



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE GALVÃO**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a primeira etapa do planejamento da contratação visando auxiliar na elaboração do Termo de Referência.

**2. INFORMAÇÕES DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO**

Secretaria	Secretaria Municipal de Educação
Responsável	Zoleide Fatima Marconsoni Secretaria de Educação
Fiscal	Juliane Baldissera Auxiliar Administrativo
Objeto:	Fornecimento de produtos alimentícios da agricultura familiar para a rede municipal, para atender as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da Administração Pública Municipal, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

**3. Da Legislação:**

Lei nº 14.133/2021;

Lei nº 11.947/2009

Lei nº 14.660/2023;

Lei Municipal nº 658/2009 e suas alterações;

Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009;

Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013;

Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**



## **ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE GALVÃO**

4.1 A demanda surge em decorrência da necessidade de adquirir produtos alimentícios para a merenda escolar fornecida aos estudantes da Escola Arnaldo Francisco dos Santos, Centro Municipal de Educação Infantil, e Educação em Tempo Integral do Município de Galvão – SC, atendendo a legislação vigente.

4.2 A Secretaria de Educação vendo a necessidade de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos;

4.3 Tendo em vista a necessidade de preparar o início do ano letivo de 2025 em contraponto aos prazos necessários para a viabilização da contratação necessária, e, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional da educação básica regido pela Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (Lei nº 11.947/2009), faz-se necessária à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos por esse município, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que é proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.4 A Resolução n. 06 de 08 de maio de 2020, disciplina que alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo, direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. Assim, o 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.

4.5 Do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado 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 artigo 14, da Lei nº 11.947/2009;

4.6 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 organizadas em grupos formais com a estimulação na permanência do agricultor no campo, em conformidade com o inciso V, do art. 2º da Lei nº 11.947/2009;



## ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE GALVÃO

4.7 Ao atender aos objetivos propostos, busca-se, portanto, promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por desígnio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis. Nessa perspectiva, o PNAE passou por diversas mudanças ao longo do tempo e hoje não busca apenas reduzir a fome dos estudantes durante sua permanência na escola, mas também passou a incentivar a agricultura familiar (RODRIGUES et al., 2020);

4.8 Assim, reitera-se o quanto esta contratação é necessária, em razão de garantir uma alimentação saudável e contribuir com a qualidade de vida, suprindo as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola.

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Prazo de entrega: **5 dias úteis** após a solicitação

5.2 Local de entrega e horários de atendimento:

a) O **local de entrega** dos produtos será determinado conforme cronograma solicitado.

b) **Horário de entrega:** Das 07h00min. às 09h00min e das 13h00min às 15h00min.

5.3. Forma de recebimento: Embalado

5.4. Prazo para substituição do objeto: 5 dias úteis

5.5. Prazo de vigência da contratação: 12 meses, conforme o que consta na lei.

5.6 O Objeto a adquirir/contratar deve dispor para atender à demanda, incluindo padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa.

5.7 Os produtos devem ser entregues de seguinte maneira:

I. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade com tamanho médio padronizado.

II. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

III. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

5.8 Deverão estar isentas de:

I. Substâncias terrosas;

II. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

III. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;

IV. Isenta de odor e sabor estranhos;



## ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE GALVÃO

V. Isenta de enfermidades;

VI. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.9 Deverão atentar as exigências de qualidade, observados padrões e normas de origem sanitária e manuseio de alimentos, bem como, eventuais previsões de ABNT, INMETRO, dentre outras.

5.10 O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, a medida da solicitação da Secretaria de Educação, por meio da gestão dessa contratação, conforme indicado pelo cardápio desenvolvido pelo responsável técnico, nas quantidades solicitadas, desde que, respeitadas as condições de transporte e acondicionamento, bem como, a entrega de produtos com qualidade compatível com o objeto solicitado.

