DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA PARA PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	
UNIDADE REQUISITANTE: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	
AGENTE RESPONSÁVEL: JONARA DE LIZ SOUZA	**MATRÍCULA: 3360**
E-MAIL: secretariadeeducacao@riorufino.sc.gov.br	**TELEFONE: 49 991232619**

1.JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1 A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma ação estratégica que traz múltiplos benefícios sociais, econômicos e nutricionais. As principais justificativas para essa aquisição são fortalecimento da agricultura familiar e valorização dos produtores locais. A compra de alimentos da agricultura familiar contribui para o fortalecimento da economia local, promovendo a valorização dos pequenos agricultores e empreendedores rurais. A compra de produtos locais ajuda a garantir a sustentabilidade econômica das famílias que dependem da agricultura, promovendo a permanência desses agricultores no campo e evitando o êxodo rural.

1.2. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar geralmente são produzidos de forma mais sustentável e com menos agrotóxicos, resultando em alimentos mais frescos e saudáveis para os estudantes. A inclusão de produtos da agricultura familiar permite uma maior diversidade no cardápio escolar, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada e nutritiva, essencial para o desenvolvimento das crianças. A aquisição de alimentos da agricultura familiar no PNAE garante que os estudantes tenham acesso a uma alimentação de qualidade, fundamental para o seu crescimento e aprendizado. Ao priorizar a compra de produtos locais, o programa ajuda a combater a insegurança alimentar nas comunidades, promovendo a saúde e o bem-estar dos alunos.

1.3 A agricultura familiar tende a adotar práticas mais sustentáveis, contribuindo para a preservação do meio ambiente e a conservação dos recursos naturais. A compra de alimentos locais reduz a necessidade de transporte de longas distâncias, diminuindo a emissão de gases de efeito estufa e contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

1.4. A valorização da agricultura familiar e do empreendedor rural gera emprego e renda nas comunidades, contribuindo para o desenvolvimento econômico local. A mesma fortalece a cadeia produtiva local, incentivando a produção e o consumo de alimentos regionais.

1.5 A legislação do PNAE estabelece a obrigatoriedade da compra de pelo menos 30% dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, promovendo a inclusão social e o desenvolvimento rural. A

aquisição de alimentos da agricultura familiar está alinhada com outras políticas públicas voltadas para a

promoção da agricultura sustentável e a segurança alimentar. A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma ação que traz benefícios diretos para os estudantes, para os produtores locais e para a comunidade como um todo. Essa prática não apenas garante uma alimentação saudável e nutritiva para as crianças, mas também promove o desenvolvimento econômico, social e ambiental das regiões, contribuindo para um futuro mais sustentável e justo.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE.

2.2. Descrição e Quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unid.	Quant.
01	**ABOBRINHA** – com tamanho e coloração uniformes, isenta de partes amassadas ou batidas, sem estar passada ou amareladas.	Kg	600
02	**ALFACE –** Pés com folhas integras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação e de bom tamanho.	Unid.	750
03	**AIPIM -** Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500
04	**ALHO –** Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	Kg	100
05	AMORA de primeira, in natura. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	200
06	**ARAÇA**, de primeira qualidade, firme, íntegros, isento de sujidades.	KG	150
07	**BATATA DOCE** - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem indícios de germinação	Kg	800
08	**BATATA INGLESA –** Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem indícios de germinação.	Kg	1000
09	**BATATA AIPO-** graúda, sem ferimentos e defeitos, consistência firme, sem indícios de germinação e sem manchas esverdeadas	Kg	400
10	**BETERRABA –** Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	kg	650
11	**BRÓCOLIS** – Firme com granulação fina, de cor verde escura, de primeira,	Unid.	800

	tamanho médio, sem partes amassadas, batidas ou estragadas		
12	**CAQUI** - de primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas.	Kg	480
13	**CEBOLA DE CABEÇA BRANCA.** Classe: média, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	780
14	**CENOURA.** Classe: média, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, sem estar rachadas ou quebradas e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	880
15	**CHUCHU –** com tamanho e coloração uniformes, isenta de partes amassadas ou batidas e sem indícios de brotação.	Kg	430
16	**COUVE FOLHA –** Deve apresentar características do cultivo bem definidas, folhas integras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação.	Maço	510
17	**ERVA CIDREIRA** fresca para chá, de primeira qualidade, integro, isento de sujeiras ou corpos estranhos.	MÇ	100
18	FRAMBOESA de primeira, in natura congelada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	200
19	**MAÇA FUJI/GALA**. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1330
20	**FEIJÃO PRETO -** 1ª qualidade, novo, uniforme, intacto, sem rupturas ou defeitos, limpo livre de terra e corpos estranhos.	Kg	1000
21	**HORTELÃ** fresca para chá, de primeira qualidade, integro, isento de sujeiras ou corpos estranhos.	MÇ	100
22	**LIMÃO.** Casca verde e integra. Embalados em plástico de polietileno transparente.	KG	150
23	**MILHO VERDE**, espigas e grãos uniformes e de boa coloração.de primeira qualidade, integro, isento de sujeiras ou corpos estranhos. Embalagem com 05 espigas	UN	800
24	**PAÇOCA DE PINHAO**. Pinhão triturado e congelado, integro, de primeira qualidade, isento de sujidades ou corpos estranhos. No rotulo, impresso deve constar no mínimo : a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes. Embalagem plástica contendo 1KG	KG	500
25	**REPOLHO–** deve apresentar características do cultivo bem definida. Firme, limpo e tamanho médio	Unid.	580
26	**TOMATE-** De tamanho padrão, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	Kg	930
27	**PIMENTÃO –** In natura, graúdo, novo, de primeira qualidade, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, livre de fungos, consistência firme, íntegro, sem traços de descoloração ou manchas, acondicionados em embalagem resistente transparentes plásticos e limpos.	Kg	300
28	**TEMPERO VERDE** - maços de cebolinha e salsinha, de primeira qualidade, sem a	Maç	510

	presença de folhas amareladas e manchadas	o	
29	**LARANJA -** tamanho médio, madura, casca lisa, íntegra, livre de fungos**.**	Kg	920
30	**MORANGO –** In-natura deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, em embalagens de 500g.	Kg	700
31	**MORANGO** - Congelado e embalado, em embalagens de 1kg. Tendo todos os parâmetros legais de higiene e da vigilância e normas adequadas de manipulação	kg	400
32	**KIWI -** In-natura, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, livre de pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500
33	**PINHÃO-** com tamanho e coloração uniformes, maduros, e sem furos	Kg	350
34	**MELANCIA -** casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	Kg	1000
35	**MORANGA CABOTIÁ-** com tamanho e coloração uniformes, isentas de partes amassadas, batidas ou estragadas**.**	Kg	400
36	**COUVE-FLOR** - De primeira qualidade, apresentando folhas firmes e flores fechadas de talos não amarelos e com ausência de manchas pretas e livre de defeitos. Embalados em pacotes de plástico.	Unid.	250
37	**TOMATE CEREJA-** estar definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	Kg	400
38	**VERGAMOTA/TANGERINA/MEXERICA -** madura, casca íntegra, isenta de machucados e perfurações	Kg	620
39	**AMEIXA -** de primeira qualidade, de tamanho médio, firme, nível médio de amadurecimento e sem rachaduras.	Kg	1000
40	**MELÃO -** casca sem deterioração, livre de fungos, consistência firme, sem rachaduras	Kg	230
41	**UVA-** sem sementes, embalagem de até 500gr, em bom estado de conservação e temperatura adequada, estando intactas, não amassadas e em estado de consumo in-naturas	Unid.	400
42	**UVA-** embalagem de 1kg, em bom estado de conservação e temperatura adequada, estando intactas, não amassadas e em estado de consumo in-naturas.	Kg	500
43	**PEPINO VERDE-** Características Técnicas: In natura, graúdo, novo, de primeira qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg	480
44	**AMORA CONGELADA –** Congelada e embalada em embalagens de 1kg. Tendo todos os parâmetros legais de higiene e da vigilância e normais adequadas de manipulação. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formadas, maduras e limpas**.**	Kg	300
45	**VAGEM -** Fresca, em bom estado de conservação, verdes, sem manchas, em perfeito estado para consumo**.**	KG	200
46	**SUCO DE UVA OU MAÇÃ INTEGRAL** - sem adição de açúcar, apresentando rótulo nutricional, data de fabricação e validade.	Litro	800

	Observação: O suco deverá ser concentrado, como uma polpa com alto rendimento		
47	**PÃO CASEIRO -** Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro de abóbora, aipim, milho, batata ou sovado, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril. Deve conter datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária.	Unid.	780
48	**BOLACHA CASEIRA -** feita com ovos, com boa aparência de massa leve e aerada e frescas. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados", com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores; deve conter datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária.	Kg	390

3. ESTIMATIVA DE VALOR:

Valor estimado de R$339.070,70 (trezentos e trinta e nove mil, setenta reais com setenta centavos).

4. DATA PREVISTA PARA A CONTRATAÇÃO

Data prevista para a contratação: após o envio da autorização de fornecimento, segundo a Lei N° 14.133/2021 e decreto municipal n° 704/2023, apto a gerar seus efeitos.

5. LOCAIS DE ENTREGA/EXECUÇÃO

Os produtos contratados deverão ser entregues na Prefeitura Municipal de Rio Rufino - José Oselame, 209 – Rio Rufino / SC.

6. INFORMAÇÃO ACERCA DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO RUFINO

06001 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

37-3.3.90.00.00.00.00.00-APLICAÇÕES DIRETAS 1.500.0000.0000-RECURSOS ORDINÁRIOS

7. INDICAÇÃO DE OUTRAS CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES OU VINCULADAS:

Não há existência de outros DFDs ou processos vinculados ou com relação de interdependência à presente demanda, com vistas a determinar a sequência em que as contratações serão realizadas.

8. INDICAÇÃO DO(S) FISCAIS DA CONTRAÇÃO

FISCAL 01	
Nome:Bruno dos Satos	
Matrícula:3281	

Rio Rufino, 29 de maio de 2026

JONARA DE LIZ SOUZA
Secretária de Educação

Documento assinado digitalmente
gov.br
JONARA DE LIZ SOUZA
Data: 29/05/2026 11:53:09-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br