



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

### 1 – OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a “aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”, em atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2024.

### 2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal da Educação de Chapecó realiza chamada pública para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em consonância com o PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE/CD nº 06/2020, para realizar o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Chapecó/SC.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Conforme a Lei 11.947/2009 e a Resolução Nº 06/2020, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas ou de suas organizações.

Os princípios da alimentação saudável e adequada compreendem a variedade e o equilíbrio, os quais também devem ser empregados na execução do PNAE, ou seja, promovidos através da alimentação escolar. A aquisição de alimentos da agricultura familiar local e regional possibilita o fornecimento de alimentos diversificados e frescos para o público escolar - frutas, hortaliças, legumes e carnes. Esta variedade alimentar garante maior oferta de nutrientes e isso tem efeito direto no crescimento e desenvolvimento adequado das crianças e adolescentes, além de otimizar a aprendizagem e o desenvolvimento intelectual e cognitivo dos mesmos.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

### **3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

O Município de Chapecó irá elaborar seu primeiro plano anual de contratações durante o exercício financeiro de 2024 para o ano de 2025, por esta razão neste momento não existe esta previsão.

### **4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVO ESTIMADO**

<b>ITEM</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNID.</b>	<b>QUANT.</b>
1	<b>ABÓBORA JAPONESA</b>	Produto com formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarela intensa. De primeira qualidade, fresca, tenra. Ausência de ferimentos, corpos estranhos, parasitas, terra e sujidades.	Kg	1000
2	<b>ABOBRINHA ITALIANA</b>	Produto de primeira qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra, ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	2000
3	<b>ACELGA</b>	Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1500
4	<b>ALFACE</b>	Alface verde ou roxa, fresca, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	4400
5	<b>ALFACE ORGÂNICA</b>	Alface verde ou roxa, orgânica, fresca, coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

6	<b>BATATA DOCE</b>	Batata doce de primeira qualidade, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	1350
7	<b>BATATA DOCE ORGÂNICA</b>	Batata doce de primeira qualidade, orgânica, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	45
8	<b>BETERRABA</b>	Produto com coloração roxa escura, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	7000
9	<b>BRÓCOLIS</b>	Produto com coloração verde, tenro, fresco, com ausência de sinais de ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1000
10	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO EM CUBOS</b>	Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, sem gorduras e nenhum odor não característico. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária apropriada conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses na data da entrega. O fabricante deve	Kg	13000



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS N° 1428, de 26 de novembro de 1993). <b>Pacotes de 1kg.</b>		
11	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO MOÍDA</b>	Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, moído, congelado, com características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto e sabor característicos do corte. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária transparente, própria para embalar alimentos cárneos conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome do produto, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 10 meses na data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS N° 1428, de 26 de novembro de 1993). <b>Pacotes de 1kg.</b>	Kg	13000
12	<b>CENOURA</b>	Produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	7500
13	<b>CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)</b>	Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, com talos e folhas inteiras, grandes, firmes e bem desenvolvidas, sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.	Kg	620



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

14	<b>CHEIRO VERDE ORGÂNICO (SALSINHA E CEBOLINHA)</b>	Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, orgânico, com talos e folhas inteiras, firmes e sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.		80
15	<b>CHICÓRIA</b>	Produto com tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	2500
16	<b>CHICÓRIA ORGÂNICA</b>	Produto orgânico, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	470
17	<b>CHUCHU</b>	Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades.	Kg	7500
18	<b>COUVE- FLOR</b>	Produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.	Kg	400
19	<b>DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR</b>	Doce de fruta cremoso, 100% fruta, natural, sem adição de açúcar. Oriundo do cozimento de polpa de fruta, fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Preferencialmente sem conservantes. Embalagem de 500 g ou 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses a contar da data da entrega. Sabores: uva, banana com cacau.	Kg	400
20	<b>FARINHA DE MILHO/FUBÁ MÉDIA</b>	Produto obtido pela torração do grão de milho amarelo (Zea maya, L.), desgerminado ou não,	Kg	7500



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		previamente macerado, socado e peneirado. A farinha deve ser fabricada a partir de matéria prima limpa e isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem deve ser apropriada conforme regulamentação técnica vigente. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação, além de outras informações conforme legislação vigente. <b>Pacotes de 1 Kg.</b>		
21	FEIJÃO PRETO	Feijão preto tipo 1, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. De safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão ser apropriadas conforme regulamentação técnica em vigor, assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir a visualização das características do mesmo. No rótulo deverão estar descritas as seguintes informações: peso líquido, nome completo do alimento e tipo, marca, data de fabricação, data de validade, nome e endereço completo do fabricante ou embalador. <b>Pacotes de 1 Kg.</b>	Kg	12000
22	LARANJA (Lima, Bahia, Pêra)	Laranja madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos e/ou defeitos/manchas, frutos frescos, firmes. O pedido da laranja será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de energia e nutrientes necessária para atender suas necessidades nutricionais (100g de parte comestível).	Kg	24000
23	MANDIOCA	Mandioca descascada, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, preferencialmente orgânica, raízes grandes, uniformes, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de	Kg	5000