5.10.1 O parâmetro determinado pela nutricionista do programa, deve ser sempre levado em consideração, especialmente no planejamento de entregas

### 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

6.1. Conforme pesquisa de mercado realizado, para solução da necessidade apontada, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, a contratação deve seguir as normas de legislação específica ao PNAE devendo ser direcionada à agricultura Familiar.

6.2 As ações de educação alimentar e nutricional serão de responsabilidade do ente público educacional. Vale destacar ainda que o fornecimento deve ser de acordo com o estabelecido na Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013, art. 2º, devendo-se promover, 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.

6.3 Diante disso, o Município realiza Chamamento Público a fim de credenciar agricultores da agricultura familiar, em atendimento aos requisitos do programa, bem como com o intuito de fomentar esse ramo.

6.4 Ressaltamos ainda que, quanto aos produtos listados para aquisição estão de acordo com a legislação de Aquisição de Alimentos do PNAE, e de acordo com a necessidade de aquisição com base em cardápios elaborados pelo nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

6.5 Quanto ao valor de referência, foi estabelecido com o cálculo de média realizada através da pesquisa de preços obtida com atuais fornecedores, locais e regionais são: Cooperativa Central Sabor Colonial, Distribuidora Lima Ltda, Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Galvão.

6.6 Além disso, também foi realizada comparação com os preços atualmente praticados pelo Município, sendo observado que os mesmos se equiparam.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE GALVÃO**

**7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE**

7.1 Considerando que **houve** contratação anterior do objeto para nortear o planejamento da **quantidade** a ser adquirida, a partir do quantitativo solicitado e eventos que possam impactar na demanda futura, a quantidade para atender à necessidade estão informadas na relação dos itens.

7.2 Para a obtenção do **valor** previamente estimado em processo licitatório, a equipe de planejamento se utiliza dos parâmetros definidos na lei, como forma de subsidiar a decisão da autoridade demandante quanto a autorização ou não da contratação. O orçamento estimativo final para a contratação deverá compor o TERMO DE REFERENCIA.

7.2.1 Parâmetros utilizados (documentos em anexo): art. 23 da Lei 14.133/2021

Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) **fornecedores**, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail; Justificativa: as empresas cotadas apresentam melhores preços.

7.3 A partir do quantitativo estudado em atendimento à unidade demandante e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas no presente estudo, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, segue estimativa do valor da contratação conforme documentos anexos e exposto na tabela abaixo:

Item	Objeto/Descrição	Un. De Medida	Valor Unitário	Qtde	Metodologia (média)
1	ABACATE fresco, casca firme, íntegra, sem rachaduras e manchas, livre de sujidades e pragas, estando em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	R\$ 8,16	450	média
2	ABOBRINHA VERDE de primeira qualidade, cor natural. Orgânico	KG	R\$ 5,51	350	média
3	ACUCAR MASCAVO embalagem de 1 kg. Embalado com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com laudo da vigilância sanitária	KG	R\$ 17,53	150	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

4	<b>ALFACE</b> , podendo varia de qualidade crespa, lisa, americana sendo fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, com folhas íntegras, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser colhida no dia da entrega em pés de tamanho médio	und	R\$ 4,24	3.500	média
5	<b>ALHO</b> íntegro, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias de aproximadamente 500 gramas. Transportadas de forma adequada. Preço por quilograma.	KG	R\$ 35,63	100	média
6	<b>BATATA-DOCE</b> Nova, firme e intacta, sem lesão de origem física, rachaduras, cortes e tamanho uniforme, devendo ser entregue limpa.	KG	R\$ 5,56	800	média
7	<b>BERGAMOTA</b> Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho e coloração uniformes, com gomos firmes e intactos.	KG	R\$ 7,31	500	média
8	<b>BETERRABA</b> Firme, cor vermelho intenso, tamanho uniforme, sem lesões de origem física do manuseio e transporte. Estar livre de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	R\$ 6,03	900	média
9	<b>BOLACHA CASEIRA</b> feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos, em embalagens próprias para alimentos, sendo de 1kg cada, fechadas. Produzidas de acordo com a legislação, com rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. Estabelecimento com licença da vigilância sanitária	KG	R\$ 30,95	650	média
10	<b>BOLACHA DE MILHO</b> feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, contendo no mínimo 60% farinha de milho, sem conservantes e aditivos, em embalagens próprias para alimentos, sendo de 1kg cada, fechadas. Produzidas de acordo com a legislação, com rótulo de informação nutricional, data de	KG	R\$ 30,95	700	média
11	<b>BROA DE MILHO</b> feita de forma artesanal, no mínimo 50% farinha de milho, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos, em embalagens próprias para alimentos, sendo de 1kg cada, fechadas. Produzidas de acordo com a legislação, com rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. Estabelecimento com licença da vigilância sanitária	kg	R\$ 23,28	450	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

