

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 002/2025

Objetivo: Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú/SC, cujo objeto é os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para compor o rol dos alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de 2025.

Referência legal: Art. 18 da Lei 14.133/2021. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o art. 12, inciso VII, da NLLC e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendido a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido.

Unidade Requisitante:

Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP: Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista, Ana Paula Harmel, Matrícula 32415, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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), 02 Escolas de Tempo Integral (ETI) 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
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real	4 meses a 3 anos
Ariribá	R. Maracanã, 198	Nações	4 meses a 6 anos

Bom Sucesso	R. M ^a Joaquina Corrêa, 307	Barra	1 a 6 anos
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro	4 meses a 6 anos
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações	4 a 6 anos
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança	1 a 3 anos
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real	4 a 6 anos
Estaleirinho	R. Higinio João Pio s/nº	Estaleirinho	1 a 6 anos
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança	4 a 6 anos
late Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	late Clube	4 meses a 3 anos
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações	4 a 6 anos
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados	4 meses a 6 anos
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios	4 a 6 anos
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra	4 meses a 6 anos
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real	4 a 6 anos
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança	4 meses a 3 anos
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	late Clube	4 a 6 anos
Pioneiros*	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros	1 a 6 anos
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações	1 a 6 anos
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu	4 meses a 6 anos
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios	4 a 6 anos
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios	1 a 3 anos
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu	4 a 6 anos
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios	4 meses a 3 anos
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações	4 meses a 3 anos
Taquaras	R. Linha de Acesso as Praias	Taquaras	1 a 6 anos
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá	4 meses a 6 anos

C.E.M.	ENDEREÇO	BAIRRO
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Airton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
Giovânia de Almeida	R. Higinio João Pio, s/nº	Estaleirinho
Jardim late Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim late Clube
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
Taquaras	Linha de Acesso às Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçu, nº 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro

CEJA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

ETI	ENDEREÇO	BAIRRO
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro

AEE	ENDEREÇO	BAIRRO
Polo de Altas Habilidades	Rua 2.400, 730 esquina com 2350	Centro

Deste modo, além dos aspectos técnicos e legais, a aquisição de gêneros alimentícios deve considerar 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.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros provenientes da agricultura familiar aos alunos da rede municipal de ensino, atendendo o percentual mínimo exigido em legislação, bem como contribuindo com o fortalecimento da economia local e da sustentabilidade ambiental.

2. 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 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.

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

2.1.1 Amostras:

- a) 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
- FILÉ DE TILÁPIA

Entregar **1 (uma) amostra** de cada item:

- SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL
- MORANGO CONGELADO
- AIPIM CONGELADO
- ARROZ PARBOILIZADO
- ARROZ INTEGRAL

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
- QUEIJO MUSSARELA
- 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 nesta 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.

2.1.2 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 identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante 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 coloquem 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. A

embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.

- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, 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.

2.1.3 Qualidade dos SUCOS E ARROZ

- 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.

2.1.4 Qualidade dos alimentos a temperatura controlada

- a) Os alimentos PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO, FILÉ DE TILÁPIA, MORANGO E AIPIM CONGELADOS 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 NATURAL, a MANTEIGA COM SAL e o QUEIJO MUSSARELA 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 o desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

2.1.5 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 à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
- c) As frutas deverão vir separadas em caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetadas por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

2.2 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. Os locais de entrega também poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

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

condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 2 – Frequência e local de entrega. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2025.

Descrição	Frequência	Local
Pernil suíno moído	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Filé de tilápia	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
Arroz parboilizado	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Arroz integral	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
logurte natural	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Queijo Mussarela	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
Aipim 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.**

2.2.3 Transporte

- A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência de 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, FILÉ DE TILÁPIA, BANANAS ORGÂNICAS e MORANGO e AIPIM CONGELADOS, 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.

2.2.4 Entregadores

- a) 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.

2.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ (ÃO):

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, sendo verificado que todas as aquisições ocorreram por meio de chamada pública por item, contemplando alimentos como hortifrutigranjeiros, carnes, tilápia, pães caseiros e queijos. Observou-se que a aquisição de alimentos orgânicos por outros municípios ainda é discreta. Associado a isso, realizou-se o mapeamento e levantamento da produção das cooperativas que atuam diretamente com a merenda escolar com o intuito de diversificar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar, identificando a produção, a sazonalidade e sobretudo a existência de itens orgânicos e/ou agroecológicos, preferencialmente de cooperativas locais imediatas e intermediárias visto seu efeito benéfico para as crianças e meio ambiente.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto é a contratação, mediante chamamento público, de cooperativa(s) de agricultores familiares para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios convencionais e orgânicos agroecológicos destinados à alimentação escolar, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2025. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A quantidade prevista de cada alimento leva em consideração: 1) a quantidade **per capita dos alimentos**, 2) a **frequência** que os alimentos aparecem no cardápio escolar de 2025 e 3) a previsão do **número de alunos** atendidos pelo PNAE, sendo no ensino Fundamental, no CEJA, na Escola

Tempo Integral, na Educação Infantil, na Pré-Escola e no Atendimento Educacional Especializado (AEE). Para o ano de 2025, estima-se que haja 16.500 alunos matriculados na rede municipal de ensino. Reforçamos que a previsão é apenas para os alunos, em atendimento a legislação do FNDE e do Informe PNAE N° 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.

5.1 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

5.1.1. Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	ETI	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	8.000	700	400	1.100	1.300	0	11.500
02	Filé de tilápia	Kg	7.100	410	250	2.100	2.500	0	12.360
03	Banana branca orgânica	Kg	0	0	0	36.000	24.000	0	60.000
04	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	0	3.100	0	0	3.100
05	Suco de maçã	L	0	0	0	1.010	410	0	1.420
06	Suco de uva orgânico	L	10.000	270	0	4.300	2.800	110	17.480
07	Arroz integral	Kg	0	0	0	530	320	0	850
08	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	7.100	4.500	0	11.600
09	logurte natural	L	0	0	0	1.400	0	0	1.400
10	Queijo Mussarela	Kg	0	0	0	570	2.000	0	2.570
11	Manteiga com sal	Kg	0	0	0	1.230	520	10	1.760
12	Morango congelado	Kg	0	0	0	1.500	500	0	2.000
13	Aipim congelado	Kg	0	0	0	1.400	900	0	2.300

5.1.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.1.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	8.000
02	Filé de tilápia	Kg	710	710	710	710	710	710	710	710	710	710	7.100

Os produtos acima deverão ser entregues **uma vez ao mês às segundas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.2 Cronograma Escola de Tempo Integral

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
02	Filé de tilápia	Kg	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	410

Os produtos acima deverão ser entregues **uma vez ao mês às segundas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.3 Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
02	Filé de tilápia	Kg	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250

Os produtos acima deverão ser entregues **uma vez ao mês às segundas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.4 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
02	Filé de tilápia	Kg	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2.100

Os produtos acima deverão ser entregues **uma vez ao mês às segundas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.5 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Pernil suíno moído	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1.300
02	Filé de tilápia	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500

Os produtos acima deverão ser entregues **uma vez ao mês às segundas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.6 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
03	Banana branca orgânica	Kg	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	36.000
04	Banana caturra orgânica	Kg	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	3.100

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.7 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
03	Banana branca orgânica	Kg	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	24.000

04	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**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.8 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
05	Suco de maçã	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	Suco de uva orgânico	L	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	10.000
07	Arroz integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

5.1.2.9 Cronograma Escola de Tempo Integral

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
05	Suco de maçã	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	Suco de uva orgânico	L	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	270
07	Arroz integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

5.1.2.10 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
05	Suco de maçã	L	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	1.010
06	Suco de uva orgânico	L	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430	4.300
07	Arroz integral	Kg	106	106	106	106	106	0	0	0	0	0	530
08	Arroz parboilizado	Kg	1420	1420	1420	1420	1420	0	0	0	0	0	7.100

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

5.1.2.11 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
05	Suco de maçã	L	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	410
06	Suco de uva orgânico	L	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	2.800
07	Arroz integral	Kg	64	64	64	64	64	0	0	0	0	0	320
08	Arroz parboilizado	Kg	900	900	900	900	900	0	0	0	0	0	4.500

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

5.1.2.12 Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
05	Suco de maçã	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	Suco de uva orgânico	L	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	110
07	Arroz integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

5.1.2.13 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
09	iogurte natural	L	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1.400
10	Queijo Mussarela	Kg	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	570
11	Manteiga com sal	Kg	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	1.230

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às sextas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.14 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
09	iogurte natural	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Queijo Mussarela	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000
11	Manteiga com sal	Kg	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	520

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às sextas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.15 Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
09	iogurte natural	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Queijo Mussarela	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Manteiga com sal	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10

Os produtos acima deverão ser entregues **quinzenalmente às sextas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.16 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
12	Morango congelado	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500
13	Aipim congelado	Kg	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1.400

Os produtos acima deverão ser entregues mensalmente às **sextas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

5.1.2.17 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
12	Morango congelado	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
13	Aipim congelado	Kg	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900

Os produtos acima deverão ser entregues mensalmente às **sextas-feiras**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DE CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor será executada pelo setor responsável vinculado à Secretaria de Compras do município e encontra-se anexa a este estudo. A pesquisa levará em consideração o capítulo VI do Decreto municipal nº 11.209, de 27 de março de 2023, o Art. 28 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 e demais legislações pertinentes.

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor
01	<p>PERNIL SUÍNO MOÍDO Descrição do Objeto: Produto obtido pela moagem do pernil suíno congelado. A matéria-prima deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para consumo humano. O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, permitindo apenas a gordura natural do corte (até 13%). Não é permitida a moagem de carnes provenientes de raspas de ossos, carne mecanicamente separada (CMS) ou 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 pernil suíno. 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. 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: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.</p>	Kg	11.500	R\$ 28,80
02	<p>FILÉ DE TILÁPIA Descrição do Objeto: Filé de tilápia sem espinhas (corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa nº 21 de 31/05/2017. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de aditivos e matérias</p>	Kg	12.360	R\$ 54,39

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e ANA PAULA HARMEL
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.tdoc.com.br/verificacao/3BA9-9542-6EFO-2F60> e informe o código 3BA9-9542-6EFO-2F60

	prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.			
03	BANANA-BRANCA ORGÂNICA Descrição do Objeto: Banana-branca de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor característicos da variedade, pronta para manipulação, transporte e conservação. O produto deve estar livre de doenças, sem danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores ou sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	60.000	R\$ 8,73
04	BANANA CATURRA ORGÂNICA Descrição do Objeto: Banana caturra de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor típicos da variedade, e em condições adequadas para manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de doenças, danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	3.100	R\$ 8,00
05	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Descrição do objeto: Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água, açúcar, glúten, corantes artificiais ou conservantes. 100% natural e não alcoólico. Preparado com frutas limpas e saudáveis, sem parasitas ou detritos. Não deve requerer armazenamento refrigerado. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios considerando a diluição de 1:1 (uma parte de suco para uma de água). Características 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.	L	1.420	R\$ 21,02
06	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO Descrição do objeto: suco de uva tinto integral orgânico com Certificado de Alimento Orgânico. Não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, tipo bordô, sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2:1 (duas partes de água para uma 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. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	L	17.480	R\$ 21,77
07	ARROZ INTEGRAL Descrição do objeto: grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve	Kg	850	R\$ 7,77

	<p>ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor, odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.</p>			
08	<p>ARROZ PARBOILIZADO Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.</p>		11.600	R\$ 6,93
07	<p>IOGURTE NATURAL Descrição do objeto: Produto resfriado obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, usando cultivos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>, podendo incluir outras bactérias ácido-lácticas. Não deve conter açúcar, conservantes ou corantes artificiais. Deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor, 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 900 ml a 1 litro. Data de fabricação: até 10 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 20 dias após a entrega.</p>	L	1.400	R\$ 14,45
08	<p>QUEIJO MUSSARELA Descrição do objeto: Produto de primeira qualidade, fatiado e resfriado, feito de leite de bovino pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação. Isento de glúten, porcionado em fatias de cerca de 20g, separadas por plásticos atóxicos. Deve cumprir a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote de 400g de peso líquido, de polietileno transparente, a vácuo. Data de fabricação: até 30</p>	Kg	2.570	R\$ 60,93

	dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.			
09	<p>MANTEIGA COM SAL Descrição do objeto: Creme pasteurizado de leite de vaca, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado, com no mínimo 80% de gordura láctea. Refrigerado, não deve conter gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais. O teor de cloreto de sódio não deve ultrapassar 2g/100g de manteiga. Em conformidade com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e untosa, com distribuição uniforme de umidade. Sabor suave, odor e sabor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: 200g. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.</p>	Kg	1.760	R\$ 67,51
10	<p>MORANGO CONGELADO Descrição do produto: frutas inteiras, sem sépalas, maduras, de cor vermelha brilhante e sabor levemente ácido, higienizadas e congeladas. Não pode conter defeitos graves, como podridão, frutos imaturos, muito maduros ou com lesões profundas. Sem cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Isento de glúten, aditivos e coadjuvantes. Embalagem: embalagem plástica termo selada, com até 500 gramas de peso líquido, devidamente rotulada. Data de fabricação: até 10 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 04 meses após a entrega.</p>	Kg	2.000	R\$ 30,27
11	<p>AIPIM DESCASCADO CONGELADO Descrição do objeto: Aipim/Mandioca tipo branco, de 1ª qualidade, descascado, cru, lavado e cortado em pedaços, congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, sabor, cor e odor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagens plásticas transparentes de até 1 Kg, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 04 meses após a entrega.</p>	Kg	2.300	R\$ 11,84

A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

7. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO 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 de agricultores familiares credenciados.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2024 - PMBC (Materiais e limpeza e higiene), para a limpeza de ambientes, equipamentos e utensílios relacionados à produção dos alimentos, seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2024 - PMBC - Leite e Hortifrutigranjeiros

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 163/2023 – PMBC (utensílios de copa e cozinha), para a elaboração das preparações do cardápio, oferta e distribuição aos alunos.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 084 /202 3 - PMBC (mobiliário em inox), para a estrutura das cozinhas, seguindo as normas da ANVISA.

9. DEMONSTRAÇÃO PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A respectiva contratação está prevista no plano de contratações e aquisições de 2025 e na Lei Orçamentária Anual.

10. DEMONSTRATIVO RESULTADOS PRETENDIDOS

Almeja-se alcançar com esta contratação a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme §1º do Art. 14º da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do PNAE, por meio de chamada pública. Por fim, objetiva-se atender os alunos quanto ao seu direito à alimentação escolar, garantindo a oferta de alimentos variados e seguros provenientes da agricultura familiar, atendendo o percentual mínimo exigido em legislação, bem como fortalecendo a economia local e a sustentabilidade ambiental.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e respectivas atribuições, conforme Decreto municipal nº11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20º ao art. 24º do Decreto municipal nº 11.210/2023. 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. IMPACTOS AMBIENTAIS

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, entende-se não haver risco ambiental, uma vez que os resíduos provenientes de seu uso classificam-se como orgânicos e reciclados, tendo o município coleta periódica e destinação de ambos os resíduos. Além disso, a preferência por alimentos orgânicos e/ou agroecológicos promove uma menor geração de resíduos tóxicos e contribui para a sustentabilidade ambiental. Embora o tamanho das embalagens menor acarreta em maior produção de resíduos, esta considera a realidade do município, minimizando o desperdício e perdas de alimento por problemas de armazenamento e mau acondicionamento e prazo de validade.

Ana Paula Harmel

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 067.051.309-11, matrícula: 32415

Luciana Segato

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

Sheila Demétrio Reis

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095

Marina da Cunha Heineck

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 043.277.769-55, matrícula: 54682

Susana Lenes de Miranda Machado

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887

Thaís Rodrigues Guastale

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
PREGÃO ELETRÔNICO		FORNECEDOR	
DATA ENTREGA		CNPJ	

Item -			
LOTE	Previsto/Homologado	Amostra	Foto
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			

Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
PARECER			