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

		terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. <b>Embalagem de 1 kg.</b>		
24	<b>MANDIOCA ORGÂNICA</b>	Mandioca descascada orgânica, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg	770
25	<b>OVOS DE GALINHA</b>	Ovos de galinha, frescos, vermelhos ou brancos, pesando aproximadamente 50 gramas cada, unidades bem formadas, tamanho grande. A casca deverá estar limpa, íntegra (isenta de rachaduras ou trincas) e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em bandejas que permitam o acondicionamento e transporte sem causar danos ao produto, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, com selo de inspeção sanitária, dentre outras informações conforme legislação vigente.	Unid.	180000
26	<b>PONKAN/TANGERINA/BERGAMOTA MONTENEGRINA</b>	Ponkan ou tangerina ou bergamota montenegrina, frescas, com peso mínimo de 100g, casca lisa, firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ponto certo de maturação. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. O pedido da ponkan será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de	Kg	10000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

		energia e nutrientes necessária para atender suas necessidades nutricionais (100g de parte comestível).		
27	<b>REPOLHO BRANCO</b>	Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	4000
28	<b>REPOLHO ROXO</b>	Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	1000
29	<b>TOMATE</b>	Tomate tipo longa vida, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	Kg	4000

#### 4.1 Prazo de entrega

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em duas etapas semanais, sendo nas terças e sextas feiras conforme guia de entrega que será enviada pela Secretaria de Educação. As entregas deverão ser realizadas respeitando rigorosamente os horários de funcionamento de cada Instituição Educativa. Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as especificações, marcas e prazos, responsabilizando-se pela troca daqueles que não estejam de acordo com o estabelecido, até o primeiro dia útil subsequente à realização da entrega.

#### 4.2 Locais e endereços de entrega

<b>Nº</b>	<b>Instituição Educativa</b>	<b>Endereço</b>
1	CEIM Adelina Carlesso	Rua Cunha Porã, 19 – Lot. Alice II – Bairro Efapi
2	CEIM Alegria do Saber	Rua Moacir Moro, 235 – Lot. Zanrosso – Bairro Efapi
3	CEIM Alto da Serra	Distrito de Alto da Serra – Zona Rural
4	CEIM Aquarela	Rua Henriberto Hulsen, 146 – Bairro Passo dos Fortes
5	CEIM BB Criança	Rua Amazonas, 114 – Bairro Universitário
6	CEIM Brincar e Aprender	Rua Paraná, 146 – Bairro Santo Antônio
7	CEIM Brincar e Crescer	Rua Marechal Candido Rondon, 1938 – Bairro Pinheirinho
8	CEIM Cantinho da Imaginação	Rua Maria Favaretto, 232 – Bairro Trevo
9	CEIM Carmem Pelizza	Rua Sergio Luiz Meneguini, 150 – Bairro Líder



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

10	CEIM Ciranda da Criança	Rua Pardais, 921 – Lot. Jardim do Lago – Bairro Efapi
11	CEIM Ciranda do Saber	Rua Marechal Floriano Peixoto, 1450 – Bairro SAIC
12	CEIM Comércio	Rua Guaporé, 140 E – Bairro Centro
13	CEIM Criança Esperança	Rua Martinho Lutero, 1070 – Bairro São Cristovão
14	CEIM Criança Feliz	Rua Célia Baso, 320 D – Lot. Cantarelli – Bairro Efapi
15	CEIM Cristo Rei	Rua Camboriú, 675 E – Bairro Cristo Rei
16	CEIM Eldorado	Rua Águas de Chapecó 142 E – Bairro Eldorado
17	CEIM Esplanada	Rua São Leopoldo, 709 – Bairro Esplanada
18	CEIM Expoente	Rua Antônio da Silveira, 39 E – Lot. Expoente – Bairro Progresso
19	CEIM Irís Abello	Rua Graciliano Ramos, 489 D – Bairro Jardim América
20	CEIM Juliana Sive Pommering	Rua Patric Groth, 65D – Lot. New Villas – Bairro Efapi
21	CEIM Juninho	Rua Santa Terezinha, 75 E – Lot. Dom José Gomes – Bairro Universitário
22	CEIM Leãozinho	Rua Natal, 49 E – Bairro Palmital
23	CEIM Maria da Luz Borges	Distrito de Marechal Bormann
24	CEIM Maria Helena Alves Chagas	Rua Mascarenhas de Moraes – Bairro Parque das Palmeiras
25	CEIM Mundo Encantado	Rua João XXIII, 179 E – Bairro SAIC
26	CEIM Nossos Sonhos	Rua Câmara Junior, 2360 E – Bairro Jardim América
27	CEIM Nova Era	Rua Borges de Medeiros, 585 D – Bairro Santa Maria
28	CEIM Nova Vida	Rua Afonso Scheffer – Distrito de Marechal Bormann
29	CEIM Oracílio Costella	Rua Uirapuru, 251 D – lot. Colina do Sol – Bairro Efapi
30	CEIM Paraíso	Rua Guaporé, 2800 D – Bairro Paraíso
31	CEIM Pequeno Pensador	Rua Ateneu, 149 E – Bairro Quedas do Palmital
32	CEIM Pequeno Príncipe	Rua Irlanda, 360 E – Bairro Presidente Médice
33	CEIM Pequenos Heróis	Rua Quilombo, 611D – Loteamento Colatto – Bairro Efapi
34	CEIM Projeto Minha Gente	Rua Alfredo Wagner, S/N – Bairro Alvorada
35	CEIM Proteção	Rua Cristaldo Rodrigues, 132 D – Bairro Vila Real
36	CEIM Saberes da Infância	Rua Ventura Migliorini, 479 D – Bairro Santo Antônio
37	CEIM São Pedro	Rua Pará, 2071D – Bairro São Pedro
38	CEIM SÂPE TY KÓ SI	Linha Gramadinho – Zona Rural
39	CEIM Toldo Chimbangue	Distrito de Sede Trentin – Zona Rural
40	CEIM Universo da Criança	Rua Juscelino Kubischek, 120 D – Bairro Bela Vista
41	EBM Agropecuária D. Baldissareli	Linha Rondinha – Zona Rural
42	EBM Água Amarela	Rod. Angelo Baldissera – Linha Água Amarela – Zona Rural
43	EBM Alécio Cella	Rua Luiz Cella 130 – Bairro Trevo
44	EBM Alípio José da Rosa	Linha Faxinal dos Rosas – Zona Rural
45	EBM André Marafon	Rua Israel, 1850 D – Bairro Esplanada
46	EBM Anita Garibaldi	Rua João Aurélio Turatti, 742 E – Bairro Presidente Médice