12	<b>BRÓCOLIS</b> De cor verde escura, íntegros e sem escurecimentos, com aproximadamente 600g cada pé. Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, pragas, doenças, machucados e manchas. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	und	R\$ 7,73	750	média
13	<b>CEBOLA</b> in natura compacta e firme, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem broto, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	R\$ 6,64	600	média
14	<b>CENOURA FRESCA</b> , compacta e firme sem lesões de origem físicas, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes. Unidade com no mínimo 15cm de comprimento. Estar livre de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	R\$ 6,48	600	média
15	<b>CHUCHU</b> Firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Bem desenvolvido podendo apresentar coloração branca ou verde. Estar livre de pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação	kg	R\$ 4,96	300	média
16	<b>COUVE - FLOR</b> de cor branca ou levemente amarelada, íntegras e sem escurecimentos, com aproximadamente 600g cada pé. Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, pragas, doenças, machucados e manchas. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho e coloração uniformes.	UND	R\$ 8,63	800	média
17	<b>COUVE EM FOLHA</b> de cor verde, de 1ª qualidade, com molho viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Em maços de aproximadamente 250 g	kg	R\$ 11,13	250	média
18	<b>DOCE DE FRUTAS SABORES DIVERSOS</b> _Características: 100% natural sem conservantes produtos oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 750g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso	kg	R\$ 28,40	250	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

19	<b>FELJAO PRETO</b> comum, isento de caruncho, grãos mofados, pedras e outras sujidades. Deve ser da safra do ano corrente. <b>Embalado em pacote com 1 Kg.</b>	KG	R\$ 10,10	800	média
20	<b>GROSTOLI SALGADO</b> alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. <i>Acondicionado em embalagem plástica com 1kg</i>	KG	R\$ 30,88	300	média
21	<b>ABÓBORA DO TIPO CABOTIÁ:</b> tamanho e coloração uniforme, apresentar casca firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, livre de pragas, doenças e sujidades, estando em perfeitas condições de conservação e maturação	KG	R\$ 4,60	300	média
22	<b>LARANJA DE UMBIGO</b> Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Entregue em caixas de polipropileno ou embalagens que não tenham sido utilizadas para outros fins	KG	R\$ 7,93	700	média
23	<b>LIMAO CRAVO COMUM:</b> Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta.	KG	R\$ 6,83	150	média
24	<b>MACARRÃO CASEIRO TIPO ESPAGUETE</b> Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. <i>Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg</i>	KG	R\$ 20,90	1.000	média
25	<b>MANDIOCA SEM CASCA:</b> isenta de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte. Firmes, com cor característica, descascadas, acondicionadas em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, fechados, contendo rotulagem com data da fabricação e validade, bem como informações nutricionais do produto, sendo embalados em 1 ou 5kg, conforme solicitado pela secretaria responsável. Estabelecimento com licença da vigilância sanitária	KG	R\$ 9,11	900	média





