DADOS GERAIS		
Requisitante: Secretaria Municipal de Educação		
Vinculado ao DFD: 01AE		
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR		
Responsável pela Demanda: **Lilian Mosena**		
E-mail:	nutricao@faxinal.edu.sc.gov.br	Telefone: (49) 3436-4324
MODALIDADE DE LICITAÇÃO: ( ) Pregão ( ) Concorrência ( ) Registro Preço ( ) Credenciamento ( ) Leilão ( ) Inexigibilidade (X) Dispensa ( ) Concurso ( ) Diálogo Competitivo		

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de Agricultor Familiar, Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações ou cooperativas, para fornecimento de alimentos conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste estudo, e prevê a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar, e fornecedores individuais, portadores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Jurídica, que atenderem aos requisitos e às condições de participação em processo de Chamada Pública, de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados, de produção própria do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do município de Faxinal dos Guedes.

1.2 O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é considerado bem comum e a forma de contratação será por meio de Chamada Pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA (Obrigatório)

2.1 Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela a Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que 45% dos repasses através da Lei nº 15.226/2025, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), sejam investidos na aquisição de produtos da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais e de mulheres.

2.2 Considerando ainda, os ditames da LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

2.3 A presente contratação é de grande importância para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, visando o fornecimento de gêneros alimentícios, diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas

organizações, grupos de mulheres, mediante dispensa de licitação e com recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, visando a qualidade da alimentação escolar dos alunos da rede municipal do ensino, com entrega parcelada, durante o período dos 200 dias letivos, conforme a solicitação expressa da Secretaria Municipal de Educação

2.4 Considerando que nos últimos anos o município tem contemplado quase 100% do recurso repassado pelo FNDE com a aquisição de produtos da agricultura familiar local e cooperativas próximas o que além de ofertar alimentos de qualidade e saudáveis para produção da alimentação escolar também contribui para o incentivo, crescimento, fortalecimento e renda dos agricultores e cooperativas participantes.

2.5 O cumprimento dessa legislação promove no ambiente escolar o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais além de apoiar ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local pela agricultura familiar criando oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras com a estimulação na permanência do agricultor no campo, valorizando assim a produção local/regional e o desenvolvimento agrário sustentável, em conformidade com o art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, e o Decreto nº 6.447/2008, com a Lei n° 11.947/2009 e com a legislação específica do PNAE.

2.6 Ressaltamos ainda que, quanto aos produtos listados para aquisição estão de acordo o a legislação de Aquisição de alimentos do PNAE, e de acordo com a necessidade de aquisição com base em cardápios elaborados pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Fundamentação Legal, Lei 14.133/2021:

> Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:
>
> IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;
>
> Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:
>
> I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Poderão participar deste chamamento Público membros da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações:

a) Fornecedores Individuais: detentores de DAP/CAF, não organizados em grupo.

b) Grupo Informal: agricultores familiares, detentores de DAP/CAF, organizados em grupos

c) Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais: constituídos em Cooperativas e Associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP ou CAF Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº. 11.326 de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais.

3.2 A participação na licitação implica na integral e incondicional aceitação de todos os termos, cláusulas e condições deste Edital e de seus anexos, ressalvado o disposto na Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores.
3.3 Observar a legislação pertinente quanto à documentação para os fornecedores individuais e os grupos formais da agricultura:

HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):
a) Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG.
b) O extrato da DAP Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).
c) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei especifica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
d) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL de Agricultores Familiares (pessoas físicas):
a) Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG.
b) O extrato da DAP Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).
c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
e) Certidão Negativa de tributos Municipais.

HABILITAÇÃO GRUPO FORMAL de Agricultores Familiares (pessoa jurídica):
a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
b) Extrato da DAP Jurídica ou CAF para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal;
d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
e) Certidão Negativa de tributos Municipais;
f) Certidão Negativa do FGTS;
g) Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT
i) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
j)Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados
k) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
l) Certificação de orgânico conforme legislação para produtos orgânicos

3.4 Requisitos Mínimos de Qualidade:
Para a caracterização dos itens:
a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;

b) A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá efetivar os serviços analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;

c) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);

d) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

3.5 Requisitos de Sustentabilidade:

a) As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

3.6 Requisitos de responsabilidade social e econômica

a) A responsabilidade social para alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai para a Secretaria Municipal de Educação que detém a ciência de que existem alunos que necessitam deste reforço alimentar.

3.7 Requisitos obrigacionais gerais:

a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar manufaturados que sejam oriundos de matérias primas da agricultura familiar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA OU Selo de Inspeção Municipal – SIM;

b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

c) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 3 dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

d) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

e) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

f) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

g) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
h) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
i) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
j) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

3.8 Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

a) Local da Entrega: Os produtos desta licitação, deverão ser entregues no depósito central de alimentação escolar, com exceção dos panificados e massas que podem ser solicitados para entrega diretamente nas unidades escolares conforme cronograma disponibilizado pela nutricionista.

b) Todos os produtos/serviços serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria solicitante, de acordo com o cronograma disponibilizado pela nutricionista responsável.

c) Efetuar a entrega dos produtos/serviços em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas no pedido e posterior Ordem de Fornecimento, com as especificações constantes no presente Termo, conforme cronograma disponibilizado pela RT responsável;

d) Substituir os produtos/serviços fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao licitante vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;

e) A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Estudo Técnico Preliminar e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria.

3.9 Requisitos Contratuais

O fornecimento pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância para execução das atividades administrativas e do atendimento aos pessoas sob cuidados prolongados do município, tem-se então que o fornecimento é contínuo conforme art. 106 da lei 14.133/2021, sendo o contrato com prazo inicial de duração de 01 (um) ano conforme determinação e condições legais e nessas condições não existe a possibilidade de que a licitação ocorra por registro de preços.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, provenientes, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural e Cooperativas da Agricultura Familiar destinado ao provimento de gêneros alimentícios para os alunos da Rede Pública de Ensino de Faxinal dos Guedes - SC

4.2. Para fins desta obtenção, serão considerados fornecedores os agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP/CAF Física e/ou Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, organizados em grupos formais e/ou informais;

4.3. Desta forma, por via de Regra da Instrução Normativa nº 02/2018, a aquisição deve ser obrigatoriamente por Chamamento Público de produtos da Agricultura Familiar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1 A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar através de Inexigibilidade de licitação, por meio de Chamada Pública, é a solução que melhor se adequa às necessidades da administração conforme determina a Resolução nº 21/2021, de 16/11/2021.

5.2 A compra institucional da agricultura familiar é parte de um processo que reconhece a necessidade de se pensar em uma forma de produção de alimentos que atenda às demandas nutricionais da população e garanta a evolução social e econômica dos agricultores familiares, a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos. Estas formas alternativas incluem a criação das cadeias curtas de produção e comercialização, que aproxima a relação entre produtores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva, possibilitando o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional.

5.3 O início da execução dos contratos provenientes do processo licitatório devem ter início no mês de fevereiro de 2026, tendo em vista a necessidade de se ter no início das aulas previstos para fevereiro, todos os itens necessários para o fiel cumprimento dos cardápios escolares

6. ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO E PREÇO

6.1 Para definição do quantitativo dos produtos utilizou-se uma estimativa levando em consideração a média do histórico de compra/consumo no ano de 2025 acrescido de margens para possíveis aumentos de demandas ocasionadas por aumento de número de alunos, além das já previstas levando em conta o número de alunos da Rede Municipal de Ensino.

6.2 A estimativa dos produtos da Agricultura Familiar carece de consultas à compatibilidade dos preços conforme o Art. 3º, §2º da Instrução normativa nº 02/2018, contudo, devido a discricionariedade da região, os preços dos produtos devem ser obtidos pela cotação de cooperativas e feiras regionais e ser devidamente justificada e editais de chamadas públicas recentes.

> Art. 3º, *§ 2º A compatibilidade entre os preços dos produtos e os vigentes no mercado pode ser verificada por meio de consulta ao Painel de Preços,*

desenvolvido pelo Ministério da Economia, disponibilizado no endereço eletrônico http://paineldeprecos.planejamento.gov.br/.

6.3 Justifica-se as cotações realizadas nas cooperativas e feiras regionais e editais de chamada pública recente conforme os certames licitatórios anteriores realizados com o mesmo objeto e modalidade para análise inicial dos preços e como fonte de preços disponíveis.

6.4 Recomenda-se a exibição do valor estimado da contratação para cada item no edital como de costume para esta modalidade.

6.5 A descrição, bem como o respectivo quantitativo estimado a ser contratado está descrito no anexo 1 deste documento.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório)

7.1 O valor estimado da contratação baseado nas cotações de levantamento inicial é de R$ 594.788,05 (quinhentos e noventa e quatro mil, setecentos e oitenta e oito reais e cinco centavos)

7.2 Considerando a pesquisa de preços e orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi à média ponderada dos valores unitários apresentados nos itens da solução. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado pretendido é garantir o atendimento ao cardápio elaborado por Nutricionista Responsável Técnica, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

9. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo preliminar evidencia que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, através do Programa Nacional da Alimentação Escolar, destinados ao fornecimento de alimentos para os estudantes da rede municipal de educação, contribui efetivamente na promoção de hábitos alimentares saudáveis e auxilia a impulsionar a economia local.

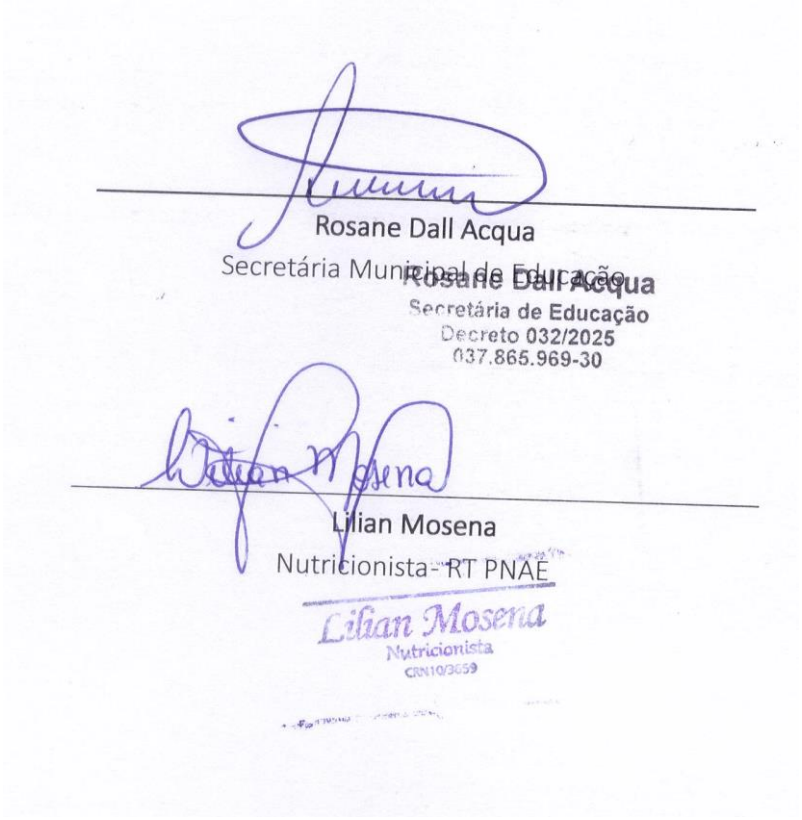
Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida do ponto de vista técnico e econômico.

10. ANEXOS

10.1 Tabela com descritivo e quantitativo estimado e valores

Em conformidade a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Faxinal dos Guedes/SC, 15 de Dezembro de 2025.



ANEXO 1- Tabela com descritivo, quantitativo estimado e valores

Item	Produto	Unid.	Qtde	Valor unit.	Valor Total
1	Abobrinha de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades.	Kg	100	6,75	675,00
2	Agnoline de frango e de gado. Produzido com ingredientes de 1ª qualidade, seguindo as normas legais de produção. Embalagem de 1kg	Kg	200	44,13	8.826,00
3	Alface (crespa, lisa, americana). Tipo pé, salada verde lisa de boa qualidade, com folhas íntegras e frescas. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Un	3.000	5,55	16.650,00
4	Arroz integral convencional. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg	200	8,74	1.748,00
5	Arroz Parboilizado orgânico, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	30	8,62	258,60
6	Arroz Parboilizado, embalagem de 1 kg. Características Gerais: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	2.100	6,94	14.574,00
7	Arroz Tipo I(branco). Arroz isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem íntegra, resistente, sem rupturas em polietileno transparente de 1Kg, com data de fabricação e validade.	Kg	50	8,62	431,00
8	Banana de 1ª qualidade, grau médio de maturação.	Kg	800	6,59	5.272,00
9	Barra de banana sem açúcar Bananinha sem adição de açúcar, embalagem 36g	Un	600	2,94	1.764,00
10	Batata doce. De 1ª qualidade, tamanho médio, livre de defeitos, lavadas.	Kg	350	6,00	2.100,00
11	Bergamota, ponkan, laranja. De 1ª qualidade, doce, casca de cor alaranjada, odor agradável.	Kg	2.700	6,93	18.711,00
12	Beterraba. De 1ª qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho vivo e com pele lisa e lavadas.	Kg	60	7,30	438,00
13	Bolacha Sortidas sem lactose: bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma	Kg	25	38,55	963,75

	agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.				
14	Bolacha caseira sem glúten. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	5	40,44	202,20
15	Bolacha Sortidas: bolacha de fubá, bolacha de coco, polvilho, simples. Apresentar quantidade reduzida de açúcar na produção das mesmas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	280	37,35	10.458,00
16	Brócolis. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Un	150	7,65	1.147,50
17	Canjica. Milho para canjica. Classe amarela, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, sem sujidades. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 500 gramas.	Un	70	12,99	909,30
18	Caqui de chocolate. De 1ª qualidade.	Kg	100	9,60	960,00
19	Carne bovina em cubos. Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	2.200	43,05	94.710,00
20	Carne bovina moida Características: Carne bovina preparada de patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	2.200	41,94	92.268,00
21	Carne Lombo fatiado Características Gerais: Carne de lombo fatiada, preparada do lombo suíno. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente.	Kg	2.200	29,94	65.868,00

	Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente de 1kg, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.				
22	Cenoura. De 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, pele lisa e lavadas.	Kg	60	7,36	441,60
23	Chuchu. De 1ª qualidade, verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior.	Kg	370	5,95	2.201,50
24	Couve- flor. De 1ª qualidade, bem formados, livres de defeitos, cor verde vivo.	Un	80	7,95	636,00
25	Couve manteiga. De 1ª qualidade, folhas sem manchas, cor verde vivo. Maço de 500g.	Un	200	7,59	1.518,00
26	Cuca simples sem lactose. Com sabor e cor própria, feita a base de Farinha de Trigo de primeira qualidade com redução na quantidade de açúcar, utilizar margarina sem lactose. Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto 600g.	Un	300	16,13	4.839,00
27	Disco de massa integral para mini pizza pesando em média 40g a 50g. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	70	33,00	2.310,00
28	Doces e Geléia de Frutas 0% açúcar Geleia sem açúcar sabores variados (frutas vermelhas, banana com cacau ou uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades 700g a 750g envasadas em embalagem de vidro. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente.	Un	25	38,94	973,50
29	Doces e Geléia de Frutas diversos convencional Características técnicas: produto oriundo do cozimento de polpa de frutas. Sabores: morango, figo, abóbora, pêssego, pêra, uva. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo, contendo 700 a 750g do produto.	Un	50	30,96	1.548,00
30	Farinha de milho. Tipo fubá de milho amarelo, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem acondicionada em pacotes de polipropileno transparente e resistente, embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.100	7,46	8.206,00
31	Feijão preto tipo I – preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade.	Kg	1.200	12,83	15.396,00

32	Feijão preto tipo I orgânico – preto in natura, com características de sua variedade, sem nenhuma mistura, livre de resíduos e impurezas. Embalagem pacote de polietileno transparente de 1kg, resistente e sem rupturas, deve constar data da safra e validade. Apresentar selo de certificação de produto orgânico.	Kg	40	16,74	669,60
33	Filé de tilápia. O produto deverá ser elaborado com matérias-primas selecionadas e os produtos registrados em órgão competente. A embalagem deverá ser íntegra, transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como com as informações nutricionais do produto. Embalagem de 1Kg. O veículo de transporte para a entrega de carne, ovos, peixes, laticínios e alimentos congelados deve ser fechado e com refrigeração. Além disso, devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará sanitário de acordo com a legislação vigente.	Kg	1.000	45,70	45.700,00
34	Iogurte parcialmente desnatado, com polpa de fruta, sabores variados- Embalagem plástica contendo 900ml do produto, deve constar data de fabricação validade. O transporte para entrega deve ser refrigerado.	Un	1.800	8,94	16.092,00
35	Leite longa vida UHT. Leite fluido, fresco natura. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve ser elaborado seguindo os padrões de qualidade internos, atender aos regulamentos e garantir a estabilidade e durabilidade do produto durante sua validade. Embalagem UHT 1 litro.	Un	3.600	6,80	24.480,00
36	Macarrão caseiro com ovos, tipo furadinho/talharim/espaguete. Fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade. Embalagem em bandejas de 1kg, contendo rotulagem, data de fabricação e validade. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes mais que o peso anterior.	Kg	600	20,80	12.480,00
37	Mandioca de 1ª qualidade sem casca. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não poderá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelos escuro e/ou marrom). A embalagem deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, sem rupturas, contendo rotulagem com data da fabricação e validade, bem como informações nutricionais do produto. As embalagens devem ser de 1Kg.	Kg	1.000	10,49	10.490,00
38	Milho verde, em espiga sem palha, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo.	Und.	1.000	1,94	1.940,00
39	Mini pizza com massa integral. Sabores: frango, queijo com tomate. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, acondicionadas em bandejas de isopor ou embalagens plásticas de polipropileno transparente de 1kg, rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	Kg	40	46,80	1.872,00
40	Moranga cabotiá congelada de 1ª qualidade. orgânica em cubos, descascada e congelada	Kg	20	18,94	378,80

	Dados: pacotes de 1 kg, as morangas são selecionadas de maneira manual garantindo a qualidade do produto final. A moranga é cultivada de forma agroecológica de maneira que consegue entregar ao cliente um produto livre de produtos químicos e conservantes				
41	Moranga cabotiá. De 1ª qualidade.	Kg	50	6,74	337,00
42	Morango, de 1ª qualidade, isento de sujidades, de tamanho e cor uniformes em embalagens de 1kg, conforme legislação.	Kg	25	38,00	950,00
43	Ovos de galinha. Tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens individuais contendo 1 dúzia, com rotulagem, data de fabricação e vencimento. Deve conter prazo de validade mínimo de 20 dias.	Dz	1.400	12,94	18.116,00
44	Palito salgado integral de parmesão com ora-pro-nóbis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de aveia, farinha de trigo integral, ora-pro-nóbis, óleo de girassol, gergelim branco, tempero desidratado (cebola, alho e salsa), sal, fermento biológico seco. Deve apresentar na porção de 25g no mínimo 0,8g de fibra alimentar. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500g.	Und	100	33,00	3.300,00
45	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Und	2.500	1,15	2.875,00
46	Pão sovadinho enriquecido com ora-pro-nóbis ou cenoura ou abóbora cabotiá ou beterraba (conforme pedido). Ingredientes: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ora-pro-nóbis, cenoura ou abóbora cabotiá, óleo de girassol, farinha de linhaça dourada, fermento biológico seco sal marinho. Deve apresentar na porção de 50g no mínimo 1,1g de fibras. Unidade pesando 70g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega. Realizar entrega nas unidades escolares conforme cronograma repassado pela nutricionista	Und	3.500	1,25	4.375,00
47	Pão sovadinho sem glúten. Unidade pesando 50g, tamanho uniforme em formato redondo, fabricado no dia da entrega.	Und	30	1,50	45,00
48	Pão sovado pesando 50g, sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, fabricado no dia da entrega. Acondicionadas em embalagens transparente, fechada rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como	Kg	800	22,47	17.976,00