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

47	EBM Ascendina Brasinha Dias	Linha Cachoeira – Zona Rural
48	EBM Clara Urmann Rosa	Rua Modesto Baccarin, 295 D – Bairro Parque das Palmeiras
49	EBM Cruz e Sousa	Rua Madrid, 491 E – Bairro Líder
50	EBM Dilso Cecchin	Rua Pernambuco, 859 D – Bairro Santo Antônio
51	EBM Diogo Alves	Rua dos Pardais, 544 E – Loteamento Colatto – Bairro Efapi
52	EBM Fedelino M. dos Santos	Rua Canários, 530 D – Loteamento Thiago – Bairro Efapi
53	EBM Florestan Fernandes	Rua Roma, 1151 E – Loteamento Santa Luzia – Bairro Líder
54	EBM Goio – Ên	Distrito Goio-Ên
55	EBM Guido Mantelli	Rua Vicente José Mantelli, 52 E – Bairro Engenho Braun
56	EBM Herbert de Souza	Rua Araras, 965 E – Loteamento Alta Floresta – Bairro Efapi
57	EBM Jacob Gisi	Rua Ernesto Balista, 193 E – Bairro Engenho Braun
58	EBM Jardim do Lago	Rua Paulo Pasquali, 433 D – Loteamento Jardim do Lago – Bairro Efapi
59	EBM Lajeado Liso	Linha Baronesa da Limeira – Zona Rural
60	EBM Manira Terezinha Clenis Sarquis Sartori	Rua Manoel Rolim de Moura, 61 - D - Bairro São Pedro
61	EBM Linha Almeida	Linha Almeida – Zona Rural
62	EBM Linha Campinas	Linha Campinas – Zona Rural
63	EBM Maria Bordignon Destri	Rua Bom Jesus da Serra, 4600 – Bairro Eldorado
64	EBM Mirian Meyer	Rua Alfredo Martins Moraes, 313 D – Bairro Quedas do Palmital
65	EBM Neiva Costela	Rua Presidente Artur da Costa e Silva, 218 E – Bairro São Cristóvão
66	EBM Nova Aurora	Linha Granja Aurora – Zona Rural
67	EBM Olímpio Figueiró	Rua João Francisco Schneider, 234 D – Bairro Belvedere
68	EBM Padre José Anchieta	Rua Tapajós, 283 D – Bairro Universitário
69	EBM Professora Luiza Santin	Rua Assis Brasil, 710 D – Bairro Santa Maria
70	EBM de EJA Paulo Freire	Rua Clevelândia, 727 – Ala Sul Arena Condá – Bairro Centro
71	EBM Realeza	Rua Cristino Cruz, 151 D – Bairro Seminário
72	EBM Rodeio Bonito	Linha Rodeio Bonito – Zona Rural
73	EBM Rui Barbosa	Rua Brasília, 460 D – Bairro Jardim Itália
74	EBM São Cristóvão	Rua Prudente de Moraes, 825 D – Bairro São Cristóvão
75	EBM Sede Figueira	Distrito de Sede Figueira – Zona Rural
76	EBM Sereno Soprana	Rua Andorinhas, S/N – Loteamento Sereno Soprana – Bairro Efapi
77	EBM Severiano Rolin de Moura	Rua João Elói Mendes, 823 D – Bairro Santo Antônio
78	EBM Thereza Gaboardi Baldissera	Rua Canários da Terra, 108 D – Bairro Seminário
79	EBM Vila Real	Rua Emílio Paludo, 32 D – Bairro Vila Real
80	EBM Vila Rica	Rua Vila Nova - Bairro Vila Rica, S/N
81	Ebm Waldemar Kleinubing	Rua Carnaúba, 14 D – Bairro Boa Vista



