO LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Peso mínimo de 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior.	Un	3800,00	8,20	31.164,75



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Pão caseiro de batata (sem leite)	<p>Pão caseiro de batata (sem leite) – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, batata, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%.</p> <p>Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%.</p> <p>Será rejeitado pão queimado ou malcozido e com bolor. Não será permitida a adição de caramelo e corantes e aromatizantes artificiais em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA TRANS, LEITE, DERIVADOS DO LEITE, LACTOSE.</p> <p>Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Peso mínimo de 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior.</p>	Un	3800,00	8,11	30.813,25
Pão de fatia tipo sanduíche (sem leite)	<p>Pão de fatia tipo sanduíche (sem leite) – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias (como cenoura, erva-doce, batata doce, aipim). Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%.</p> <p>Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%.</p> <p>Será rejeitado pão queimado ou malcozido e com bolor. Não será permitida a adição de caramelo e corantes e aromatizantes artificiais em sua confecção. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA TRANS, LEITE, DERIVADOS DO LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote com 15 fatias em média. Peso mínimo de 500g. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior.</p>	Un	1200,00	8,00	9.601,71



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Pimentão Verde	Pimentão verde - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, sã, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde.	Kg	600,00	10,03	6.019,20
Pinhão orgânico	Pinhão orgânico - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, sã, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Entrega será organizada de acordo com a safra.	Kg	500,00	14,00	7.000,00
Pitaya polpa branca/rosa orgânica	Pitaya polpa branca/rosa orgânica - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Variar entrega entre pitayas de polpa branca e de polpa rosa. Entregas serão organizadas de acordo com a safra.	Kg	280,00	16,15	4.521,30
Repolho verde	Repolho verde - Características Técnicas: Repolho verde médio. Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	900,00	9,34	8.402,40
Suco de uva integral orgânico	Suco de uva orgânico - Características Técnicas: Suco de uva integral, obtido pela combinação de uvas tintas maduras, coloração púrpura vibrante, aroma intenso, sem adição de açúcares, água ou conservantes, além de ser livre de agrotóxicos. Não deve conter	Litro	300,00	26,13	7.839,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	aromatizantes e corantes artificiais. Validade mínima de 6 meses.				
Tempero verde orgânico (cebolinha/salsa)	Tempero verde orgânico - Características: Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Limpas e de boa qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	Maço	4000,00	3,92	15.664,00
Vagem	Vagem - Características Técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	700,00	13,59	9.514,40
Total					350.007,11

Responsáveis Técnicas:

Giovana Márcia dos Santos Guimarães
Nutricionista RT

Bianca Caroline Elias
Nutricionista QT