PREFEITURA MUNICIPAL DE IOMERÊ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a melhor alternativa para a a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, destinados a atender a alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Iomerê, cumprindo o estabelecido no Art. 14 da Lei de 11.9472009, e seguindo a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a Lei 14.133/2021, a Resolução CD/FNDE nº 21/2021, e a Lei 14.660/2023.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia desse direito aos estudantes do Município de Iomerê, visando a manutenção do fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares

saudáveis.

Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que sejam utilizados, no mínimo, 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, o presente Estudo Técnico Preliminar visa fornecer elementos e subsídios que possibilitem a contratação de Agricultor Familiar, Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações ou cooperativas, para fornecimento de produtos alimentícios conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste estudo, e prevê a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar, e fornecedores individuais, portadores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Jurídica, que atenderem aos requisitos e às condições de participação em processo de Chamada Pública, de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados, de produção própria do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Iomerê

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A prefeitura haja vista o disposto no *Art 176 da lei 14.133/2021* ainda não conta com o plano anual de contratações.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Poderão participar deste processo de contratação pessoas físicas e/ou jurídicas que apresentem os seguintes documentos (conforme Resolução nº 8/2024):

I - Dos Beneficiários Fornecedores Individuais:

a) inscrição no CPF;

b) extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ativo do agricultor participante;

c) Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, com assinatura do agricultor participante, na forma do Anexo VII;

d) Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar, conforme o Anexo III; e

e) documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso;

II - Das Organizações Fornecedoras:

a) inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
b) extrato do Cadastro Nacional de Agricultura Familiar (CAF/PJ) ativo para associações e cooperativas;
c) regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
e) Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, assinada pelo seu representante legal, na forma do Anexo VII;
f) Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para a Organizações Formais Fornecedoras, na forma do Anexo IV, ou Declaração de Produção Própria do Agricultor Familiar para Demais Grupos Fornecedores, na forma do Anexo V;
g) Declaração de Responsabilidade pelo Controle do Atendimento do Limite Individual de Venda dos Cooperados /Associados, na forma do Anexo VIII; e
h) documento que comprove o atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, quando for o caso.

É permitida a apresentação de projetos coletivos de venda, consistindo na apresentação de projeto de venda apresentado por

grupo de agricultores familiares individuais sem CNPJ, como forma de garantir o atendimento das demandas apresentadas pelo órgão comprador, sendo os documentos de habilitação de cada fornecedor individual os constantes no inciso I deste artigo.

Na ausência do CAF ativo, no caso de beneficiários fornecedores identificados como povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, será aceita, alternativamente, a apresentação do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico) com a respectiva identificação como povos e comunidades tradicionais, nos termos do Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo que normalmente são utilizados, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como QUATANTIDADE de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios são relativos ao período dos últimos doze meses.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Há, no mercado, cooperativas e agricultores individuais que trabalham com os produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos e também foram considerados preços praticados por coperativas e produtores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: O custo estimado total da contratação é de R$ 100.333,20 (cem mil, trezentos e trinta e tres reais e vinte centavos), conforme custos unitários.

A estimativa do preço baseou-se em valores repassados por cooperativas e banco de preços, por meio de orçamentos, realizou-se média aritmética simples entre os três orçamentos para chegar ao valor estimado, conforme tabela a seguir:

ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTARES	QTDE	UND	EMP 01	EMP 02	EMP 03	MEDIA
Abóbora do tipo Moranga.	Preferencialmente orgânica.Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	50	Kg	5,63	5,63	5,93	5,73
Abobrinha do tipo Paulistinha.	Preferancialmente Orgânica. Produto limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	50	Kg	5,13	5,79	5,49	5,47
Acelga fresca.	Preferencialmente Organica. Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	120	Kg	6,86	4,08	5,68	5,54
Açúcar mascavo	de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente, com 1Kg, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, deverá ser fabricado de cana de açúcar, livre de parasitos e de detritos animais ou vegetais, informações do produto, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e lote estampados na embalagem	10	Kg	13,20	16,14	12,70	14,01
Agnoline do tipo Caseiro.	Embalagem com 500 gramas Para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango.	50	unidade	20,33	21,95	17,63	19,97
Alho In Natura.	Novo, Graúdo, de Primeira Qualidade.	12	Kg	28,18	29,83	37,00	31,67
Ameixa.	Preferencilamente orgânico, aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos.	100	Kg	9,59	8,95	10,39	9,64