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

<b>82</b>	EBM Professora Zélia R. L. Munzi	Rua Piratuba, S/N – Bairro Alvorada
<b>83</b>	EPC Cyro Sosnosky	Rua Valdemar Tormen, 350 D – Lot. Vale das Hortências – Bairro Efapi
<b>84</b>	EPC Leonel de Moura Brizola	Rua Marechal Floriano Peixoto, 2200 – Bairro Bom Pastor
<b>85</b>	Centro Multiuso Esplanada	Rua: Quatorze de Agosto, Bairro Esplanada

#### 4.3 Vigência contratual

O Contrato terá vigência até o final do ano letivo de 2024 (19 de dezembro), ou até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado pela Secretaria de Educação. Após assinatura do contrato o vencedor terá o prazo de 15 dias para iniciar o fornecimento dos produtos.

#### 4.4 Registro do fornecedor

Os fornecedores deverão apresentar, no projeto de vendas e sempre que solicitado pela contratante/entidade executora, as respectivas documentações referentes a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP física ou jurídica), alvarás sanitários, certificados de produção orgânica e cadastro geral de classificação do MAPA.

#### 4.5 Registro dos produtos

Os alimentos de origem vegetal processados deverão apresentar documento comprobatório de inspeção municipal, estadual ou federal. O alimento orgânico deverá apresentar selo comprobatório, o qual é concedido por uma certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No caso dos ovos, o fornecedor deverá comprovar o serviço de inspeção sanitária podendo ser municipal, estadual ou federal. No caso das carnes, deverá ter carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal garantindo a procedência da carne conforme legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993).

#### 4.6 Ferramentas necessárias para a execução



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em condições de higiene e temperatura adequados. O fornecedor deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87. No caso de transporte de alimentos de origem vegetal e animal no mesmo veículo, os mesmos deverão estar em compartimentos separados, respeitando a temperatura recomendada para cada item, com objetivo de evitar a contaminação.

Para os itens cuja entrega é especificada em quilogramas, o fornecedor deverá disponibilizar nos veículos balança digital portátil, com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente, dentro do prazo de validade, para a pesagem dos produtos, para fins de conferência pelas equipes de gestão escolares.

Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com os alimentos prontos para consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para estes últimos. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo de sua natureza sob:

- refrigeração: ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C;
- resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
- congelamento: ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C).

#### 4.7 Subcontratação

Permitida a subcontratação para a entrega dos produtos.

#### 4.8 Amostras

A Secretaria de Educação poderá solicitar amostras dos itens que julgar necessários, antes da assinatura do contrato.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

## **5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Segundo o Art. 29 da Resolução 06/2020, do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Além do atendimento a este critério legal, para a definição dos alimentos a serem adquiridos da agricultura familiar, também foram considerados os dados de processos de compras de anos anteriores (Imagem 01), o quantitativo de alunos de cada modalidade de ensino atendida pelo Município, os cardápios a serem praticados no ano letivo de 2024, a disponibilidade e vocação agrícola locais e regionais, intercorrências com os produtos ocorridas em anos letivos anteriores e os valores médios dos itens, orçados em três mercados locais e na feira do produtor, além da pesquisa de alguns itens a nível de sistemas de registro de preços oficiais.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

**Imagem 01.** Lista de alimentos e respectivas quantidades referentes ao ano de 2023.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

**ANEXO VI -  
QUANTITATIVO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2022**

<b>QUANTITATIVO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CHAMADA PÚBLICA 001/2022</b>			
	<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>
1	Abóbora Japonesa	4.500	Kg
2	Abobrinha Italiana	4.500	Kg
3	Acelga	2.400	Kg
4	Alface mimosa, crespa, lisa, roxa	7.000	Kg
5	Almeirão	200	Kg
6	Batata Doce	1.500	Kg
7	Beterraba	7.600	Kg
8	Brócolis	1.000	Kg
9	Carne Suína Cubos	14.000	Kg
10	Carne Suína Moída	15.000	Kg
11	Cebola	4.500	Kg
12	Cenoura	7.500	Kg
13	Cheiro Verde	1.000	Kg
14	Chicória	4.000	Kg
15	Chuchu	7.500	Kg
16	Couve Flor	1.000	Kg
17	Couve-Folha	400	Kg
18	Espinafre	150	Kg
19	Farinha de milho/ fubá /média	9.000	Kg
20	Feijão tipo 1 preto	15.000	Kg
21	Laranja	20.000	Kg
22	Mandioca Descascada congelada	5.000	Kg
23	Ovos de galinha	15.000	Dúzias
24	Ponkan/montenegrina/morgot/tangerina	15.000	Kg
25	Repolho Branco	4.500	Kg
26	Repolho Roxo	600	Kg
27	Tomate	1.000	Kg

A



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

contratação definidos para compor o processo de compra do atual ano letivo encontram-se apresentados na memória de cálculo descrita na Tabela a seguir:

