

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 002/2024

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo subsidiar os setores responsáveis quanto a viabilidade técnica na contratação visando a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para compor o rol dos alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de 2024, bem como embasar o termo de referência elaborado caso se conclua pela viabilidade da contratação. De acordo com o Art. 14º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e o Art. 29 da Resolução nº 06/2020, no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Tal definição coloca a agricultura familiar como parte de um processo que evidencia a importância de se desenvolver uma forma de produção alimentar que não apenas atenda as demandas nutricionais da população como também garanta a sustentabilidade econômica e social dos agricultores familiares. O desenvolvimento da agricultura familiar privilegia as cadeias curtas de produção e comercialização, que são capazes de aproximar fornecedores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atender às necessidades das instituições públicas, favorecendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade (Nota Técnica 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE). Segundo o parágrafo 1º do Art. 29º da Resolução nº 06/2020, o percentual não executado de no mínimo 30% será avaliado quando da prestação de contas, devendo o valor correspondente ser devolvido.

Tais alimentos comporão o cardápio escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, que atende cerca de 16.500 alunos matriculados nos 27 Núcleos de Educação Infantil (NEIs), nos 15 Centros Educacionais Municipais (CEMs), no 01 Centro Educacional de Jovens e Adultos (CEJA), e 01 entidade filantrópica, bem como aqueles que frequentam o Atendimento Educacional Especializado (AEE) no contraturno escolar, conforme apresentado nas tabelas abaixo.

N. E. I.	ENDEREÇO	BAIRRO	Faixa etária atendida	Nº Alunos matriculados
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real	4 meses a 3 anos	163
Ariribá	R. Bemtivi, s/nº	Ariribá	4 meses a 6 anos	124
Bom Sucesso	R. Mª Joaquina Correa, 307	Barra	1 a 6 anos	128
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro	4 meses a 6 anos	61
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações	4 a 6 anos	186
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança	1 a 3 anos	92
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real	4 a 6 anos	94
Estaleirinho	R. Higinio João Pio s/nº	Estaleirinho	1 a 6 anos	51
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança	4 a 6 anos	221
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube	4 meses a 3 anos	160
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações	4 a 6 anos	101
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados	4 meses a 6 anos	280
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios	4 a 6 anos	360
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra	4 meses a 6 anos	321
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real	4 a 6 anos	213
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança	4 meses a 3 anos	104
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	Iate Clube	4 a 6 anos	85
Pioneiros	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros	1 a 6 anos	159
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações	1 a 6 anos	128
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu	4 meses a 6 anos	263
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios	4 a 6 anos	102
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios	1 a 3 anos	149
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu	4 a 6 anos	96
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios	4 meses a 3 anos	274
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações	4 meses a 3 anos	151
Taquaras	R. Linha de Acesso as Praias	Taquaras	1 a 6 anos	38
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá	4 meses a 6 anos	268

Consulta de Dados no Ieducar em 08/08/2023

C.E.M.	ENDEREÇO	BAIRRO	Nº alunos matriculados
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu	510

Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações	867
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá	1006
CAIC Airton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios	1049
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro	1187
Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra	1025
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro	76
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real	995
Giovânia de Almeida	R. Higinio João Pio, s/nº	Estaleirinho	162
Jardim Iate Clube	R. D. Henriques, nº 903	Jardim Iate Clube	667
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados	706
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações	976
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança	1040
Taquaras	Linha de Acesso as Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras	188
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçu, nº 841	Municípios	524
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro	200

Consulta de Dados no Ieducar em 08/08/2023

CEJA	ENDEREÇO	BAIRRO	Nº alunos matriculados
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro	250

Consulta de Dados no Ieducar em 08/08/2023

AEE	ENDEREÇO	BAIRRO	Nº alunos matriculados
Polo de Altas Habilidades	Rua Brusque, 738 (entre a 5ª e 6ª avenida)*	Municípios	40

Consulta direta com a unidade em 26/06/2023

* Possibilidade de mudança de endereço ainda não definido

Deste modo, além dos aspectos técnicos e legais, a aquisição de gêneros alimentícios considera a heterogeneidade de atendimento da rede municipal de ensino que atende de 75 a 1.200 alunos nos CEMs, de 40 a 340 alunos nos NEIs, assim como a estrutura física e organizacional das unidades escolares.

2. DEMONSTRAÇÃO PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A contratação em questão está prevista no plano de contratações e aquisições de 2024, desenvolvido pela Secretaria de Compras do município.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, não sendo permitido em hipótese alguma a compra de produtos de terceiros para a entrega, como fosse ele o produtor.

Os Certificados de Alimentos Orgânicos, que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda, devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

3.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

3.1.1 Amostras:

- Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios, como condição para adjudicação do objeto da contratação do(s) fornecedor(es) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela comissão julgadora da Chamada Pública publicada no site da prefeitura. As amostras serão entregues no Setor de Nutrição localizado Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios da seguinte forma:

- Para a BANANA BRANCA ORGÂNICA E BANANA CATURRA ORGÂNICA entregar **cópia da certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente.
 - Entregar **2 (duas) amostras**, sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) para o item:
 - PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO
 - Entregar **1 (uma) amostra** de cada item:
 - SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL
 - MORANGO CONGELADO
 - Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada por responsável técnico e da **certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente do item:
 - SUCO DE UVA ORGÂNICO
 - Entregar **1 (uma) amostra** associada a **cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) de cada item:
 - IOGURTE NATURAL SEM SABOR
 - RICOTA COM SAL
 - MANTEIGA COM SAL
- b) Caso o fornecedor desejar, as amostras poderão ser entregues com envelopes de habilitação e projeto de venda.
- c) As amostras deverão ser entregues identificadas com o nome da cooperativa, número do edital, do item e com protocolo de entrega, em duas vias.
- d) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.
- e) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nessa etapa, o Teste “Dentro-Fora para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação (SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.
- f) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

3.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os itens

- a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.
- b) Estar ciente de que o recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificado uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.
- c) Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor.
- d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

- e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujada, abertas ou com lacres rompidos.
- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranho, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

3.1.3 Qualidade dos SUCOS DE UVA E DE MAÇÃ INTEGRAIS

- a) Os produtos, marcas e tamanho das embalagens deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório. Não serão aceitos produtos com sinais de contaminação.
- b) Não serão aceitas embalagens danificadas, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

3.1.4 Qualidade dos alimentos a temperatura congelada

- a) Os alimentos PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO e MORANDO CONGELADO deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, não sendo aceitos produtos com sinais de descongelamento, de recongelamento, cristais de gelo, amolecimento ou deformação.
- b) O IOGURTE ADOÇADO COM SABOR, a MANTEIGA COM SAL e a RICOTA COM SAL deverão ser transportados e entregues refrigerados a uma **temperatura de 5°C (cinco graus Celsius) ou inferior**.
- c) O transporte será realizado em **caminhão-baú com controle de temperatura**, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento.
- d) Não é permitido desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

3.1.5 Qualidade das BANANAS ORGÂNICAS

- a) Fornecer as frutas fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas definido na Instrução Normativa nº 69/2018 e referencial fotográfico disponível no site da ceagesp no endereço eletrônico: <https://ceagesp.gov.br/>
- b) Os produtos deverão estar a temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
- c) As frutas deverão vir separadas em caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetados por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

3.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverão entregar os produtos em até 10 dias corridos.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana, a frequência e o local definido no Quadro 2 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 2 – Frequência e local de entrega definidos por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2024.

Descrição	Frequência	Local
Pernil suíno moído congelado	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana branca orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana caturra orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Suco de maçã	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Suco de uva orgânico	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Iogurte natural sem açúcar	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Ricota com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Manteiga com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Morango congelado	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Realizar as entregas em horário de expediente das 07h30 às 17h30, respeitando o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

Certificar-se que as entregas **ocorram em todas unidades em um único dia.**

3.2.3 Transporte

- A(s) contratada(s) devesse(m) responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.
- No caso de transporte de alimentos de origem vegetal e animal no mesmo veículo, os mesmos deverão estar em compartimentos separados, respeitando a temperatura recomendada para cada item, com objetivo de evitar a contaminação.
- Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos possuam alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.
- Para o PERNIL SUÍNO MOÍDO, as BANANAS ORGÂNICAS e o MORANGO CONGELADO, disponibilizar nos caminhões balança digital portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos, caso seja necessário.

3.2.4 Entregadores

- Garantir que todos os entregadores estejam uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos, dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

3.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERA (ÃO):

- A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.

A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A quantidade prevista dos alimentos leva em consideração: 1) a estimativa de gasto com agricultura familiar em 2024; 2) a quantidade per capita dos alimentos; 3) a frequência que os alimentos aparecem no cardápio escolar de 2024; 4) a previsão do número de alunos atendidos pelo PNAE no ensino Fundamental, no CEJA, na Educação Infantil, na Pré-Escola, no Atendimento Educacional Especializado (AEE).

1) Considerando que, no mínimo, 30% dos recursos federais devem ser gastos com alimentos oriundos da agricultura familiar, o Setor de Nutrição realiza a **estimativa para 2024** do valor repassado pelo governo federal. Para o cálculo, utiliza-se como variáveis o número de alunos do censo escolar por modalidade de ensino de 2023 (disponível em [PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar \(fnde.gov.br\)](https://pnae.fnde.gov.br)); o valor per capita diário por aluno (atualizado pela Resolução CD/FNDE nº 02 de 10 de março de 2023) e o mínimo de 200 dias letivos previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação. Neste sentido, para 2024, com base nos cálculos realizados, o percentual mínimo de 30% a ser gasto com a agricultura familiar, corresponde a 633 mil, sendo adicionado uma margem de segurança de mais 30%. Adicionalmente, visto o histórico de atrasos no processo de aquisição destes alimentos e de itens fracassados.

Com relação à **2) quantidade per capita**, esta é obtida a partir de planilhas de consumo elaboradas pela antiga equipe do Setor de Nutrição, há mais de 10 anos. O per capita de novos alimentos são inseridos na planilha considerando-se as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) (elaboradas em atendimento ao § 10 do Art. 17º da Resolução FNDE 06/2020) desenvolvidas das novas preparações e acompanhadas no decorrer do ano letivo;

A **3) frequência** dos alimentos é calculada a partir da indicação do número de vezes que cada alimento aparece no cardápio escolar, durante os 200 dias letivos mínimos previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação. Leva em consideração, portanto, a elaboração do cardápio anual de 2024. O cardápio escolar é elaborado por nutricionista com base nos princípios de uma alimentação saudável preconizadas no Guia Alimentar para a população brasileira (2014), no Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2019) e nas diretrizes estabelecidas na Seção II, Artigos 17º, 18º, 19º e 20º da Resolução FNDE nº 06/2020. Para 2024 foram elaborados 09 cardápios, estando diferenciados por modalidade de ensino em conformidade com as necessidades nutricionais e faixa etária dos alunos atendidos: 01 cardápio para o Ensino Fundamental; 02 cardápio para a Educação de Jovens e Adultos (diurno e noturno); 02 cardápios para Educação Infantil (01 para crianças de 07 a 11 meses e 01 para crianças de 1 a 3 anos), 02 cardápios para Pré-escola (sendo 01 para os alunos do turno matutino e 01 para os alunos do vespertino) e 01 para o AEE do Polo de Altas Habilidades e Superdotação.

A **4) previsão do número de alunos atendidos** considera o número de alunos matriculados no ensino Fundamental, no CEJA, na Educação Infantil, na Pré-Escola, no AEE e no Projeto Oficinas no ano corrente (levantamento realizado no Ieducar em junho/2023). O Setor de Nutrição questiona os departamentos responsáveis sobre possíveis aberturas/fechamento de novas salas ou unidades de ensino e conseqüentemente, a previsão do número de alunos atendidos para inclusão destes nas nossas estimativas. Enquanto que para os CEMs (ensino fundamental) e o CEJA, o atendimento considera a taxa de adesão, ou seja, o percentual de alunos que se alimentam na unidade, para os NEIs, considera-se o atendimento para o número total de vagas disponibilizadas nestes. Para o ano de 2024, estima-se que hajam 16.500 alunos matriculados na rede municipal de ensino, contabilizando-se a oferta de alimentação escolar para 12.354 destes.

Reforçamos que o Setor de Nutrição utiliza para sua previsão apenas o número de alunos da rede municipal de ensino, em atendimento a legislação do FNDE e do Informe PNAE Nº 05/2016 que preconiza que a alimentação escolar é exclusiva para os alunos regularmente matriculados. Segundo o FNDE, caso haja interesse na participação de diversos atores na alimentação escolar (diretores, professores, merendeiros, amigos da escola), a mesma deverá ser prevista a partir de recursos da

gestão municipal, sendo que até o momento não houve formalização por parte do município quanto a este atendimento.

4.1 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1.1. Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	AEE	Educação Infantil	Pré-Escola	TOTAL
01	Pernil suíno moído congelado	Kg	8300	720	0	1300	1320	11640
02	Banana branca orgânica	Kg	0	0	0	46400	28900	75300
03	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	0	2930	0	2930
04	Suco de maçã	L	0	0	0	3000	2000	5000
05	Suco de uva orgânico	L	6050	0	170	3000	800	10020
06	Iogurte natural sem açúcar	L	0	0	0	3000	0	3000
07	Ricota com sal	Kg	0	0	0	270	550	820
08	Manteiga com sal	Kg	0	0	0	320	210	530
09	Morango congelado	Kg	0	0	0	700	0	700

4.1.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

4.1.2.1 Carne suína

Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
01	Pernil suíno moído congelado	Kg	830	830	830	830	830	830	830	830	830	830	8300

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
01	Pernil suíno moído congelado	Kg	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	720

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
01	Pernil suíno moído congelado	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1300

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
01	Pernil suíno moído congelado	Kg	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1320

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

4.1.2.2 Banana branca orgânica e Banana Caturra orgânica

Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
02	Banana branca orgânica	Kg	4640	4640	4640	4640	4640	4640	4640	4640	4640	4640	46400
03	Banana caturra orgânica	Kg	293	293	293	293	293	293	293	293	293	293	2930

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada Núcleo de Educação Infantil (relação anexa) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
02	Banana branca orgânica	Kg	2890	2890	2890	2890	2890	2890	2890	2890	2890	2890	28900
03	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada Núcleo de Educação Infantil (relação anexa) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

4.1.2.3 Suco de maçã e Suco de uva orgânico

Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
04	Suco de maçã	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
05	Suco de uva orgânico	L	605	605	605	605	605	605	605	605	605	605	6050

Os produtos acima deverão ser entregues as **quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
04	Suco de maçã	L	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3000
05	Suco de uva orgânico	L	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3000

Os produtos acima deverão ser entregues as **quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

Cronograma Pré Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
04	Suco de maçã	L	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2000
05	Suco de uva orgânico	L	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	800

Os produtos acima deverão ser entregues as **quintas-feiras da semana 4 do cardápio escolar**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

4.1.2.4 Iogurte natural, ricota com sal e manteiga com sal

Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
06	Iogurte natural sem açúcar	L	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3000
07	Ricota com sal	Kg	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	270
08	Manteiga com sal	Kg	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às sextas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
------	---------	-----------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---------	-------



06	Iogurte natural sem açúcar	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
07	Ricota com sal	Kg	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	550
08	Manteiga com sal	Kg	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	210

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às sextas-feiras** totalizando 02 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

4.1.2.5 Morango congelado

Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MES	2ª MES	3ª MES	4ª MES	5ª MES	6ª MES	7ª MES	8ª MES	9ª MES	10ª MES	TOTAL
09	Morango congelado	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às sextas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O Setor de Nutrição, através de informações coletadas junto a outros municípios, realizou um levantamento das cooperativas que atuam diretamente com a merenda escolar com o intuito de diversificar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar, bem como ampliar a variedade de produtos orgânicos e/ou agroecológicos adquiridos pelo município. Considerando as diretrizes do PNAE de propiciar a aquisição de alimentos frescos e saudáveis produzidos o mais próximo possível dos municípios, priorizando-se aqueles orgânicos e/ou agroecológicos, contactou-se aquelas cooperativas pertencentes as regiões geográficas imediatas e intermediárias, com o intuito de mapear a produção de alimentos de acordo com a época de oferta (sazonalidade), bem como a disponibilidade de oferta de alimentos orgânicos ou agroecológicos.

O Setor de Nutrição estabeleceu como meta adquirir gradativamente alimentos preferencialmente *in natura* cultivados através do sistema orgânico de produção, visto os benefícios associados a este. Na produção orgânica, o agricultor utiliza práticas que conservam e preservam o solo, a água e a biodiversidade local, reduzindo ao mínimo todas as formas de contaminação desses elementos. Não se usa material químico sintético como agrotóxicos e adubos, ou sementes transgênicas, e incentiva a integração entre os diferentes segmentos da cadeia produtiva e de consumo de produtos orgânicos e a regionalização da produção e comércio desses produtos. Este modo de produção traz benefícios, sobretudo, as crianças que consomem produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais. Tendo em vista que as crianças são, particularmente, mais suscetíveis aos efeitos nocivos dos agrotóxicos por estarem nos estágios iniciais de desenvolvimento, e passam a maior parte do tempo nas creches, optou-se por inserir esses alimentos inicialmente nos alunos da educação infantil e pré-escola. De acordo com Souza et al (2012), ao optar por alimentos orgânicos, o consumidor está ingerindo menos substâncias tóxicas e apoiando um processo de transição ecológica que visa à desintoxicação gradual dos alimentos, do solo e das águas, promovendo a saúde ambiental e dos indivíduos, com o fomento ao pequeno agricultor, à biodiversidade e ao desenvolvimento local sustentável.

Devido a atualização da legislação que proíbe a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade (Art. 18º § 8º da Resolução nº 06 de 2020), desde 2022 foi adicionado o morango congelado para ser adicionado a preparações nos cardápios para menores de 3 anos, tendo uma boa aceitabilidade por parte dos alunos. Para o ano de 2024, foi idealizada a inserção da carne suína e da ricota com sal nos cardápios escolares. Foi realizado teste de aceitabilidade com a carne suína, tendo esta aprovação de 94,6% na metodologia Escala Hedônica. Já a ricota com sal foi inserida para os cardápios de Educação

Infantil como alternativa a preparação de baixa aceitabilidade no cardápio atual (pão com iogurte natural), sendo dispensado teste de aceitabilidade devido a faixa etária. Tendo em vista as propriedades nutricionais da ricota, a mesma foi inserida na pré-escola como alternativa ao requeijão caseiro visando a variabilidade do cardápio.

A maioria dos descritivos foram desenvolvidos com base nos Padrões de Identidade e Qualidade conforme Art. 28º do Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969 que definem os ingredientes necessários e variantes permitidas para a classificação de um alimento numa categoria, quando aplicado. Também utilizou-se a NOTA TÉCNICA Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE que trata sobre a especificação de gêneros alimentícios para o PNAE.

A escolha do tamanho das embalagens dos gêneros alimentícios leva em consideração o atendimento das menores unidades de ensino ou aquelas que atendem a menor quantidade de alunos, e no que diz respeito à alimentação especial, considera a oferta do produto de forma individualizada bem como a aceitação do alimento pelo aluno atendido. Tais medidas visam minimizar o desperdício de alimentos por problemas no acondicionamento dos produtos abertos, redução no prazo de validade, entre outros fatores. Lembramos também que por haver grande variabilidade no número de alunos atendidos pelas unidades escolares, a quantidade de alimentos preparadas não é linear, sendo que a aquisição de embalagens menores possibilita o correto manejo e preparo da alimentação escolar.

Com relação ao abastecimento das unidades de ensino, foram estudadas as opções disponíveis no mercado quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios para merenda escolar. Foi contactado outros municípios para identificação das práticas relacionadas, sendo verificada 1) que a própria empresa contratada para fornecer os gêneros alimentícios, é responsável pela separação e entrega diretamente nas unidades escolares; 2) a existência de um depósito central próprio da Secretaria de Educação, possuindo uma equipe para o recebimento, separação e distribuição em caminhões exclusivos para as unidades escolares, e 3) municípios que terceirizaram a alimentação escolar, não sabendo informar como ocorre o processo, sendo o mesmo responsabilidade da empresa terceirizada.

Considerando as opções do mercado, entende-se que a entrega diretamente pelo fornecedor seria a prática mais viável, uma vez que nosso município já possui implantado o procedimento de recebimento dos alimentos diretamente nas unidades escolares para carne bovina, carne de frango, peixe, iogurte, pão e hortifrutigranjeiros. Tal escolha desoneraria o município de custos relacionados à manutenção de estrutura, recursos humanos, transporte e combustível, no caso de um depósito próprio ou custos com uma empresa para a gestão deste processo. Informamos ainda que, durante este levantamento realizado, no município que se aproxima na realidade local em termos de número de unidades escolares e região demográfica, os preços praticados são equiparados aos da alimentação escolar do município de Balneário Camboriú/SC. Outras vantagens seria a redução dos riscos de perda de produtos por contaminação ou por falta de giro de estoque, deterioração ou prazo de validade, além de otimizar e dar celeridade as entregas, visto que não haverá um intermediário. E em situações em que houver necessidade de substituição por inconformidade do produto, o fornecedor o fará diretamente, reduzindo o tempo que a unidade ficará desabastecida, bem como o tempo que o alimento em desconforme ficará dentro da unidade, o que aumenta o risco de contaminação dos demais alimentos ali armazenados, bem como de uso pela demora na substituição. Em contrapartida, tal metodologia exige comprometimento dos responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares, sobretudo quanto aos prazos de validade mínimos, marcas, especificações visto se tratar de uma grande variedade de alimentos.

6. ESTIMATIVA DE VALOR DE CONTRATAÇÃO

A estimativa será executada pelo setor responsável vinculado à Secretaria de Compras do município e encontra-se anexa a este estudo. A pesquisa levará em consideração a legislação pertinente, assim como o Art. 31º da Resolução nº 06/2020 que orienta quanto aos parâmetros

adotados para a pesquisa de preços prévia nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE. as especificações dos produtos, o quantitativo total para a aquisição apresentados a seguir, bem como outras informações pertinentes e que se façam necessárias no momento da cotação.

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor
01	<p>PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO Descrição do Objeto: Produto obtido pela moagem das massas musculares que compõem o corte pernil suíno. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS, e nem a partir de moagem de miúdos. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do corte. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: pacote a vácuo de 1Kg, termoencolhível, atóxico, transparente e resistente, termossoldado. O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Kg	11.640	<p>Assinado por: SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-ODFO-8982-7A44 e informe o código 2846-ODFO-8982-7A44</p>
02	<p>BANANA-BRANCA ORGÂNICA. Banana-branca de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.</p>	Kg	75.300	
03	<p>BANANA CATURRA ORGÂNICA. Banana caturra de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.</p>	Kg	2.930	
04	<p>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água e de açúcar. Isento de glúten, corantes artificiais e conservantes. Não alcoólico, 100% natural. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água). Deve estar de acordo com a legislação vigente e não deve exigir armazenamento a frio para estocagem. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor adequada, odor e sabor próprios da fruta. Características</p>	L	5000	

	<p>Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>			
05	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: suco de uva tinto integral produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente, não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, tipo bordô. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. O produto deve atender a diluição mínima de 1 parte de suco para 2 partes de água. Deve estar de acordo com a legislação vigente e conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô adequada, odor e sabor próprios de uva, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2 partes de água para 1 parte de suco. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	L	10020	Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS * Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-ODFO-8982-7A44 e informe o código 2846-ODFO-8982-7A44
06	<p>IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, e ter registro no Ministério da Agricultura e selo de inspeção. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 500 ml a 1 litro. No momento da entrega o produto deve estar refrigerado em temperatura de 4°C a 7 °C. Data de fabricação: fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.</p>	L	3000	
07	<p>RICOTA FRESCA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: queijo tipo ricota fresca não maturada obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite pasteurizado, com ou sem adição de ácido, com adição de leite pasteurizado em até 20% do seu volume, com adição de sal, não podendo passar por processo de defumação. Sem ingredientes adicionais, deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Transportada e conservada a temperatura não superior a 8°C. Características sensoriais (organolépticas): consistência mole, não pastosa e friável (quebradiça); cor homogênea, branca a branco creme; aroma suave e característico; sabor próprio, suave, salgado e textura homogênea e granulosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: pasteurizada. Ausência de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza e de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco plástico transparente contendo 250 gramas, atóxico, resistente e termoencolhível, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência ao conteúdo. Rotulagem contendo a identificação, procedência, informação nutricional, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção e percentual de matéria gorda do produto indicado no painel principal. Data de fabricação: fabricado no máximo de 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 45 dias.</p>	Kg	820	
08	<p>MANTEIGA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda, que não</p>	Kg	530	

	poderá ser inferior a 80%, deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Isento de gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Cloreto de sódio até o máximo de 2g/100g de manteiga. Transportada e conservada a temperatura não superior a 8°C. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 3 meses.			
09	MORANGO CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do produto: Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração vermelha brilhante e sabor levemente acidificado. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Transportado e conservado congelado, em temperatura de -18°C ou inferior. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Deve ser isento de glúten, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Embalagem: embalagem plástica termo seladas, contendo até 500 gramas de peso líquido, devidamente rotulada. Data de fabricação: no máximo de 15 dias. Data de validade: mínimo de 4 meses.	Kg	700	AUDREY MACHADO DOS REIS 0DF0-8982-7A44