Amora (Morus Alba)	de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades	20	Kg	15,00	28,38	29,50	24,29
Banana Caturra.	Preferencialmente Organica. In natura. Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produto muito maduro ou deteriorado não serão aceitos.	1600	Kg	4,90	4,99	4,90	4,93
Batata Doce.	Preferancialmente Orgânica. Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio.	100	Kg	5,07	4,30	5,03	4,80
Batata Inglesa.	Preferancialmente Orgânica. Lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos.	200	Kg	5,98	6,00	6,23	4,07
Beterraba.	Preferancialmente Orgânica. Lavada, de 1ª qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho-vivo e com pele lisa.	120	Kg	5,00	4,87	6,25	5,37
Bolacha Caseira Açúcarada.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” 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. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionai	50	Kg	39,00	36,00	50,53	41,84
Bolacha Caseira de Açúcar Mascavo.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” 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. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou	10	Kg	38,00	53,85	41,00	44,28

	marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.						
Bolacha Caseira de Fubá.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” 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. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	50	Kg	26,96	43,94	41,80	37,57
Bolacha caseira sem açúcar, sem lactose e sem conservantes adoçada com banana.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	15	Kg	34,45	48,78	48,00	43,74
Bolacha caseira sem açúcar, sem lactose e sem conservantes adoçada com suco de uva.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	15	Kg	38,00	45,00	48,00	43,66
Bolo Caseiro de Cenoura.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	33,00	31,00	31,68	31,89
Bolo Caseiro de Chocolate.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	40	Kg	35,24	35,00	32,80	34,34
Bolo Caseiro de Fubá.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	34,99	45,30	31,00	37,10
Bolo Caseiro de Laranja.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	35,24	40,00	39,33	38,19

Brócolis.	Preferancialmente Orgânica. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente.	130	Kg	8,82	8,96	9,90	9,22
Caqui.	Preferancialmente Orgânica. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	150	Kg	7,56	7,56	7,81	7,64
Cebola.	Preferancialmente Orgânica, de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio.	180	Kg	4,37	8,06	5,54	5,99
Cenoura.	Preferancialmente Orgânica, tenra, firme, sem manchas e batidas na casca. Embalados em plástico de polietileno transparente	150	Kg	6,31	3,69	3,52	4,51
Chuchu.	Preferencialmente Orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	100	Kg	3,25	5,50	3,99	4,25
Couve Flor.	Preferencialmente Organica. Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.	100	Kg	9,27	8,96	10,13	9,45
Couve Folha	Preferencialemte Organica. deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	10	Kg	5,57	5,52	4,93	5,34
Cuca Caseira.	A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.	60	Kg	25,50	25,50	26,14	25,71

Cuca Caseira recheada.	Tipo pão, com cobertura de farofa, recheada. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.	40	Kg	30,56	23,18	35,98	29,91
Doce Caseiro de Frutas.	Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.	50	Kg	16,10	17,20	26,97	20,09
Doce de frutas caseiro sem açúcar e sem adoçante, sem conservantes.	Deverá ser fabricado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais, aromatizantes e açúcar/adoçante. Acondicionado em embalagem de vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade.	15	kg	33,60	30,04	34,52	32,72
Esfiha de carne Unidades de 80g.	Embaladas em embalagens de 1 kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	100	kg	33,21	57,40	49,02	46,54
Espinafre.	Preferencialmente orgânico. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro, adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.	5	Kg	10,74	10,81	10,81	10,78
Extrato de tomate.	**Sem conservantes.** Embalagem pouch 0,5 kg, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 06 meses, informação nutricional e ingredientes.	100	Kg	7,55	9,93	6,65	8,04
Feijão preto tipo 1.	Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos.	150	Kg	10,00	9,30	11,00	10,10

Feijão Carioca.	Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e seco	30	Kg	10,91	10,90	12,49	11,43
Grostoli.	Produto do tipo macio, sem cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1Kg. Peso unitário (médio) do grostoli: 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade	40	Kg	29,65	24,89	26,10	26,88
Laranja.	Preferencialmente orgânico.Fruto de tamanho médio, íntegros e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração alaranjada uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Odor agradável e sabor doce. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	500	Kg	6,00	5,99	6,10	6,03
Macarrão caseiro - Espaguete Grosso.	Elaborado de forma artesanal furado grosso. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.	150	Kg	27,14	29,18	28,85	28,39
Maçã (Variedades: Fuji e Gala)	de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	700	Kg	12,92	10,90	10,76	11,53
Mandioca/ Aimpim Descascada.	Preferencialmente orgânico. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e embalada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	100	Kg	8,46	4,99	10,49	7,98
Mel de abelha.	não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal nem ser adicionado de corretivos de acidez. Pode se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial.. com etiqueta de identificação contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem, data da embalagem e prazo de validade Deve conter um selo de produto da agricultura familiar e na embalagem deve	10	Kg	28,80	39,00	38,00	35,26

