MUNICÍPIO DE
CAPINZAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
1.1 - QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	A necessidade a ser atendida refere-se ao fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados às ações e programas desenvolvidos pela Secretaria Municipal da Educação de Capinzal, assegurando o abastecimento adequado das unidades atendidas e a continuidade dos serviços prestados à comunidade escolar. Nesse contexto, torna-se necessária a utilização do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra Institucional, conforme instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e pela Resolução GGPAA nº 21, de 29 de julho de 2025, como instrumento para a aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar. A demanda fundamenta-se na necessidade de: Garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para atendimento das ações, programas e serviços vinculados à Secretaria Municipal da Educação; Assegurar a disponibilidade de alimentos de qualidade, priorizando produtos *in natura* e minimamente processados; Valorizar a produção local e regional, promovendo a geração de renda e o fortalecimento da agricultura familiar; Incentivar circuitos curtos de comercialização, contribuindo para o desenvolvimento econômico sustentável do município; Ampliar o acesso a alimentos diversificados, respeitando a sazonalidade da produção agrícola e as características culturais e regionais; Atender ao interesse público por meio da utilização de mecanismo legal específico que promove simultaneamente o abastecimento institucional e o desenvolvimento rural sustentável. Dessa forma, a aquisição de alimentos por meio do PAA – Compra Institucional constitui uma estratégia eficiente para atender às demandas da

	Secretaria Municipal da Educação, garantindo o abastecimento das unidades atendidas, fortalecendo a agricultura familiar e promovendo o desenvolvimento econômico e social do município.
1.2. – QUAL É A NATUREZA?	Trata-se de *alimento*. O qual passo a descrever de forma minuciosa, detalhada e devidamente contextualizada no item subsequente, com o objetivo de esclarecer integralmente os aspectos pertinentes, assegurando plena compreensão quanto ao seu conteúdo, alcance, fundamentos e implicações, nos exatos termos ali expostos.

1.3 – QUAL O ITEM, UNIDADE E VALOR ESTIMADO?

Item	Descrição	UND	QTDA Total	Classificação dos Alimentos Conforme GAPB	Frequência de entrega	Valor Unitário (R$)	Valor Unitário total (R$)
1.	Abóbora tipo cabotiá congelada, descascada, cortada em cubos ou pedaços, congelada, produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Ingredientes: abóbora descascada. Não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: abóbora descascada, cortada em cubos; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 kg, com prazo de validade e lote indeléveis. O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 0°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	kg	100	Alimento *in natura* ou minimamente processados	Quinzenal	12,30	1.230,00
2.	Abóbora tipo cabotiá, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso mínimo 1kg. Defeitos proibidos: Rachado, podridão, queimado do sol grave.	Kg	215	Alimento *in natura* ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,01	1.292,15
3.	Abobrinha verde italiana ou menina, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. Entrega depósito central.	Kg	215	Alimento *in natura* ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,38	1.371,70

4.	Açúcar mascavo, 1º qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg. Entrega depósito central.	Un	350	Ingrediente culinário (minimamente processado)	Mensal	17,08	5.978,00
5.	Agnoline - com recheio de frango, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre - 12º e -18º C (graus negativos). Embalagem de até 1kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 60 dias.	KG	200	Alimento processado	Quinzenal na estação do inverno	36,58	7.316,00
6.	Alho, aspecto físico em cabeça com gomos íntegros, sem partes murchas, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, fungos, parasitas e larvas, sem podridão, tipo branco ou rosa. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado.	Kg	86	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	34,45	2.962,70
7.	Alho poró, cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Apresentação maço com duas unidades.	Maço	215	Alimento *in natura* ou minimamente processados	Semanal durante a safra	9,76	2.098,40
8.	Arroz parboilizado, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Conter selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado). O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	UN	300	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	18,30	5.490,00

9.	Banha de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	UN	215	Ingrediente culinário (minimamente processado)	Semanal	18,97	4.078,55
10	Batata doce roxa, primeira qualidade, tamanho médio a grande (300g a 450g), fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado, ferimento, brotado.	Kg	430	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,34	2.726,20
11	Beterraba sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, diâmetro equatorial entre 50mm e 90 mm. Coloração da casca vermelho arroxeada e coloração da polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, podridão, passado, murcho ou com ferimento, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, ferimento.	Kg	516	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,35	3.276,60
12	Brócolis de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme. Defeitos proibidos: murcho, passado.	Un	301	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	7,09	2.134,09
13	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Un	500	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	4,50	2.250,00
14	Caqui, produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo, passado.	KG	129	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	11,46	1.478,34
15	Carne bovina tipo acém ou coxão mole: porcionada em iscas, tipo estrogonofe, congelada,	KG	774	Alimento in natura	Semanal	49,88	38.607,12

	sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.			ou minimamente processados			
16	Carne bovina tipo patinho: moída, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	Kg	860	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal	47,38	40.746,80

17	Carne bovina tipo patinho ou coxão mole: cortada em cubos, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	Kg	301	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal	51,63	15.540,63
18	Carne suína tipo costelinha suína, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Sem pele, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	Kg	387	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal	26,58	10.286,46

19	Carne suína tipo pernil em cubos, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de no máximo 3cmx3cm). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	Kg	258	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal	30,70	10.286,46
20	Cebola branca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.	KG	129	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	7,57	976,53
21	Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, comprimento 16cm a 24cm. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde/roxo, ferimento, lenhoso, deformação grave, quebrado.	Kg	516	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	7,31	3.771,96
22	Chuchu primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento.	Kg	301	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	5,57	1.676,57
23	Couve-flor primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Un	301	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	7,30	2.197,30

24	Couve manteiga in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Tamanho: Maço entre 350g a 400g. Defeito proibidos: amarelado, murcho.	Maço	215	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,33	1.360,95
25	Farinha de milho, sem glúten, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Sem glúten. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo validade mínima de 90 dias. Pacote de 1kg.	Un	200	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	7,48	1.496,00
26	Feijão carioca, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	kg	300	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	11,62	3.486,00
27	Feijão Preto, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	kg	1000	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	10,39	10.390,00
28	Feijão vermelho, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	kg	300	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	12,47	3.741,00
29	GELEIA SEM AÇÚCAR DE BANANA. Geleia elaborada com polpa de banana, sem adição de açúcar ou adoçantes. Contém apenas açúcares naturais da fruta. Livre de aditivos artificiais. Embalagem própria para alimentos, com rotulagem conforme legislação vigente.	KG	50	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	61,30	3.065,00
30	Laranja Baia, comum, do céu ou doce, valência e/ou lima, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. **Entrega depósito central.**	KG	1032	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,31	6.511,92

31	Leite esterilizado integral UHT. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente. Entrega depósito central.	L	2000	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	6,33	12.660,00
32	Macarrão caseiro tipo Espaguete: espessura média, congelad0. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem 500g, em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. Transportada em veículo fechado.	KG	200	Alimento in natura ou minimamente processados	Quinzenal	26,10	5.220,00
33	Melancia tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel peso mínimo de 7kg. Defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, ovo, queimado do sol grave, imaturo.	kg	1032	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	3,91	4.035,12
34	Milho, Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca. Entrega a granel. Defeitos proibidos: passado, podridão, dano por praga.	Un	4042	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	2,28	9.215,76
35	Morango. Características: de primeira qualidade, carnoso, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 300g de morango. Entrega depósito central.	Un	1032	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	15,08	15.562,56

36	Pão caseiro tricolor: verde, vermelho e laranja. Coloração obtida do uso de legumes e verduras como espinafre, couve folha, ora-pro-nóbis, beterraba, cenoura, batata doce amarela. Não é permitido o uso de corante alimentício artificial. Textura macia, miolo elástico, isento de fungos, sujidades ou odores atípicos. Peso líquido mínimo de 400g por pacote. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente lacrada, contendo informações nutricionais, lote e prazo de validade. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Sem açúcar ou adoçante, margarina ou leite.	UN	100	Alimento processado	Quinzenal	16,47	1.647,00
37	Pão de aipim: Textura macia, miolo elástico, isento de fungos, sujidades ou odores atípicos. Peso líquido mínimo de 400g por pacote. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente lacrada, contendo informações nutricionais, lote e prazo de validade. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Sem açúcar ou adoçante, margarina ou leite.	UN	100	Alimento processado	Quinzenal	17,30	1.730,00
38	Pão de milho. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Sem açúcar ou adoçante. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio. Entrega depósito central.	Un	300	Alimento processado	Quinzenal	14,98	4.494,00
39	Pão de trigo Caseiro, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Sem adição de açúcar ou adoçante. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Unidade tamanho médio. Entrega depósito central.	Un	300	Alimento processado	Quinzenal	14,36	4.308,00
40	Pão integral, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Sem adição de adoçante. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Unidade tamanho médio. Data de fabricação recente. Entrega depósito central.	Un	200	Alimento processado	Quinzenal	15,24	3.048,00
41	Pepino japonês, ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, bolores, livre de terra e sem lesões. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho.	KG	86	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,76	581,36

42	Pêssego, produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas. Grau médio de maturação. Defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, ferimento, murcho, passado.	KG	129	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	10,51	1.355,79
43	Pimentão verde tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	Kg	129	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	12,84	1.656,36
44	Queijo Colonial, peças com até 01 kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa. Entrega depósito central.	Kg	200	Alimento processado	Mensal	51,35	10.270,00
45	Repolho Roxo, tamanho médio, peso mínimo de peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	Un	215	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	7,12	1.530,80
46	Repolho verde, tamanho médio, com peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	Un	301	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,05	1.821,05
47	Rúcula, fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, peso mínimo de 300g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	Maço	215	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,30	1.354,50
48	Suco de uva natural, extraído de frutas selecionadas, embalado em embalagens de vidro de 1,5l. Registrado e fiscalizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA. Ingrediente: suco de uva, sem açúcar, corantes e aditivos não alcoólico. Entrega depósito central.	Un	2000	Alimento in natura ou minimamente processados	Mensal	20,72	20.720,00

49	Tangerina ponkan, morgote, montenegrina e/ou bergamota comum apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Entrega depósito central.	Kg	1032	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	6,54	6.749,28
50	Tomate cereja, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Entrega depósito central.	Kg	86	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	15,48	1.331,28
51	Tomate de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Entrega depósito central.	Kg	215	Alimento in natura ou minimamente processados	Semanal durante a safra	9,78	2.102,70

VALOR TOTAL: 306.851,13

2 – JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO

1 – POR QUAL MOTIVO ESSA NECESSIDADE DEVE SER ATENDIDA?	A necessidade deve ser atendida em razão da demanda contínua da Secretaria Municipal da Educação pelo fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução de seus programas, projetos e atividades, garantindo o adequado abastecimento das unidades atendidas e a continuidade dos serviços prestados à comunidade escolar. A utilização do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra Institucional, mostra-se adequada por constituir instrumento legal específico que permite à Administração Pública adquirir alimentos diretamente da agricultura familiar, conforme previsto na Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e pela Resolução GGPAA nº 21, de 29 de julho de 2025. Além de suprir as necessidades institucionais da Secretaria Municipal da Educação, a aquisição por meio do PAA promove relevantes benefícios de interesse público, tais como o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda no meio rural, a valorização da produção local e regional, o incentivo ao desenvolvimento sustentável e a ampliação dos mercados para os agricultores familiares do município e da região. A modalidade também favorece a oferta de alimentos frescos, diversificados e de qualidade, contribuindo para maior eficiência no abastecimento das unidades atendidas pela Secretaria e para a execução das políticas públicas relacionadas à educação, segurança alimentar e desenvolvimento rural. Dessa forma, a utilização do PAA – Compra Institucional justifica-se por seu caráter estratégico, social e econômico, atendendo simultaneamente às necessidades da Secretaria Municipal da Educação e aos objetivos de fortalecimento da agricultura familiar e do desenvolvimento local sustentável, em consonância com o interesse público.
3 – PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVEM SER ADQUIRIDOS OS MATERIAIS E/OU SERVIÇOS	

3.1 – QUANDO A NECESSIDADE DEVE SER ATENDIDA?

A necessidade deve ser atendida de forma contínua e ininterrupta, ao longo de todo o período de vigência contratual.

O contrato terá duração de 12 (doze) meses, com fornecimento parcelado, garantindo o abastecimento regular.

Destaca-se que, por se tratar de demanda essencial e permanente, a contratação poderá ter continuidade de um exercício para outro.

Cronograma de entrega (quantidade sofrem variações de acordo com a produção e a demanda dos produtos):

Item	Descrição	UND	QTDA Total	Frequência de entrega	Quantidade Prevista por entrega
1.	Abóbora tipo cabotiá congelada, descascada, cortada em cubos ou pedaços, congelada, produzido a partir de matérias-primas frescas, sãs, limpas, isento de matéria terrosa, bolores, parasitas e detritos animais e vegetais. Ingredientes: abóbora descascada. Não poderá ter adição de outros ingredientes. Características: abóbora descascada, cortada em cubos; cor, odor, sabor e textura característicos; livre de sabores e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 kg, com prazo de validade e lote indeléveis. O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 0°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	kg	100	Quinzenal	5
2.	Abóbora tipo cabotiá, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso mínimo 1kg. Defeitos proibidos: Rachado, podridão, queimado do sol grave.	Kg	215	Semanal durante a safra	5
3.	Abobrinha verde italiana ou menina, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. Entrega depósito central.	Kg	215	Semanal durante a safra	5

4.	Açúcar mascavo, 1º qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg. Entrega depósito central.	Un	350	Mensal	35
5.	Agnoline - com recheio de frango, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre - 12º e -18º C (graus negativos). Embalagem de até 1kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 60 dias.	KG	200	Quinzenal na estação do inverno	10
6.	Alho, aspecto físico em cabeça com gomos íntegros, sem partes murchas, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, fungos, parasitas e larvas, sem podridão, tipo branco ou rosa. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado.	Kg	86	Semanal durante a safra	2
7.	Alho poró, cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Apresentação maço com duas unidades.	Maço	215	Semanal durante a safra	5
8.	Arroz parboilizado, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Conter selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado). O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	UN	300	Mensal	30
9.	Banha de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	UN	215	Semanal	5

		10.	Batata doce roxa, primeira qualidade, tamanho médio a grande (300g a 450g), fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado, ferimento, brotado.	Kg	430	Semanal durante a safra	10
		11.	Beterraba sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, diâmetro equatorial entre 50mm e 90 mm. Coloração da casca vermelho arroxeada e coloração da polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, podridão, passado, murcho ou com ferimento, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, ferimento.	Kg	516	Semanal durante a safra	12
		12.	Brócolis de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme. Defeitos proibidos: murcho, passado.	Un	301	Semanal durante a safra	7
		13.	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Un	500	Mensal	50
		14.	Caqui, produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo, passado.	KG	129	Semanal durante a safra	3

		15.	Carne bovina tipo acém ou coxão mole: porcionada em iscas, tipo estrogonofe, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	774	Semanal	18
		16.	Carne bovina tipo patinho: moída, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	Kg	860	Semanal	20

	17.	Carne bovina tipo patinho ou coxão mole: cortada em cubos, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	Kg	301	Semanal	7
	18.	Carne suína tipo costelinha suína, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Sem pele, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	Kg	387	Semanal	9

	19.	Carne suína tipo pernil em cubos, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de no máximo 3cmx3cm). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	Kg	258	Semanal	6
	20.	Cebola branca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.	KG	129	Semanal durante a safra	3
	21.	Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, comprimento 16cm a 24cm. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde/roxo, ferimento, lenhoso, deformação grave, quebrado.	Kg	516	Semanal durante a safra	12
	22.	Chuchu primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento.	Kg	301	Semanal durante a safra	7
	23.	Couve-flor primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Un	301	Semanal durante a safra	7

		24.	Couve manteiga in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Tamanho: Maço entre 350g a 400g. Defeito proibidos: amarelado, murcho.	Maço	215	Semanal durante a safra	5
		25.	Farinha de milho, sem glúten, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Sem glúten. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo validade mínima de 90 dias. Pacote de 1kg.	KG	200	Mensal	20
		26.	Feijão carioca, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	kg	300	Mensal	30
		27.	Feijão Preto, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	kg	1000	Mensal	100
		28.	Feijão vermelho, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	kg	300	Mensal	30
		29.	GELEIA SEM AÇÚCAR DE BANANA. Geleia elaborada com polpa de banana, sem adição de açúcar ou adoçantes. Contém apenas açúcares naturais da fruta. Livre de aditivos artificiais. Embalagem própria para alimentos, com rotulagem conforme legislação vigente.	KG	50	Mensal	5
		30.	Laranja Baia, comum, do céu ou doce, valência e/ou lima, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. **Entrega depósito central.**	KG	1032	Semanal durante a safra	24