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

26	<b>MASSA PARA PASTEL:</b> Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 0,500 kg	KG	R\$ 12,40	100	média
27	<b>MASSA PARA PIZZA:</b> Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica individual.	KG	R\$ 12,70	150	média
28	<b>MELADO DE CANA:</b> em potes plásticos de 1kg, lacre inviolável. Embalado com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com laudo da vigilância sanitária.	KG	R\$ 21,47	150	média
29	<b>MELANCIA:</b> selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	KG	R\$ 3,16	850	média
30	<b>MILHO VERDE EM ESPIGA S/ PALHA.</b> fresco sem casca, com espigas graúdas. Não apresentar sujidades, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser entregue em embalagens plásticas próprias para alimentos, fechadas. Estabelecimento com licença da vigilância sanitária.	KG	R\$ 8,56	600	média
31	<b>MORANGA CABOTIÁ</b> Características: Alimento de tamanho médio, coloração uniforme e característica, fresco, compacto e firme, isento de lesões físicas ou mecânicas, sinais de deterioração e sujidades.	KG	R\$ 4,95	450	média
32	<b>MORANGO INATURA.</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa e interna de cor vermelha, sem sinais de deterioração, sem danos de lesões físicas, mecânicas ou de transporte, compacto, íntegro, fresco, no pico de maturação, textura macia. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas apropriadas para a fruta, contendo 1k.	KG	R\$ 34,23	700	média
33	<b>OVOS:</b> de galinha caipira, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem com data de fabricação e validade. Estabelecimento de origem, com registro no SIM, SIF ou	DZ	R\$ 9,26	1.500	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

34	<b>PÃO CASEIRO:</b> e 1º qualidade, fresco, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. De 800g a 1kg por unidade. Produzido no dia da entrega. Estabelecimento com licença sanitária. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, abatumados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais.	KG	R\$ 17,39	900	média
35	<b>PÃO INTEGRAL CASEIRO:</b> feito com no mínimo 40% de farinha de trigo integral. De 1º qualidade, fresco, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. De 800g a 1kg por unidade. Produzido no dia da entrega. Estabelecimento com licença sanitária. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, abatumados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais.	KG	R\$ 18,86	800	média
36	<b>PASTEL ASSADO CASEIRO:</b> e 1º qualidade, fresco, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. De 150g a 200kg por unidade. Recheio podendo variar entre carne de frango e carne bovina. Produzido no dia da entrega. Estabelecimento com licença sanitária. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, abatumados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais.	KG	R\$ 46,40	400	média
37	<b>PEPINO VERDE:</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração característica, compacto, firme, fresco, sem lesões mecânicas e físicas, sem sinais de deterioração ou de brotação.	KG	R\$ 5,83	200	média
38	<b>PÊSSEGO:</b> de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo, sem danos mecânicos e físicos.	kg	R\$ 11,67	400	média
39	<b>PONKA:</b> livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho e coloração uniformes, com gomos firmes e	Kg	R\$ 5,77	650	média
40	<b>REPOLHO:</b> Verde, liso fresco, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Não apresentar sujidades, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser colhido no dia.	Kg	R\$ 3,73	650	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