	vir impresso o registro do produtor (SIM, SIP ou SIF). O produto deve estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Embalagem de 500 gramas						
Melancia.	Preferencialmente orgânico, primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 12 kg.	600	Kg	3,15	4,07	3,55	3,59
Milho Verde.	Preferencialmente orgânico, de primeira qualidade, tamnho e coloraçao uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade.	50	Kg	7,90	15,00	9,65	10,85
Morango.	Preferencialmente orgânico, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	60	Kg	29,83	29,83	24,50	28,05
Nectarina.	Preferencilamente orgânico, aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos.	100	Kg	12,90	13,79	7,06	11,25
Ovos Bandeija.	fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens Bandeija com 30 unidades, devendo estar intacta e constar prazo de validade Embalagem deverá estar devidamente rotulada com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	300	Dz	11,33	11,56	10,90	11,26
Pão Caseiro Branco FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos.Com Fatias uniformes. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	60	Kg	16,54	26,39	18,40	20,44
Pão CaseiroIntegral FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado, preparado com farinha de trigo, no mínimo, 20% integral. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.	60	Kg	33,67	26,49	26,29	28,82

Pão sabores (cenoura, beterraba,a aipim) FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	120	Kg	33,67	30,17	32,96	32,26
Pão caseiro de abóbora FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	80	Kg	32,00	26,50	21,70	26,73
Pepino.	Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	60	Kg	6,64	6,80	5,76	6,40
Pêssego	Preferencialmente orgânico. De boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	100	Kg	8,00	8,44	9,94	8,79
Pokan.	Preferencialmente orgânico. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	450	Kg	7,77	6,40	6,63	6,93
Repolho.	Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.	130	Kg	3,20	3,19	3,99	3,46
Rosca de Polvilho	Zero Gluten e zero lactose	45	Kg	41,42	50,50	58,00	49,97
Suco deLaranja Natural.	Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega.	50	litros	14,71	12,89	11,15	12,92

Suco de Maçã.	Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega.	50	litros	12,50	12,58	22,45	15,84
Suco de Uva Integral.	Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega.	120	litros	16,99	17,00	16,99	16,99
Tomate.	Preferencialmente orgânico. Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	300	Kg	9,00	6,89	8,90	8,26
Tortéi Caseiro Pastelzinho	Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno.	35	Kg	38,00	28,00	47,00	37,66
Uva	das variedades Niágara Branca, Rosada e/ou Isabel precoce. Doce. Com baixa acidez. Cachos de no máximo 300 gramas cada, embalados em caixas de no máximo 10 kg cada, sem sujidades, presença de insetos ou deteriorações por podridão ou lesão.	60	Kg	12,85	13,57	12,00	12,81
Goiaba	1ª qualidade, tamanho médio, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação, médio grau de amadurecimento (50%)	40	Kg	10,22	11,40	11,66	11,09
Vagem	in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	20	Kg	20,00	18,17	20,00	19,39

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação:

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.

1. Contratação de empresas para a entrega dos gêneros alimenticios
2. Fiscalização dos alimentos entregues pelas empresas vencedoras, verificando qualidade e validade dos mesmos.
3. Entrega da merenda para as escolas.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

Fundamentação: O parcelamento da solução se mostra viável, dividindo-se o objeto em itens/lotes para adequação do objeto ao Programa Nacional e ampliação da participação de eventuais interessados.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Com a referida contratação a administração pretende entregar a merenda escolar aos centros de ensinos, de acordo com o ano calendário. Garantindo que os estudantes não deixem de receber a alimentação adequada.

Através de chamada pública para agricultura familiar tem como principais resultados pretendidos:

• Estimular e fortalecer a produção da agricultura familiar, proporcionando oportunidades de comercialização direta dos produtos locais para as escolas.

• Incentivar a oferta de alimentos diversificados e de qualidade, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada para os estudantes.

• Gerar impacto positivo na economia local, uma vez que a compra direta de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.

• A oferta de refeições nutritivas e saborosas provenientes da produção local pode contribuir para a redução da evasão escolar, pois a alimentação adequada está diretamente ligada ao desempenho escolar.

A compra de alimentos da agricultura familiar fortalece os vínculos entre a escola e a comunidade local, promovendo uma relação mais próxima entre produtores, educadores e estudantes. A diversificação da oferta de alimentos proporciona oportunidades para a educação alimentar e nutricional nas escolas, sensibilizando os estudantes sobre a importância de uma alimentação saudável.

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de chamada pública para agricultura familiar visa promover o desenvolvimento local, a sustentabilidade, a segurança alimentar e a qualidade da alimentação escolar, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento educacional dos estudantes.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação:

1. Designação do fiscal de contrato para o acompanhamento da execução do objeto

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Não há contratações correlatas e interdependentes

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Este serviço não acarretára em qualquer impacto ambiental

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução ora descrita, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária**.**

14. RESPONSÁVEIS: ***O responsável por este estudo é : Araceli Mezzomo Weirich.***

Documento assinado digitalmente
gov.br ARACELI MEZZOMO WEIRICH
Data: 26/02/2025 05:47:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ARACELI MEZZOMO WEIRICH
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO