

MUNICIPIO DE MARACAJÁ -SC
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Data: 13/11/2024

De: Departamento de Educação e Cultura

Para: Departamento de Compras.

1 – Prioridade: Normal Urgente - Motivo

2 – Requisitante:

- Secretaria de Administração e Finanças
 Secretaria de Meio Ambiente e Turismo
 Departamento de Transportes
 Departamento de Educação e Cultura
 Departamento de Assistência e Bem Estar Social
 Departamento de Agricultura, Indústria e Comércio
 Departamento de Esportes
 Departamento de Saúde
 Departamento de Obras, Habitação e Serviços Urbano

3 – Proveniente de:

Recurso Próprio Convênio Outros

2.017 - Manutenção da Merenda Escolar

52- 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações diretas / 1.500.0000.0500 – Recursos Ordinários

52- 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações diretas / 1.552.0000.0552 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

4– Objeto:

Material de consumo Serviço Obra/Serviço de Engenharia

5 – Valor Global: R\$ - 582.056,20

6 – Prazo de Execução: 12 MESES

7 – Modalidade de Licitação:

Pregão Concorrência Registro Preço Credenciamento Dispensa

Chamada Publica Inexigibilidade Concurso Diálogo Competitivo

8 – Posicionamento Conclusivo do Secretário/Diretor:

Com base nas informações do ETP, entendemos necessária e viável a contratação.

ROSILANE DE BITENCOURT MARCELINO MAGAGNIN
Diretora do Departamento de Educação e Cultura

ESTUDO TÉCNICO

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1 Descrição da necessidade da contratação, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público

De acordo com Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação a escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado devendo ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nessa Resolução.

Neste contexto, segundo referida legislação, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante todo o período letivo. Devido a isso o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a maior e mais antiga política pública no Brasil. A alimentação escolar é defendida como um direito dos estudantes e considerada uma das estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial infantil, aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos mediante a oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo e as ações de educação alimentar e nutricional.

As novas diretrizes de execução do PNAE foram estabelecidas por meio da Lei nº 11.947 de junho ao qual determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados e municípios pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

O valor repassado deve ser destinado à compra de alimentos, preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar (local, regional ou nacional). A aquisição dos produtos da Agricultura familiar poderá ser realizada por meio de Chamada pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório. A mencionada Resolução determina, ainda, que o cardápio escolar deve ser elaborado por nutricionista. O apoio aos pequenos e médios produtores rurais e urbanos para a produção de alimentos locais é considerado essencial para sustentabilidade, considerando o atendimento de dimensões sociais (ocupação e renda de agricultores), ecológicas (diversidade e oferta de alimentos de qualidade), econômicas (menor custo com transporte) e culturais (confiabilidade do produto, preservação do hábito regional e da produção artesanal), promovendo uma conexão entre rural e o urbano.

Diante dos expostos faz se necessário a aquisição dos itens relacionados no termo de referência (em anexo), deste estudo para que o município de Maracajá/SC possa oferecer uma alimentação escolar suficiente e de qualidade aos 1.409 (Dados do Educálize 01/11/2024), educandos que frequentam as unidades municipais de ensino, atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam desenvolver integralmente. Dessa forma, a compra de alimentos por meio desta chamada pública voltada para aquisição de alimentos da Agricultura familiar é dever do Departamento de Educação.

As especificações necessárias encontram-se no item 05. Os gêneros alimentícios solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observando padrões e normas da vigilância sanitária.

2-LEVANTAMENTO DE MERCADO (ALTERNATIVAS): Foi realizada cotação de preços em ata no Diário Oficial dos Municípios, não obtendo todos os itens, pesquisou-se em cooperativas de Criciúma e Araranguá e finalizado os orçamentos com Supermercados da região de Araranguá.

3-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ADOTADA: De acordo com a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, conforme art 14.

Segundo Resolução 06/2020, art. 30, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. Considerando § 1º da mesma resolução, quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública. Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

A Resolução 06/2020, ainda pontua no Art. 31 que o preço da aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado, por preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

Diante do exposto faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura familiar com base no detalhamento descrito ao longo deste documento para atendimento das necessidades nutricionais dos alunos matriculados na Rede de Ensino.

4-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: Os fornecedores devem são responsáveis diretos pela garantia da boa qualidade dos produtos e que atendam às necessidades da administração pública. Assim sendo, para aceitação dos objetos, os itens devem ser entregues conforme:

- Especificações contidas no objeto deste Termo de Referência;
- Frutas entregues no ponto de amadurecimento adequado para consumo;
- Produtos embalados precisam estar identificados com nome do produto, ingredientes, data de embalo e validade;
- Devem estar limpos, sem sujeiras, objetos estranhos ou insetos;
- Não devem estar murchos ou machucados.

5- ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

Baseada no número de alunos que a rede atende conforme elaboração de cardápio. O quantitativo apresentado baseia-se no número de alunos matriculados na rede de ensino municipal, bem como um mínimo excedente para ficar em estoque, a fim de que haja disponibilidade de alimentos para proporcionar o atendimento padrão ou diante de alguma emergência.

Considerando a obrigatoriedade do Município em fornecer a alimentação escolar para todos os alunos da Rede Municipal, sendo que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no mínimo 30% deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar.

Faz-se necessário a licitação dos itens da alimentação escolar abaixo.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	MEDIDA	QT.
01	Acelga Mostarda Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e pragas Embalagem: Embalado em sacos transparente atóxicos, resistente e flexível.	Unid.	750
02	Abacaxi Características técnica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração e odor próprio, livres de danos mecânicos e pragas. Devendo ser somente a classe abacaxi e não ananás. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.	Unid.	3.000

03	Aipim branco ou amarelo congelado Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, com coloração própria, livre de pragas e doenças. Deve estar descascado, lavado e congelado. Embalagem: Embalados em sacos de plásticos atóxicos transparente resistentes de 1kg com tamanho de até 10 cm cada aipim.	Kg.	500
04	Alface lisa ou crespa orgânica Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades. Apresentar Certificação orgânica.	Unid.	3.000
05	Alho Nobre Características Técnicas: Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos.	Kg.	280
06	Arroz branco tipo 1 Características técnicas: Arroz Branco longo fino tipo 1. Subgrupo polido. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg.	1.500
07	Arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Arroz parboilizado longo fino tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% do peso de grão inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, com prazo de validade no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg.	3000
08	Banana Branca orgânica Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade e apresentar grau de maturação adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta. Apresentar Certificação orgânica.	Kg.	3.200
09	Banana Branca Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.	Kg	3.200
10	Batata doce orgânica Características técnicas: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente á casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. Apresentar Certificação orgânica.	Kg.	600
11	Batata Inglesa Características técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na	Kg.	1.800

	casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.		
12	Bergamota Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente.	Kg.	1.000
13	Beterraba orgânica Características técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. Apresentar Certificação orgânica.	Kg.	900
14	Brócolis orgânico Classificação técnica: Classe média, tipo 2 ou especial, pesando entre 800 a 1000 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente, transparente. Apresentar Certificação orgânica.	Unid.	1.200
15	Biscoito caseiro Características técnicas: Biscoito caseiro sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente. Sem adição de adoçantes. Podendo ser no sabor: limão, coco, nata, amendoim, laranja. Sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes. Ter data de validade maior que 30 dias.	Kg	930
16	Cebola de cabeça Características técnicas: Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças, estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg.	1.000
17	Cenoura Características técnica: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	Kg.	800
18	Couve-flor Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechada de cor branca ou creme, sem manchas escuras ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murcha. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Unid.	300
19	Couve folha orgânica Característica técnica: Folhas frescas, limpas, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados.	Maço	500

	Não aceitar excesso de folhas murchas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Apresentar Certificação orgânica.		
20	Chuchu Características técnicas: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg.	600
21	Extrato de tomate Características técnicas: Extrato de tomate 100% tomate sem adição de sal. Embalagens de 1kg.	Kg	500
22	Farinha de milho Características técnicas: Farinha de milho fina para o preparo de polenta, apenas com milho. Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg.	450
23	Farinha de mandioca Características técnicas: grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg.	320
24	Feijão preto, novo, tipo 1 Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg.	1.100
25	Feijão vermelho Características técnicas: Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg	600
26	Laranja Pêra Características técnicas: Laranja Pêra, 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. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Entregue em caixas vazadas ou embalagens plásticas transparentes atóxicas ou sacolas tipo rede.	Kg.	3.000
27	Manteiga com sal Característica técnica: Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	Unidade	250
28	Maçã fugi ou gala Características técnicas: Maçã fugi ou gala. Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.	Kg.	3.000

	Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes.		
29	Mamão formosa Características técnicas: Mamão formosa. Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, bem formado, limpo, sadio, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou em caixas plásticas com proteção contra danos no produto.	Kg.	3.000
30	Macarrão caseiro tipo espaguete tradicional Características técnicas: Macarrão tipo caseiro. Ingredientes: ovos e farinha de trigo. Acondicionada em embalagem contendo 500g, plástica, resistente, atóxica, contendo no rótulo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.	Bandeja	650
31	Melancia Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.	Kg.	2.000
32	Melão Comum Características técnicas: Característica técnica: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes e desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	2.500
33	Milho verde Milho verde in natura, espigas grandes, limpas e de boa qualidade. Conforme a época.	Unid.	600
34	Moranga Cabotia Características técnicas: Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg.	500
35	Nata Característica técnica: Creme de leite pasteurizado (nata). Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300gramas.	Unidade	580
36	Ovos Características técnicas: tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto não deverá apresentar problemas com coloração. O produto deverá estar intacto. Embalagem: Embalagem primária deve ser descartável, identificada com rótulo impresso ou na caixa, conforme legislação vigente.	Dz.	2.500
37	Pepino orgânico Característica técnica: Pepino de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentar Certificação orgânica.	Kg	500
38	Pitaya branca Características técnicas: Pitaya branca. Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas.	Kg	700

39	Polpa de suco concentrado de Maracujá Característica técnica: Polpa de maracujá congelada, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	1000
40	Polpa de suco concentrado de Abacaxi Característica técnica: Polpa de abacaxi congelada, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	800
41	Polpa de suco concentrado de morango Característica técnica: Polpa de morango congelado, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	600
42	Polpa de suco concentrado de mamão Característica técnica: Polpa de mamão congelado, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	500
43	Polpa mista (mamão, banana, maçã) Característica técnica: Polpa contendo mamão, maçã e banana congelada, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	600
44	Pimentão verde Características técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg.	180
45	Rúcula orgânica Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, folhas firmes e viçosas com cor verde acentuada, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidades. Não aceitar folhas em excesso muitas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em maço de aproximadamente 150gr. Apresentar Certificação orgânica.	Maço	500
46	Repolho verde orgânico Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. Apresentar Certificação orgânica.	Unid.	1.000
47	Suco de uva integral Características técnicas: Suco de uva integral, variedade bordô. (em frasco de vidro de 1000 ml) Integral elaborado somente com uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	Vidro	1.800
48	Tempero verde orgânico Características técnicas: Deve apresentar as 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. Embalagem: Embalados	Maço	900

	em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. Apresentar Certificação orgânica.		
49	Tomate Características técnicas: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	Kg.	2.000
50	Uva Niagara Características técnicas: Uva Niágara – deve ser doce e succulenta, firme estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	Kg	1.800

6-ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

As estimativas preliminares dos preços dos itens a contratar, foram feitas com base no levantamento de mercado e cooperativas. Tendo como valor estimado de **R\$ 582.056,20 (Quinhentos e oitenta e dois mil e cinquenta e seis reais e vinte centavos).**

7-PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (FORMA DE JULGAMENTO):

De acordo com a Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021, os contratos individuais firmados em um mesmo CNPJ, a partir de agora devem respeitar o valor máximo de 40 mil por DAP.

De acordo com os artigos 15 e 23 da Lei 8066/93 o parcelamento no pagamento é permitido quando diante da análise de viabilidade técnica e econômica apontam que a retirada parcelada dos itens licitados garanta a eficiência, segurança e qualidade na prestação de serviços.

O pagamento será uma vez ao mês a contar da efetiva entrega dos produtos (materiais) desta chamada, mediante apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica. No valor pactuado deverá estar incluso todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

8-CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não se aplica.

9-ALINHAMENTO COM O PCA – PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Justificativa da ausência: O Município de Maracajá não instituiu, até a presente data, o Plano de Contratações Anual. Assim, impossibilitando o alinhamento desta demanda com o referido plano.

10-RESULTADOS PRETENDIDOS:

A aquisição dos itens, nas quantidades apresentadas, viabilizará a elaboração da alimentação escolar para todos os alunos da rede municipal de ensino e obedece a Lei nº 11.947 de junho ao qual determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados e municípios pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

11-PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

As entregas são de responsabilidade dos agricultores diretamente nas escolas e CEI.

12- ADEQUAÇÃO DE FORMA DE CONTRATAÇÃO:

Na Resolução 06/2020, no art. 30, a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes

no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

13- ADEQUAÇÃO DA FORMA DE JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:

Segundo a Resolução FNDE nº 06/2020, quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 §1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

No Art. 34, os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

- I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;
- II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;
- III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

No Art. 35, para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares 16 e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DO ESTUDO	
X	Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.
	Esta equipe de planejamento declara INVIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Maracajá, 13 de Novembro de 2024

ROSILANE DE BITENCOURT MARCELINO MAGAGNIN
Diretora do Departamento de Educação e Cultura

MUNICÍPIO DE MARACAJÁ/SC
TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Termo de Referência fundamentado e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL

Aquisição de produtos alimentícios através da Lei nº 11.947 de junho ao qual determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados e municípios pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres para o ano letivo de 2025.

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

X	Chamada pública		Termo Contratual		Outro
---	-----------------	--	------------------	--	-------

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

	DFD	X	Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

4. NATUREZA DO OBJETO

X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução adotada por essa administração é a aquisição de alimentos para o atendimento dos alunos para o ano letivo de 2025 por meio de chamada pública conforme a Lei nº 11.947 de junho.

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

6.1 ITENS DE CONTRATAÇÃO

ITEM	QUANT.	UND. MEDIDA	OBJETO	VALOR UN. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	750	Unid.	Acelga Mostarda Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e pragas Embalagem: Embalado em sacos transparente atóxicos, resistente e flexível.	5,76	4.320,00

02	3.000	Unid.	Abacaxi Características técnica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração e odor próprio, livres de danos mecânicos e pragas. Devendo ser somente a classe abacaxi e não ananás. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.	8,25	24.750,00
03	500	Kg.	Aipim branco ou amarelo congelado Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, com coloração própria, livre de pragas e doenças. Deve estar descascado, lavado e congelado. Embalagem: Embalados em sacos de plásticos atóxicos transparente resistentes de 1kg com tamanho de até 10 cm cada aipim.	8,37	4.185,00
04	3.000	Unid.	Alface lisa ou crespa orgânica Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades. Apresentar Certificação orgânica.	6,22	18.660,00
05	280	Kg.	Alho Nobre Características Técnicas: Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos.	33,33	9.332,40
06	1.500	Kg.	Arroz branco tipo 1 Características técnicas: Arroz Branco longo fino tipo 1. Subgrupo polido. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade no mínimo 10 meses da data de fabricação.	6,29	9.435,00
07	3000	Kg.	Arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Arroz parboilizado longo fino tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% do peso de grão inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, com prazo de validade no mínimo 10 meses da data de fabricação.	6,03	18.090,00
08	3.200	Kg.	Banana Branca orgânica Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade e apresentar grau de maturação adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta. Apresentar Certificação orgânica.	5,96	19.072,00

09	3.200	Kg	Banana Branca Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.	4,91	15.712,00
10	600	Kg.	Batata doce orgânica Características técnicas: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente á casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. Apresentar Certificação orgânica.	5,78	3.468,00
11	1.800	Kg.	Batata Inglesa Características técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.	6,10	10.980,00
12	1.000	Kg.	Bergamota Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente.	6,82	6.820,00
13	900	Kg.	Beterraba orgânica Características técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. Apresentar Certificação orgânica.	7,06	6.354,00
14	1.200	Unid.	Brócolis orgânico Classificação técnica: Classe média, tipo 2 ou especial, pesando entre 800 a 1000 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem:	8,18	9.816,00

			Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente, transparente. Apresentar Certificação orgânica.		
15	930	Kg	Biscoito caseiro Características técnicas: Biscoito caseiro sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente. Sem adição de adoçantes. Podendo ser no sabor: limão, coco, nata, amendoim, laranja. Sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes. Ter data de validade maior que 30 dias.	35,03	32.577,90
16	1.000	Kg.	Cebola de cabeça Características técnicas: Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças, estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	5,57	5.570,00
17	800	Kg.	Cenoura Características técnica: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	6,29	5.032,00
18	300	Unid.	Couve-flor Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechada de cor branca ou creme, sem manchas escuras ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murcha. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	6,90	2.070,00
19	500	Maço	Couve folha orgânica Característica técnica: Folhas frescas, limpas, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Não aceitar excesso de folhas murchas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Apresentar Certificação orgânica.	6,82	3.410,00
20	600	Kg.	Chuchu Características técnicas: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	4,66	2.796,00
21	500	Kg	Extrato de tomate Características técnicas: Extrato de tomate 100% tomate sem adição de sal. Embalagens de 1kg.	24,16	12.080,00
22	450	Kg.	Farinha de milho Características técnicas: Farinha de milho fina para o preparo de polenta, apenas com milho. Embalagem: Acondicionada em embalagem	5,27	2.371,50

			transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.		
23	320	Kg.	Farinha de mandioca Características técnicas: grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rotulo de forma legível e conforme legislação vigente.	6,15	1.968,00
24	1.100	Kg.	Feijão preto, novo, tipo 1 Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	8,72	9.592,00
25	600	Kg	Feijão vermelho Características técnicas: Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	11,63	6.978,00
26	3.000	Kg.	Laranja Pêra Características técnicas: Laranja Pêra, 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. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Entregue em caixas vazadas ou embalagens plásticas transparentes atóxicas ou sacolas tipo rede.	5,81	17.430,00
27	250	Unidade	Manteiga com sal Característica técnica: Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	23,23	5.807,50
28	3.000	Kg.	Maçã fugi ou gala Características técnicas: Maçã fugi ou gala. Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes.	9,30	27.900,00
29	3.000	Kg.	Mamão formosa Características técnicas: Mamão formosa. Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, bem formado, limpo, sadio, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e	8,69	26.070,00

			doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou em caixas plásticas com proteção contra danos no produto.		
30	650	Bandeja	Macarrão caseiro tipo espaguete tradicional Características técnicas: Macarrão tipo caseiro. Ingredientes: ovos e farinha de trigo. Acondicionada em embalagem contendo 500g, plástica, resistente, atóxica, contendo no rótulo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.	14,03	9.119,50
31	2.000	Kg.	Melancia Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.	3,79	7.580,00
32	2.500	Kg	Melão Comum Características técnicas: Característica técnica: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	7,23	18.075,00
33	600	Unid.	Milho verde Milho verde in natura, espigas grandes, limpas e de boa qualidade. Conforme a época.	2,46	1.476,00
34	500	Kg.	Moranga Cabotiá Características técnicas: Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	4,14	2.070,00
35	580	Unidade	Nata Característica técnica: Creme de leite pasteurizado (nata). Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300gramas.	10,50	6.090,00
36	2.500	Dz.	Ovos Características técnicas: tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto não deverá apresentar problemas com coloração. O produto deverá estar intacto. Embalagem: Embalagem primária deve ser descartável, identificada com rótulo impresso ou na caixa, conforme legislação vigente.	9,46	23.650,00
37	500	Kg	Pepino orgânico Característica técnica: Pepino de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentar Certificação orgânica.	7,22	3.610,00

38	700	Kg	Pitaya branca Características técnicas: Pitaya branca. Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixas plásticas.	11,00	7.700,00
39	1000	Kg	Polpa de suco concentrado de Maracujá Característica técnica: Polpa de maracujá congelada, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	30,56	30.560,00
40	800	Kg	Polpa de suco concentrado de Abacaxi Característica técnica: Polpa de abacaxi congelada, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	29,76	23.808,00
41	600	Kg	Polpa de suco concentrado de morango Característica técnica: Polpa de morango congelado, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	29,15	17.490,00
42	500	Kg	Polpa de suco concentrado de mamão Característica técnica: Polpa de mamão congelado, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	19,83	9.915,00
43	600	Kg	Polpa mista (mamão, banana, maçã) Característica técnica: Polpa contendo mamão, maçã e banana congelada, de ótima qualidade, extraída da polpa da fruta integral, 100% natural, sem adição de conservantes, em embalagem atóxica, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	19,50	11.700,00
44	180	Kg.	Pimentão verde Características técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	10,13	1.823,40
45	500	Maço	Rúcula orgânica Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, folhas firmes e viçosas com cor verde acentuada, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidades. Não aceitar folhas em excesso muitas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em maço de aproximadamente 150gr. Apresentar Certificação orgânica.	6,61	3.305,00
46	1.000	Unid.	Repolho verde orgânico Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade.	7,88	7.880,00

			Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. Apresentar Certificação orgânica.		
47	1.800	Vidro	Suco de uva integral Características técnicas: Suco de uva integral, variedade bordô. (em frasco de vidro de 1000 ml) Integral elaborado somente com uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano.	18,93	34.074,00
48	900	Maço	Tempero verde orgânico Características técnicas: Deve apresentar as 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. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. Apresentar Certificação orgânica.	4,61	4.149,00
49	2.000	Kg.	Tomate Características técnicas: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	7,02	14.040,00
50	1.800	Kg	Uva Niagara Características técnicas: Uva Niágara – deve ser doce e suculenta, firme estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	11,83	21.294,00

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	582.056,20
Fonte de Recurso:	Vide item 3.0 do estudo técnico preliminar
Dotação Orçamentária	Vide item 3.0 do estudo técnico preliminar
Complemento do Elemento:	Vide item 3.0 do estudo técnico preliminar

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Registro de SIM ou SIF para produtos de origem animal;
Certificado orgânico para os itens citados no descritivo.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	Até 03 (três) dias a partir do recebimento da AF.
Local de execução/entrega:	E.E.B.M. 12 de Maio - Endereço: Rua Antônio Rocha, S/N- Centro/ (Horário 7:50h as 17h). E.E.B.M. Eulália Oliveira de Bem - Endereço: Rua Antonio Manoel da Rocha, 1088 – Espigão Grande/ (Horário 7:50h as 17h).

	<p>E.E.B.M. Eufrázio Avelino Rocha - Endereço: Rua Eufrázio Avelino Rocha, 340 – Vila Beatriz/ (Horário 7:50h as 17h).</p> <p>E.E.B.M. Maria Libânia Machado - Endereço: Rua mar, 253 – Encruzo Barro Vermelho/ (Horário 7:50h as 17h).</p> <p>C.E.I Margareth Maria Tomasi Rocha - Endereço: Rua Antônio Rocha, 300- Centro/ (Horário 6h30min as 18:30h).</p>
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Entregas 1x na semana
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	02 (dois) dias.
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	12 (doze) meses.
Condições de pagamento e/ou medição:	Até 30 dias após a apresentação da nota fiscal.
Obrigações da contratada:	<ul style="list-style-type: none"> - Fornecer o objeto de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos; - Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos. - Manter durante a vigência deste termo, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação; - Fornecer o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta/lances; - Fornecer os produtos dentro dos padrões exigidos nesta termo, no edital de licitação e seus anexos;
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Aplica-se após 12 meses.

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor de contrato servidora Rosilane de Bitencourt Marcelino Magagnin com matrícula 2285 e função de diretora do Departamento de Educação e Cultura. Fiscal servidora Claudia Beatriz de Medeiros com matricula 2018 e função de Nutricionista. A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 031/2024. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Chamada Pública
Tipo de objeto:	Comum;
Empreitada:	Não se aplica;
Critério de julgamento:	<p>Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:</p> <p>I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;</p> <p>II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;</p> <p>III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;</p> <p>IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.</p> <p>Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:</p> <p>I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;</p> <p>a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária,</p>

	<p>comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);</p> <p>b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).</p> <p>II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;</p> <p>III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);</p> <p>a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares 16 e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;</p> <p>b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.</p>
Forma de julgamento:	Parcelado
Modo de disputa:	Chamada pública presencial
Intervalo de lances:	Não se aplica

Maracajá/SC, 13/11/2024.

ROSILANE DE BITENCOURT MARCELINO MAGAGNIN
Diretora do Departamento de Educação e Cultura

AUTORIZAÇÃO DE LICITAÇÃO		
---------------------------------	--	--

DADOS DA CONTRATAÇÃO			
Objeto:	Aquisição da alimentação escolar para alunos da Rede Municipal de Ensino		
Valor:	R\$ 582.056,20	Máximo	Referência
Dotação:	Vide item 3.0 do Estudo Técnico		
Fundamentação Legal:	De acordo com as disposições da lei 14.133/2021.		
Prazo de Entrega:	Até 03 (cinco) dias a partir do recebimento da AF.		
Vigência:	12 (doze) meses.		
Gestor da Contratação:	Rosilane de Bitencourt Marcelino Magagnin		
Fiscal da Contratação:	Claudia Beatriz de Medeiros		
Suplente do fiscal:	Gislaine Bristot Farias		

DESPACHO FINAL:	
<p>De acordo com as justificativas e fundamentações apresentadas na fase preparatória da demanda mencionada, AUTORIZO a instauração de processo em conformidade com os Decreto Municipal nº. 022/2023 e Lei Federal nº. 14.133/2021.</p>	
<p>Data da Autorização: 13/11/2024.</p>	
<p>_____ Anibal Brambila Prefeito Municipal</p>	

PROCESSO LICITATÓRIO			
Modalidade:	CHAMADA PÚBLICA	Nº.	_____/PMBG/2024
REGISTRO DE PREÇOS		Data:	_____/_____/_____
Abertura:	_____/_____/_____	Horário	_____:_____ h