41	<b>TEMPERO VERDE</b> , Salsinha e cebolinha verde, sendo 50% de cada. Cada maço contendo entre 80 e 90 gramas. Não apresentar sujidades, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	R\$ 14,36	200	média
42	<b>TOMATE:</b> com polpa firme e intacta, isento de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, livre de pragas e doenças, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Estar	KG	R\$ 8,41	800	média
43	<b>UVA:</b> Fresca, devendo ser bem desenvolvida, madura, firme e intacta isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	R\$ 10,67	450	média
44	<b>CARNE SUÍNA:</b> carne suína de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor rosada uniforme, firme, macia fresca e odor agradável e característica picada em cubo. Embalagem de 1Kg.	KG	R\$ 24,47	1.800	média
45	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS.</b> Carne bovina em cubos a partir de cortes de patinho, acém ou paleta de carne bovina, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, sem osso, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg.	KG	R\$ 41,90	2.000	média
46	<b>CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª (PRIMEIRA) MOÍDA:</b> Carne moída a partir de cortes de patinho, acém ou paleta de carne bovina, de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, sem osso, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica contendo 1 kg. (03-01-00303)	KG	R\$ 35,27	1.850	média
47	<b>MEL DE ABELHA</b> , puro, em potes plásticos de 1kg, lacre inviolável. Embalado com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Registro no Ministério da Agricultura.	KG	R\$ 36,28	150	média
48	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> , comum, isento de caruncho, grãos mofados, pedras e outras sujidades. Deve ser da safra do ano corrente. Embalado em pacote com 1 Kg	Kg	R\$ 11,67	750	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

49	<b>AGRIÃO</b> , vegetal fresco, firme intacto, bem formado, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade (cor verde e não apresentar - se com folhas amareladas), devendo ser bem desenvolvida, isento de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, raízes, parasitas, larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Maços de aproximadamente 150g. Deve ser colhido no dia da entrega.	KG	R\$ 9,33	300	média
50	<b>BOLACHA COM AÇUCAR MASCADO</b> : feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos, em embalagens próprias para alimentos, sendo de 1kg cada, fechadas. Produzidas de acordo com a legislação, com rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. Estabelecimento com licença de vigilância sanitária.	Kg	R\$ 30,95	400	média
51	<b>CAQUI DE CHOCOLATE</b> : de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo, sem danos mecânicos.	KG	R\$ 10,09	400	média
52	<b>MASSA TIPO AGNOLINE</b> : alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. Recheio a base de frango ou gado. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg.	KG	R\$ 31,33	300	média
53	<b>ACELGA</b> : bem formada e crescida. Limpa e fresca. Sem danos mecânicos, embaladas individualmente.	Und	R\$ 7,33	400	média
54	<b>BOLACHA DE POLVILHO</b> : feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, sem conservantes e aditivos, em embalagens próprias para alimentos, sendo de 1kg cada, fechadas. Produzidas de acordo com a legislação, com rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. Estabelecimento com licença de vigilância sanitária.	KG	R\$ 29,77	500	média
55	<b>BATATA SALSA</b> : Nova, firme e intacta, sem lesão de origem física, rachaduras, cortes e tamanho uniforme, devendo ser entregue limpa.	KG	R\$ 10,84	600	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE GALVÃO**

56	<b>MACARRÃO CASEIRO TIPO RIGATONI</b> Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg.	Kg	R\$ 21,92	600	média
57	<b>MASSA DE LASANHA:</b> Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, com 1 kg.	KG	R\$ 17,40	500	média
58	<b>MINI PIZZA SABOR FRANGO:</b> Características: alimento a base de farinha de trigo e ovos, podendo conter óleo vegetal e sal, recheia a base de franco com temperos naturais. Congelado, livre de sujidades. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, e lista de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica individual. Entrorno de 200g a 200g unidades.	Und	R\$ 43,47	600	média
59	<b>PÃO DE CENOURA E BETERRABA:</b> de 1º qualidade, fresco, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. De 800g a 1kg por unidade. Produzido no dia da entrega, contendo cenoura e beterraba na massa. Estabelecimento com licença sanitária. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, abatutados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais.	KG	R\$ 19,55	600	média
60	<b>PÃO DE MANDIOCA:</b> de 1º qualidade, fresco, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. De 800g a 1kg por unidade. Produzido no dia da entrega, contendo mandioca em sua massa. Estabelecimento com licença sanitária. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, abatutados, com aspecto de massa pesada e com características organolépticas anormais.	KG	R\$ 19,63	600	média
61	<b>MORANGO CONGELADO.</b> Alimento de tamanho médio e uniforme, coloração externa e interna de cor vermelha, sem sinais de deterioração, devem estar acondicionados em embalagens plásticas apropriadas para a fruta, contendo 500 g.	KG	R\$ 26,13	500	média