**VALORES DA CONTRATAÇÃO**

ITEM	PRODUTO	UNID. DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	<b>ABÓBORA JAPONESA-</b> Produto com formato globular achatado, casca rugosa de cor verde escuro e sem brilho, polpa amarela intensa. De primeira qualidade, fresca, tenra. Ausência de ferimentos, corpos estranhos, parasitas, terra e sujidades.	Kg	1000	5,6920	<b>5.692,00</b>
2	<b>ABOBRINHA ITALIANA</b> - Produto de primeira qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra, ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	2000	5,9400	<b>11.880,00</b>
3	<b>ACELGA-</b> Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1500	8,8000	<b>13.200,00</b>
4	<b>ALFACE-</b> Alface verde ou roxa, fresca, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	4400	18,4700	<b>81.268,00</b>
5	<b>ALFACE ORGÂNICA-</b> Alface verde ou roxa, orgânica, fresca, coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	600	14,5000	<b>8.700,00</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

6	<b>BATATA DOCE-</b> Batata doce de primeira qualidade, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	1350	5,0000	<b>6.750,00</b>
7	<b>BATATA DOCE ORGÂNICA-</b> Batata doce de primeira qualidade, orgânica, coloração branca, alaranjada ou roxa, sem folhas, com tamanho médio, unidades sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Ausência de umidade e bolores.	Kg	45	8,0000	<b>360,00</b>
8	<b>BETERRABA</b> - Produto com coloração roxa escura, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho médio, unidades uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	7000	7,1760	<b>50.232,00</b>
9	<b>BRÓCOLIS-</b> Produto com coloração verde, tenro, fresco, com ausência de sinais de ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1000	17,0220	<b>17.022,00</b>
10	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO EM CUBOS</b> - Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, sem gorduras e nenhum odor não característico. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária apropriada conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar	Kg	13000	25,4075	<b>330.297,50</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	descrito: marca do produto, nome, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses na data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993). <b>Pacotes de 1kg.</b>				
11	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO MOÍDA</b> - Pernil e lombo suíno sem ossos, sem pele e sem gordura aparente, moído, congelado, com características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto e sabor característicos do corte. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Embalagem primária transparente, própria para embalar alimentos cárneos conforme regulamentos técnicos em vigor, não embutida. No rótulo deve estar descrito: marca do produto, nome do produto, procedência, informação nutricional, data de processamento, data de validade, peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Produto com prazo de validade de no mínimo 10 meses na data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, portaria SVS/MS Nº 326, de	Kg	13000	29,1925	<b>379.502,50</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	30 de julho de 1997, portaria MS Nº 1428, de 26 de novembro de 1993. <b>Pacotes de 1kg.</b>				
12	<b>CENOURA</b> - Produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa.	Kg	7500	7,0360	<b>52.770,00</b>
13	<b>CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)</b> - Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, com talos e folhas inteiras, grandes, firmes e bem desenvolvidas, sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.	Kg	620	25,1700	<b>15.605,40</b>
14	<b>CHEIRO VERDE ORGÂNICO (SALSINHA E CEBOLINHA)</b> - Tempero composto 50% por salsa e 50% cebolinha, orgânico, com talos e folhas inteiras, firmes e sem manchas, com coloração uniforme e sem raízes. O produto deverá ser entregue em maços de 100 gramas.	Kg	80	20,0000	<b>1.600,00</b>
15	<b>CHICÓRIA</b> - Produto com tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	2500	19,9200	<b>49.800,00</b>
16	<b>CHICÓRIA ORGÂNICA</b> - Produto orgânico, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	470	14,5000	<b>6.815,00</b>
17	<b>CHUCHU</b> - Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades.	Kg	7500	5,8940	<b>44.205,00</b>
18	<b>COUVE- FLOR</b> - Produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme	Kg	400	19,9020	<b>7.960,80</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.				
19	<b>DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR</b> - Doce de fruta cremoso, 100% fruta, natural, sem adição de açúcar. Oriundo do cozimento de polpa de fruta, fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Preferencialmente sem conservantes. Embalagem de 500 g ou 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses a contar da data da entrega. Sabores: uva, banana com cacau.	Kg	400	50,7100	<b>R\$ 20.284,00</b>
20	<b>FARINHA DE MILHO/FUBÁ MÉDIA</b> - Produto obtido pela torração do grão de milho amarelo ( <i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. A farinha deve ser fabricada a partir de matéria prima limpa e isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem deve ser apropriada conforme regulamentação técnica vigente. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação, além de outras informações conforme legislação vigente. <b>Pacotes de 1 Kg.</b>	Kg	7500	6,0660	<b>45.495,00</b>
21	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Feijão preto tipo 1, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. De safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. As embalagens utilizadas no	Kg	12000	10,6760	<b>128.112,00</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	acondicionamento do feijão deverão ser apropriadas conforme regulamentação técnica em vigor, assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir a visualização das características do mesmo. No rótulo deverão estar descritas as seguintes informações: peso líquido, nome completo do alimento e tipo, marca, data de fabricação, data de validade, nome e endereço completo do fabricante ou embalador. <b>Pacotes de 1 Kg.</b>				
22	<b>LARANJA</b> (Lima, Bahia, Pêra) - Laranja madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, uniformes, aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos e/ou defeitos/manchas, frutos frescos, firmes. O pedido da laranja será feito em quilogramas, sendo que o peso bruto de cada unidade da fruta precisa ser de aproximadamente 120g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para todos os alunos, a quantidade de energia e nutrientes necessária (100g de parte comestível).	Kg	24000	5,2780	<b>126.672,00</b>
23	<b>MANDIOCA</b> - Mandioca descascada, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, preferencialmente orgânica, raízes grandes, uniformes, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg	5000	11,0760	<b>55.380,00</b>
24	<b>MANDIOCA ORGÂNICA</b> - Mandioca descascada orgânica, congelada, tipo branca ou amarela, de primeira qualidade, frescas, inteiras, sem ferimentos e/ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. A mandioca deve ser de boa qualidade e de fácil cozimento. Congeladas em frações uniformes	Kg	770	13,0000	<b>10.010,00</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	de aproximadamente 10 cm. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, peso líquido, validade, informação nutricional e outras informações de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Fabricante deverá apresentar alvará sanitário válido. <b>Embalagem de 1 kg.</b>				
25	<b>OVOS DE GALINHA</b> - Ovos de galinha, frescos, vermelhos ou brancos, pesando aproximadamente 50 gramas cada, unidades bem formadas, tamanho grande. A casca deverá estar limpa, íntegra (isenta de rachaduras ou trincas) e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em bandejas que permitam o acondicionamento e transporte sem causar danos ao produto, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, com selo de inspeção sanitária, dentre outras informações conforme legislação vigente.	Unid.	180000	0,9800	<b>176.400,00</b>
26	<b>PONKAN/TANGERINA/BERGAMOTA MONTENEGRINA</b> - Ponkan ou tangerina ou bergamota montenegrina, frescas, com peso mínimo de 100g, casca lisa, firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ponto certo de maturação. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. O pedido da fruta será feito em quilogramas, portanto o tamanho de cada unidade precisa ser de aproximadamente 100g, a fim de que seja garantida, de forma padronizada para os alunos, a quantidade de nutrientes necessária.	Kg	10000	6,6940	<b>66.940,00</b>
27	<b>REPOLHO BRANCO</b> - Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	Kg	4000	5,5000	<b>22.000,00</b>
28	<b>REPOLHO ROXO</b> - Produto com tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros,	Kg	1000	7,2740	<b>7.274,00</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	sem manchas e coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.				
29	<b>TOMATE</b> - Tomate tipo longa vida, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	Kg	4000	8,5560	<b>34.224,00</b>
<b>Valor Total da Contratação</b>					<b>1.776.451,20</b>

Primordialmente, as pesquisas foram realizadas com produtores e cooperativas da cidade de Chapecó, de forma a compor os preços conforme realidade do mercado da cidade. Para a definição do preço unitário se levou em consideração duas medidas de tendência: Média e Mediana. O critério para a definição do valor unitário (máximo) é definido a partir do coeficiente de variação<sup>1</sup> (CV), indicado na última coluna: Se  $CV > 25\%$  considerar preço de referência o valor da Mediana - Se  $CV < 25\%$  considerar preço de referência o valor da Média.

#### **Valor da Contratação:**

O valor total estimado para esta contratação é de R\$1.776,451,20 (um milhão, setecentos e setenta e seis mil, quatrocentos e cinquenta e um reais e vinte centavos). Os documentos que embasaram os estudos onde é demonstrado a forma de elaboração da memória de cálculos seguem anexo a este ETP, junto com a Memória de Cálculo.

## **6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO e COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES**

A tabela abaixo demonstra os valores encontrados em pesquisas realizadas com potenciais fornecedores na cidade de Chapecó.

<sup>1</sup> O coeficiente de variação (CV) é definido pela divisão entre o Desvio Padrão (DP) dos valores e a Média destes valores.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Item	Descritivo do Objeto	Quant	Cooperativa Agroindustrial Alfa - CNPJ: 83.305.235/0001-19	Quintal da Minha Casa - CNPJ: 28.414.861/0001-35	Feira de Produtos Coloniais e Agroecológicos de Chapecó - CNPJ: 35.771.330/0001-65	Cooperativa Alternativa da Agricultura Familiar COOPER FAMILIAR - CNPJ: 00.648.563/0001-90	Elisangel a Barp ME - CNPJ: 04.728.335/0001-81	Moura Comércio de Alimentos LTDA - CNPJ: 76.849.470/0001-96	Verdureira Luzzi Alimento Orgânico - CPF: 083.012.669-45	Jair Pinheiro - CPF: 580.061.689-20 - IP: 01.123.671-0	Cooperativa Central Sabor Colonial - CNPJ: 12.720.068/0001-24	Neri Vaccari - CPF: 579.551.669-49
1	ABÓBORA JAPONESA	1000	4,99	—	5,00	6,38	—	5,89	—	—	6,20	—
2	ABOBRINHA ITALIANA	2000	4,99	—	6,00	6,38	—	5,98	—	—	6,35	—
3	ACELGA	1500	9,00	—	7,00	8,80	—	4,00	—	—	10,90	—
4	ALFACE (MIMOSA, CRESPA, LISA OU ROXA)	4400	23,96	—	20,00	13,55	—	19,92	—	—	14,90	—
5	ALFACE ORGÂNICA	600	—	33,00	—	14,50	—	—	25,00	14,22	—	11,00
6	BATATA DOCE	1350	3,57	—	5,00	6,55	—	3,69	—	—	6,90	—
7	BATATA DOCE ORGÂNICA	45	—	12,90	—	8,00	—	—	—	8,00	—	—
8	BETERRABA	7000	7,99	—	8,50	6,50	—	5,99	—	—	6,90	—
9	BRÓCOLIS	1000	17,97	—	8,50	15,90	—	20,94	—	—	15,30	—
10	CARNE SUÍNA EM CUBOS (Lombo e Pernil)	13000	18,99	—	—	31,74	23,00	—	—	—	27,90	—
11	CARNE SUÍNA MOÍDA (Lombo e Pernil)	13000	31,99	—	—	31,38	23,00	—	—	—	26,90	—
12	CENOURA	7500	6,29	—	8,00	7,00	—	5,99	—	—	7,90	—
13	CHEIRO VERDE (SALSINHA E)	620	29,95	—	20,00	25,00	—	25,00	—	—	25,90	—



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<b>CEBOLINH A)</b>											
<b>14</b>	<b>CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINH A) ORGÂNICA</b>	80	20,00	—	—	26,00	—	—	35,00	14,22	—	12,00
<b>15</b>	<b>CHICÓRIA</b>	2500	23,99	—	20,00	12,00	—	19,92	—	—	13,90	—
<b>16</b>	<b>CHICÓRIA ORGÂNICA</b>	470	—	20,00	—	14,50	—	—	25,00	14,22	—	10,00
<b>17</b>	<b>CHUCHU</b>	7500	5,99	—	7,00	5,60	—	3,98	—	—	6,90	—
<b>18</b>	<b>COUVE FLOR</b>	400	26,97	—	20,00	15,70	—	20,94	—	—	15,90	—
<b>19</b>	<b>DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR</b>	400	107,97	—	—	35,60	—	159,95*	—	—	50,71	—
<b>19</b>	<b>FARINHA DE MILHO</b>	7500	4,39	—	7,50	6,95	—	4,59	—	—	6,90	—
<b>20</b>	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b>	1200 0	9,49	—	10,00	12,40	—	8,99	—	—	12,50	—
<b>21</b>	<b>LARANJA (LIMA, BAHIA OU PERA)</b>	2400 0	4,69	—	5,00	5,80	—	4,00	—	—	6,90	—
<b>22</b>	<b>MANDIOCA DESCASCA DA CONGELA DA</b>	5000	9,99	—	10,00	13,50	—	10,99	—	—	10,90	—
<b>23</b>	<b>MANDIOCA DESCASCA DA CONGELA DA ORGÂNICA</b>	770	—	13,00	—	16,00	—	—	15,00	9,00	—	12,00
<b>24</b>	<b>OVOS DE GALINHA</b>	1800 00	0,92	—	0,83	1,17	—	0,99	—	—	0,99	—
<b>25</b>	<b>PONKAN/M ONTENEG RINA/MOR GOT/TANG ERINA</b>	1000 0	6,99	—	5,00	6,00	—	8,98	—	—	6,50	—



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

26	REPOLHO BRANCO	4000	3,00	—	6,50	6,30	—	4,00	—	—	5,50	—
27	REPOLHO ROXO	1000	6,99	—	7,00	7,50	—	8,98	—	—	5,90	—
28	TOMATE	4000	6,29	—	10,00	10,00	—	6,99	—	—	9,50	—

Há que se considerar, de antemão, que o procedimento de aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE, quando das compras da agricultura familiar, é regulamentado pela Lei 11.947/2009 e pela Resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Nesse contexto, o inciso I do artigo 24 da Resolução nº 6 do FNDE determina que este tipo de contratação deverá ocorrer na modalidade dispensa de licitação por meio de **Chamada Pública**. Diante do exposto, por força de norma legal a solução para esta demanda está posta, corroborado pelas contratações realizadas pelos Municípios de Passo Fundo, Abelardo Luz e Balneário Camboriú as quais foram efetivadas nos mesmos moldes.

## 7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Dada à natureza da aquisição envolvida no presente ETP, que cuida da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, a ser utilizado para o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE”, e considerando o que foi exposto no item 6 deste estudo, a solução como um todo é a aquisição dos produtos, dispensa de licitação, na modalidade chamada pública, sendo a adjudicação realizada por item.

## 8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Dada à natureza da aquisição envolvida no presente ETP, não se cogita aquisição por lotes. No que concerne ao critério de adjudicação, a opção será POR ITEM.

## 9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Considerando o Art. 2º, da Lei Nº 11.947/2009, são diretrizes da alimentação escolar, dentre outros:

*“I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis,*



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

*contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar [...]”;*

*“V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos”;*

Ainda com base nessa Lei e conforme seu Art. 4º, *“o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”.*

A efetivação do processo de que trata o conteúdo do presente ETP, bem como a sua administração efetiva, além de proporcionar aos alunos o consumo de alimentos frescos e variados, capazes de garantir maior oferta de nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento adequados e otimizar a aprendizagem e o desenvolvimento intelectual e cognitivo dos mesmos, também contribui para estimular o fortalecimento e a manutenção dos agricultores familiares na atividade, fomentando a economia municipal e regional.