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto é a contratação, mediante chamamento público, de cooperativa(s) ou grupo de agricultores familiar para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios convencionais e orgânicos/agroecológicos destinados a alimentação escolar, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2024. O início da execução dos contratos provenientes do processo licitatório deverão ter início no mês de janeiro de 2024, tendo em vista a necessidade de se ter no início das aulas previstos para fevereiro, todos os itens necessários para o fiel cumprimento dos cardápios escolares. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor. Este alimentos serão utilizados para o cumprimento dos cardápios escolares de 2024 para o atendimento dos alunos da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza do objeto, recomenda-se a sua divisão em itens, optando-se pelo parcelamento da contratação. Tal escolha leva em consideração os objetivos da contratação relacionados ao fomento da agricultura familiar, ampliando-se com isso o rol de cooperativas e/ou grupo de agricultores familiares credenciados.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

CHAMADA PÚBLICA Nº 00 7/2022 – PMBC - Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE durante o ano letivo de 2023.

10. DEMONSTRATIVO RESULTADOS PRETENDIDOS (ECONOMICIDADE E MELHOR APROVEITAMENTO RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS)

Almeja-se alcançar com esta contratação a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar que atendam os requisitos técnicos/específicos solicitados, em quantidade e qualidade suficiente e

condizente com as necessidades alimentares dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, considerando as determinações contidas na legislação do PNAE bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis.

11. PROVIDÊNCIAS TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizado por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 67º da Lei nº 8.666 de 1993. Recomendamos que os gestores e os fiscais de contratos e os respectivos substitutos serão representantes da administração, formalmente cientificados da indicação e das respectivas atribuições, designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade.

Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial. Considerando a particularidade do objeto, cujas entregas ocorrem diretamente nas unidades escolares, e que estas representam o local onde o contrato é executado, orientamos que sejam nomeados fiscais setoriais em cada unidade escolar, com objetivo de aumentar o controle nos processos de recebimento dos alimentos destinados à merenda escolar, visando a oferta de produtos com os padrões de qualidade exigidos. Neste sentido, sugerimos a nomeação do **administrador escolar** (ou na inexistência, o supervisor escolar) como fiscal setorial e, em seus afastamentos e seus impedimentos legais, um fiscal setorial suplente, representado pelo **agente de alimentação**, em cada uma das 43 unidades escolares do município. Estes 86 fiscais deverão ser devidamente capacitados quanto a função e responsabilidades.

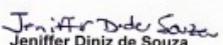
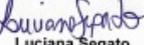
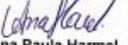
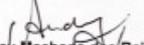
Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entregas fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (CONSUMO DE RECURSOS, ENERGIA, LOGÍSTICA REVERSA....)

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Os resíduos provenientes de seu uso classificam-se como orgânicos e reciclados, tendo o município coleta periódica e destinação de ambos os resíduos. Deste modo, entende-se não haver risco de impacto ambiental.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE QUE SE DESTINA

A equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

 Jeniffer Diniz de Souza Nutricionista CRN10 3157	 Luciana Segato Nutricionista CRN10 0711	 Ana Paula Harmel Nutricionista CRN10 3894	 Sheila Demétrio Reis Nutricionista CRN10 4381	 Audrey Machado dos Reis Nutricionista CRN10 10278
---	--	--	---	--

ANEXO

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO ELETRÔNICO		LOTE / ITEM	
FORNECEDOR		CNPJ	
PRODUTO		MARCA	
DATA ENTREGA		DATA ANÁLISE	

LOTE / N° DO ITEM - GÊNERO ALIMENTÍCIO AVALIADO

Avaliação Documental	Sim	Não	Não se aplica
Documentos entregues de acordo com o edital			
Observações:			

Avaliação Externa	Sim	Não	Não se aplica	Observações
Embalagem de acordo com edital				
Descrição/Ingredientes de acordo com edital				
Peso confere com embalagem				
Prazo entre fabricação e validade de acordo com o edital				
Observações:				

Avaliação Sensorial	Sim / Característico	Não / Não característico	Observações
Cor de acordo com edital			
Odor de acordo com edital			
Sabor de acordo com edital			
Textura/consistência de acordo com edital			
Rendimento de acordo com edital			
Tempo de cocção recomendado			
Perda de água após descongelamento			
Percentual de gordura conforme edital			

Imagens do produto			

Parecer Técnico	Aprovado	Reprovado	