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE GALVÃO**

62	<b>BIFE BOVINO:</b> Carne bovina partir de cortes sendo fraldinha, alcatra, <b>coxão mole</b> , de primeira qualidade, inspecionada e liberada pelo órgão competente, cor vermelha cereja, firme, macia e com odor agradável e característico, sem osso, congelada. Embalagem contendo externamente data de fabricação e de validade, informações de procedência, selo dos órgãos competentes e informações nutricionais. Embalagem plástica	KG	R\$ 45,93	900	média
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----------	-----	-------

7.3.1 O valor total estimado da contratação é de aproximadamente **R\$ 684.317,50** (Seiscentos e oitenta e quatro mil trezentos e dezessete reais e cinquenta centavos).

## **8. DA SOLUÇÃO APRESENTADA PARA A CONTRATAÇÃO PRETENDIDA**

8.1 Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através de chamada pública, dispensando-se nesse caso, o procedimento licitatório.

8.2 Considerando o que fora apontado neste ETP, constata-se a necessidade de lançamento de edital de chamada pública, considerando igualmente, as disposições abaixo aplicáveis, conforme Resolução FNDE n. 6/2020 que dispõe sobre a alimentação escolar aos alunos de educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

*“Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.*

*Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:*

*I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 14.133/2021;*

*Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.*

*§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.*



## ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE GALVÃO

*Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.*

*Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos. Para habilitação dos projetos de venda deve-se seguir o previsto no Art. 36 da Resolução N° 6, de 08 de maio de 2020.”*

8.3 Outrossim, considerando as características locais e a organização dos agricultores em cooperativa, esta contratação deve ocorrer para grupos formais com preferência para contratação local e regional, sendo precedido pelo primeiro.

8.3.1 Entende-se por regional, aqueles grupos sediados em município abrangido pela AMNOROESTE.

8.4 Ressaltamos ainda que, quanto aos produtos listados para aquisição estão de acordo com a legislação de aquisição de alimentos do PNAE, e de acordo com a necessidade de aquisição com base em cardápios elaborados pelo nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

### **9. RESULTADOS PRETENDIDOS**

9.1 Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

9.2 Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

9.3 A contratação decorrente do presente processo exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

9.4 Obtenção de benefícios como:

- a) Garantia de disponibilização de hortaliças, frutas e verduras na merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino;
- b) Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação;
- c) Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar;



## **ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE GALVÃO**

- d) Obter uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis;
- e) Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos;
- f) Beneficiar os alunos em situação de vulnerabilidade social que adentram à rede Municipal de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária;
- g) Incentivar a produção local da agricultura familiar, a organização dos agricultores e a geração de renda de forma sustentável.

### **10. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

10.1 A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações, bem como na Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2025.

### **11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:**

11.1 Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Importante destacar que, a depender das características desses alimentos, o sistema de produção e distribuição pode proteger o ambiente. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de diversas outras vantagens.

### **12. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE**

12.1. Devido à necessidade do objeto pretendido neste estudo e após análise das informações apresentadas pela unidade demandante, consideramos **VIÁVEL** a contratação, **seguindo as orientações técnicas contidas neste estudo.**





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE GALVÃO**

**13. DA EQUIPE TÉCNICA**

O Estudo Técnico foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Galvão, 27 de novembro de 2024.

---

Juliane Baldissera  
Auxiliar Administrativo  
043.444.589-40  
adeducacao@galvao.sc.gov.br

**14. DA CIÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE**

Recebido o presente estudo, verifico que ele está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão, no mais, atende as demandas formuladas da melhor maneira, pelo que **autorizo a contratação nos termos concluídos.**

Galvão, 29 de novembro de 2024.

---

Admir Edi Dalla Cort  
Prefeito Municipal