Dessa forma, os resultados almejados concernem com a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar que atendam os requisitos técnicos/específicos solicitados, visando a promoção da saúde da população e melhora das condições de organização social, visto pelo incentivo a geração de renda e a construção de ambientes sociodemográficos favoráveis.

## **10 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

Desenvolver um Termo de Referência que descreva de maneira clara e objetiva os requisitos técnicos, operacionais e legais necessários para a contratação. Esse documento servirá como base para o edital de licitação.

Realizar uma análise detalhada da viabilidade orçamentária para garantir que os recursos financeiros necessários para a contratação estejam disponíveis e alinhados com as diretrizes orçamentárias do município.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Realizar a publicação do edital de licitação em meios de comunicação oficiais, conforme as normas estabelecidas na legislação vigente, garantindo a ampla divulgação e a participação de interessados.

Levando em consideração que são várias escolas onde serão entregues os alimentos, deve ser designado um sub fiscal para cada local de entrega, os quais também deverão ser capacitados para realizarem a conferência qualitativa e quantitativa dos itens quando da entrega dos mesmos in loco.

A Secretaria da Educação, em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Rural, realizará verificações nas propriedades rurais dos fornecedores ao longo da vigência do Contrato, utilizando check list e relatório padronizado de fiscalização que indique, ao menos: condições de higiene e armazenamento, capacidade de produção do agricultor familiar, existência e regularidade da DAP, receituários agrônômicos ou quaisquer outras relacionadas com a compra e utilização de insumos agrícolas e manejo produtivo.

A Secretaria da Educação realizará o pagamento somente após a prévia confrontação, quanto aos aspectos qualitativos e quantitativos, ao menos, dos seguintes documentos: contra nota fiscal da Cooperativa, nota fiscal do produtor (ou outros documentos fiscais permitidos pela legislação vigente), relatório mensal atualizado do controle do limite individual de vendas dos agricultores associados e quaisquer outros destacados como documentação de suporte, devendo constar em relatório escrito quaisquer inconformidades constatadas.

## **11 – IDENTIFICAR A NECESSIDADE DE CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES**

Não se aplica, visto que na fase de planejamento esta única contratação se mostrou suficiente e resolutive.

## **12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A produção de alimentos requer o uso de recursos naturais, como água, terra e energia. Dependendo da forma como os alimentos são produzidos, esses recursos podem ser utilizados de



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

maneira mais eficiente ou podem resultar em impactos ambientais significativos, contribuindo para a escassez de água, a degradação do solo e a emissão de gases de efeito estufa.

O descarte inadequado de resíduos orgânicos e embalagens pode ter impactos ambientais negativos, incluindo a contaminação do solo e da água e a geração de gases de efeito estufa em aterros sanitários. O Município de Chapecó incentiva a implementação de práticas de gestão e manejo de resíduos conscientes e adequadas durante o processo de produção dos alimentos a serem adquiridos, como forma de reduzir possíveis impactos ambientais desfavoráveis, promovendo a reciclagem e a compostagem dos resíduos orgânicos e a redução de efeitos degradantes ao meio ambiente.

### **13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Diante da análise detalhada da contratação para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas escolas e creches do município de Chapecó, concluímos que a contratação é viável e adequada.

A contratação está alinhada com as diretrizes estabelecidas pelo PNAE, que incentivam a aquisição de alimentos diversificados e produzidos localmente pela agricultura familiar. Isso demonstra o compromisso da gestão pública com o desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da economia local.

A decisão de parcelar a aquisição por item é fundamentada em diversos fatores que visam otimizar a gestão e garantir a eficiência do processo. Isso permite um controle mais eficaz da qualidade de cada produto, uma distribuição equilibrada do orçamento e negociações mais vantajosas com os fornecedores.

A contratação visa melhorar as condições de nutrição e saúde dos alunos, promovendo um aumento no desempenho acadêmico e contribuindo para o desenvolvimento integral dos estudantes. Além disso, busca-se o fortalecimento da economia local e o estímulo à produção agrícola familiar.

Considerando esses elementos, concluímos que a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o PNAE é viável e adequada, contribuindo para o cumprimento dos objetivos educacionais e promovendo o desenvolvimento sustentável da comunidade escolar e da região.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

**Data:** 23/04/2024

**RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP**

---

Guilherme Guterres Vogt - Assessor de gerência, Setor de Compras, matrícula 77239  
e-mail [guilherme.vogt@edu.chapeco.sc.gov.br](mailto:guilherme.vogt@edu.chapeco.sc.gov.br)

---

Kelismara Tedesco - Assessora de gerência, Setor de Alimentação Escolar, matrícula 77546  
e-mail [kelismara.tedesco@edu.chapeco.sc.gov.br](mailto:kelismara.tedesco@edu.chapeco.sc.gov.br)

---

Marcieli Risson - Nutricionista, Setor de Alimentação Escolar, matrícula 63139  
e-mail [marcieli.risson@edu.chapeco.sc.gov.br](mailto:marcieli.risson@edu.chapeco.sc.gov.br)