		31.	Leite esterilizado integral UHT. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente. Entrega depósito central.	L	2000	Mensal	200
		32.	Macarrão caseiro tipo Espaguete: espessura média, congelad0. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem 500g, em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. Transportada em veículo fechado.	KG	200	Quinzenal	10
		33.	Melancia tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel peso mínimo de 7kg. Defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, ovo, queimado do sol grave, imaturo.	kg	1032	Semanal durante a safra	24
		34.	Milho, Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Deve estar com a palha no momento da entrega e fresca. Entrega a granel. Defeitos proibidos: passado, podridão, dano por praga.	Un	4042	Semanal durante a safra	94

	35.	Morango. Características: de primeira qualidade, carnoso, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 300g de morango. Entrega depósito central.	Un	1032	Semanal durante a safra	24
	36.	Pão caseiro tricolor: verde, vermelho e laranja. Coloração obtida do uso de legumes e verduras como espinafre, couve folha, ora-pro-nóbis, beterraba, cenoura, batata doce amarela. Não é permitido o uso de corante alimentício artificial. Textura macia, miolo elástico, isento de fungos, sujidades ou odores atípicos. Peso líquido mínimo de 400g por pacote. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente lacrada, contendo informações nutricionais, lote e prazo de validade. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Sem açúcar ou adoçante, margarina ou leite.	UN	100	Quinzenal	5
	37.	Pão de aipim: Textura macia, miolo elástico, isento de fungos, sujidades ou odores atípicos. Peso líquido mínimo de 400g por pacote. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente lacrada, contendo informações nutricionais, lote e prazo de validade. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Sem açúcar ou adoçante, margarina ou leite.	UN	100	Quinzenal	0
	38.	Pão de milho. Características: não esfarelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Sem açúcar ou adoçante. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio. Entrega depósito central.	Un	300	Quinzenal	15

		39.	Pão de trigo Caseiro, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Sem adição de açúcar ou adoçante. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Unidade tamanho médio. Entrega depósito central.	Un	300	Quinzenal	15
		40.	Pão integral, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Sem adição de adoçante. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Unidade tamanho médio. Data de fabricação recente. Entrega depósito central.	Un	200	Quinzenal	10
		41.	Pepino japonês, ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, bolores, livre de terra e sem lesões. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho.	KG	86	Semanal durante a safra	2
		42.	Pêssego, produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, bolores, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões físicas. Grau médio de maturação. Defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, dano por praga, ferimento, murcho, passado.	KG	129	Semanal durante a safra	3
		43.	Pimentão verde tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	Kg	129	Semanal durante a safra	3
		44.	Queijo Colonial, peças com até 01 kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa. Entrega depósito central.	Kg	200	Mensal	20
		45.	Repolho Roxo, tamanho médio, peso mínimo de peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	Un	215	Semanal durante a safra	5

	46.	Repolho verde, tamanho médio, com peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	Un	301	Semanal durante a safra	7
	47.	Rúcula, fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, peso mínimo de 300g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	Maço	215	Semanal durante a safra	5
	48.	Suco de uva natural, extraído de frutas selecionadas, embalado em embalagens de vidro de 1,5l. Registrado e fiscalizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA. Ingrediente: suco de uva, sem açúcar, corantes e aditivos não alcoólico. Entrega depósito central.	Un	1000	Mensal	100
	49.	Tangerina ponkan, morgote, montenegrina e/ou bergamota comum apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Entrega depósito central.	Kg	1032	Semanal durante a safra	24
	50.	Tomate cereja, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos de fertilizantes e de sujidades, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Entrega depósito central.	Kg	86	Semanal durante a safra	2
	51.	Tomate de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Entrega depósito central.	Kg	215	Semanal durante a safra	5

3.2. – A OPORTUNIDADE DEVE FICAR ABERTA POR QUANTO TEMPO?	☐1 dia. Justificar: ☐ 2 dias corridos. Justificar: ☒ 30 dias corridos.

3.3. Em até quantos dias da emissão da AF deve ser realizado o serviço?	O serviço deverá ser realizado em até 5 (cinco) dias a contar da emissão da Autorização de Fornecimento (AF).	
3.4. Quando será pago?	Em até 20 dias da emissão da NF com aceite pelo Fiscal de Contratos.	
4 – ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO		
4.1 - Há previsão no plano de contratações anual?	☐Sim	**Especificar item do PCA**: nn.
	☒Não.	**Justificativa e providências**: A previsão da contratação no PCA pressupõe o alinhamento do futuro contrato com as prioridades e objetivos organizacionais e a existência dos recursos orçamentários necessários ao pagamento das despesas decorrentes. A presente contratação utilizar-se-á de recursos orçamentários específicos destinados à alimentação escolar.
5 – DO LOCAL		
5.1 – Qual o endereço em que o serviço deve ser entregue ou PRESTADO?	As entregas devem ocorrer no Almoxarifado Central da Alimentação Escolar. Endereço: Rua Ernesto Hachmann, 505. Anexo a Secretaria da Educação. Fone: 49 3555-8710. As entregas semanais ocorrerão toda terça-feira entre as 7h e 8h. Já os itens mensais serão encaminhados solicitações de fornecimento com prazo entre 10 a 15 dias de entrega.	
6 – DA DISPENSA DE ETP, TR E PARECER JURÍDICO		
6.1 – Deve ser dispensado o ETP, TR e parecer jurídico?	A dispensa da elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP), do Termo de Referência (TR) e do parecer jurídico justifica-se especificamente pelo fato de a contratação ser realizada por meio da plataforma Contrata + Brasil, nos termos da Instrução Normativa SEGES nº 05/2025.	
6.2. Qual é o Edital de credenciamento desta oportunidade?	☒ **Edital de Chamada Pública PAA-CI nº 01/2026**, destinado à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, em conformidade com as políticas públicas de incentivo ao produtor rural local e regional, visando ao fortalecimento da produção familiar, à promoção do desenvolvimento sustentável e ao atendimento das demandas institucionais por alimentos, observadas as normas e diretrizes legais aplicáveis.	

	☐ **Edital de Credenciamento nº**, voltado à habilitação de fornecedores para a aquisição de gêneros alimentícios em geral, abrangendo ampla variedade de produtos destinados ao atendimento contínuo das necessidades da Administração Pública, garantindo diversidade, regularidade de fornecimento, qualidade dos itens adquiridos e observância aos princípios da legalidade, isonomia e economicidade. ☐ **Edital de Credenciamento nº**, destinado ao credenciamento de MEI"s para a prestação de serviços em geral, contemplando diferentes áreas e naturezas de serviços necessários ao regular funcionamento da Administração, com vistas a assegurar eficiência, continuidade, transparência e adequada execução das atividades demandadas pelo interesse público.
7 – DADOS ORÇAMENTÁRIOS	
7.1 – QUAL A DOTAÇÃO?	RUBRICAS ORÇAMENTÁRIAS 2026 Órgão: 05.000 - SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES Reduzido: 128 – RECURSO ORDINÁRIO Projeto/Atividade: 2.059 – MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Elemento Despesa: 3.3.90 - Aplicações Diretas
7.2. O RECURSO É ORIGINÁRIO DE QUAL ENTE?	Municipal.
8 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	
8.1 – HÁ ALGO MAIS A INFORMAR?	As entregas iniciarão na data de 10 de fevereiro de 2027 e finalizarão na data de 06 de dezembro de 2027.
9 –CONTRATO	
9.1 – QUAL SERÁ O INSTRUMENTO DE FORMALIZAÇÃO?	Nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021, fica dispensada a formalização de instrumento contratual, uma vez que a contratação se enquadra nas hipóteses legais de dispensa previstas na referida norma. Trata-se de situação em que a legislação autoriza, de forma expressa, a substituição do contrato por outro instrumento hábil. Assim, a Administração dispensa motivadamente a celebração de contrato, adotando, em seu lugar, instrumento substitutivo adequado, como nota de empenho, autorização de compra, carta-contrato ou ordem de execução de serviço, os quais

	contêm, no que couber, as cláusulas essenciais à formalização do ajuste, conforme autoriza o art. 95, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

Capinzal (SC), 27 de outubro de 2026.

RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA	CHEFIA IMEDIATA
Nome: Alessandra Nelsi Weber Nutricionista CRN10 3469 Responsável Técnica gov.br Documento assinado digitalmente ALESSANDRA NELSI WEBER Data: 27/10/2026 14:28:17-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br Assinatura: _____	Nome: Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz Secretária da Educação, Cultura e Esportes Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz:04066395902 Assinado de forma digital por Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz:04066395902 Dados: 2026.10.27 14:17:03 -03'00' Assinatura: _____
Nome: Gabriela Conceição Soccol Diretora Administrativa Gabriela Conceicao Soccol:06239292958 Assinado de forma digital por Gabriela Conceicao Soccol:06239292958 Dados: 2026.10.27 14:16:55 -03'00' Assinatura: _____	