	informações nutricionais do produto. A entrega deve ser realizada nas unidades escolares, conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.				
49	Pão sovado integral pesando 50g, sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e aroma agradável. Confeccionadas a partir de matéria prima de boa qualidade, fabricado no dia da entrega. Acondicionadas em embalagens transparente, fechada rotulada, com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto. A entrega deve ser realizada nas unidades escolares, conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.	Kg	100	32,95	3.295,00
50	Pêssego de 1ª qualidade	Kg	100	11,44	1.144,00
51	Pipoca comum. Embalagem 1Kg	Kg	20	21,46	429,20
52	Queijo colonial. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	150	51,93	7.789,50
53	Queijo mussarela fatiado. Apresentando textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Embalagem: Intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	Kg	100	57,29	5.729,00
54	Repolho. De 1ª qualidade, tipo branco/roxo, fresco, sem manchas, impurezas e folhas extras.	Kg	1.800	5,00	9.000,00
55	Seleta de legumes Dados: pacotes de 1 kg, legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotiá e milho. Não possui conservantes e não contém adição de água somente os legumes	Un	50	29,02	1.451,00
56	Suco de uva integral. Preparado com matéria prima sã e de qualidade isento de fungos e parasitas, extraído através de sistema enzimático, sem incorporação de água no suco, pasteurizado. Registrado e fiscalizado pelo Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Suco tendo uva como único ingrediente, sem açúcar, corantes e aditivos, produto não alcoólico. Embalado em embalagens de vidro de 1,5 litros.	Un	400	22,96	9.184,00
57	Tempero verde (50% salsa e 50% cebolinha), fresco, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, sem danos mecânicos e físicos. Maço 100g.	Un	1.500	7,94	11.910,00
58	Tempero congelado 500g	Un	100	13,94	1.394,00
59	Tomate de 1ª qualidade	Kg	200	8,97	1.794,00
60	Tomate de 1ª qualidade orgânico, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, são, sem rupturas, limpos. Livre de produtos químicos ou agrotóxicos	Kg	200	12,94	2.588,00
				TOTAL	594.788,05

Referências

Orçamento A: Cooperativa Central Sabor Colonial

Orçamento B: Cooperativa de Produção e Comercialização da Agricultura Familiar de Xavantina – COPAFAX

Orçamento C: Cooperativa da Agricultura Familiar Xanxerê- CAF

Orçamento D: ETP: https://pncp.gov.br/app/editais/01612745000174/2025/22

Caroline C. Perotto – Itens: 13,14,26,27,29,36,39,48,49

Elizandra Gehlen – Itens: 44,45,46,47

Edital de Chamamento Público nº 25/2025

Última atualização 22/09/2025

Local: Ibiam/SC **Órgão:** MUNICIPIO DE IBIAM **Unidade compradora:** 980920 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAM - SC

Modalidade da contratação: Credenciamento **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 79, I **Tipo:** Edital de Chamamento Público

Modo de disputa: Não se aplica **Registro de preço:** Não **Fonte orçamentária:** Não informada

Data de divulgação no PNCP: 29/01/2025 **Situação:** Divulgada no PNCP

Data de início de recebimento de propostas: 30/01/2025 08:00 (horário de Brasília)

Data fim de recebimento de propostas: 31/12/2025 08:00 (horário de Brasília)

Id contratação PNCP: 01612745000174-1-000022/2025 **Fonte:** Compras.gov.br

Objeto:

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do empreendedor familiar rural destinados ao atendimento do PNEA.