

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 002/2026

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 2026.

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, Thais Guastalle Rodrigues, Matrícula 54791, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Com a publicação da Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural foi ampliado de 30% para 45%. Essa alteração reforça o compromisso com o fortalecimento da produção local, a valorização dos agricultores familiares e a promoção da segurança alimentar, estimulando a economia regional e garantindo a oferta de alimentos mais frescos e saudáveis na alimentação escolar.

Tal definição insere a agricultura familiar em um processo que evidencia a importância de desenvolver um modelo de produção alimentar que não apenas atenda às demandas nutricionais da população, mas também assegure a sustentabilidade econômica e social dos produtores rurais. O fortalecimento da agricultura familiar privilegia cadeias curtas de produção e comercialização, capazes de aproximar fornecedores e consumidores, fortalecer vínculos comunitários, valorizar a diversidade produtiva e atender às demandas das instituições públicas, promovendo o acesso regular a alimentos de qualidade e com valor nutricional adequado (Nota Técnica nº 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE).

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 dos 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 PNAIS 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 qualquer 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.

Item	Produto	Un Medida	Qtde
01	FILÉ DE TILÁPIA	Kg	11.600
02	BANANA-BRANCA ORGÂNICA	Kg	30.000
03	BANANA CATURRA ORGÂNICA	Kg	1.550
04	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	L	1.210
05	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO	L	19.100
06	BOLACHA CASEIRA	Kg	2.650
07	ARROZ PARBOILIZADO	Kg	28.000
08	IOGURTE NATURAL	L	7.000
09	QUEIJO MUSSARELA	Kg	2.400
10	MANTEIGA COM SAL	Kg	2.940
11	AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO E CONGELADO	Kg	3.000

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

2.1.1 Amostras:

- Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios, como condição para a 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 Dom Miguel nº680, bairro Vila Real 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:

- FILÉ DE TILÁPIA

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

- SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL
- ARROZ PARBOILIZADO
- BOLACHA CASEIRA

Entregar **1 (uma) amostra e cópia da certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente.

AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO E CONGELADO

Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada pelo 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, dos Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes e 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, 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 FILÉ DE TILÁPIA E AIPIM ORGÂNICO 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, re congelamento, 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

- 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 definidos na Instrução Normativa nº 69/2018 e referencial fotográfico disponível no site da ceagesp no endereço eletrônico: <https://ceagesp.gov.br/>
- Os produtos deverão estar à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
- 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 das 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 2026.

Descrição	Frequência	Local
Filé de tilápia	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana branca orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Banana caturra orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Suco de maçã	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Suco de uva orgânico	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Bolacha caseira	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nos CEMs, CEJA e AEE
Arroz parboilizado	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
logurte natural	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Queijo Mussarela	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Manteiga com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Aipim orgânico congelado	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs

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) 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.
- b) 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.
- c) Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos possuam alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.
- d) Para o FILE DE TILÁPIA, BANANAS ORGÂNICAS e AIPIM ORGÂNICO 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 as 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.
- d) Caso o contratado seja uma cooperativa, esta deverá encaminhar o Relatório de Rastreabilidade (planilha em anexo), mensalmente, juntamente com a respectiva nota fiscal contendo, no mínimo, as seguintes informações:
 - I – Nome do produtor;
 - II – Região/Município de produção;
 - III – DAP ou CAF;
 - IV – Produto entregue;
 - V – Quantidade;
 - VI – Valor unitário;
 - VII – Valor total.

Assinado por 6 pessoas: ANA PAULA HARMEYR, LUCIANE RODRIGUES DA SILVA, LUCIANE RODRIGUES GUARALTES, LUCIANE RODRIGUES GUARALTES, LUCIANE RODRIGUES GUARALTES, LUCIANE RODRIGUES GUARALTES

ES GUASTALLE, SHEILA DEMETRIO REIS

CIANAGOS, T. e MAÍ S RODRIGU

3. C. S. HARVEY, S. A. MUELLER, J. L. SUTHERLAND, and J. A. MACHADO, LUDOWICHI, ILL.

Assinado por 6 pessoas: ANA PAULA

1

03	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	1.550	0	0	1.550
04	Suco de maçã	L	0	0	800	410	0	1.210
05	Suco de uva orgânico	L	10.000	700	5.800	2.500	100	19.100
06	Bolacha caseira	Kg	2.600	50	0	0	10	2.650
07	Arroz parboilizado	Kg	13.200	600	10.000	4.200	0	28.000
08	iogurte natural	L	0	0	4.900	2.100	0	7.000
09	Queijo Mussarela	Kg	0	0	1.700	700	0	2.400
10	Manteiga com sal	Kg	500	30	1.500	900	10	2.940
11	Aipim orgânico congelado	Kg	0	0	2.100	900	0	3.000

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	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 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.	Kg	11.600	R\$ 62,12
02	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	Kg	30.000	R\$ 8,90

	bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.			
03	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	1.550	R\$ 8,50
04	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	1.210	R\$ 32,00
05	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	19.100	R\$ 32,00
06	BOLACHA CASEIRA: Descrição do objeto: biscoito obtido pela mistura de farinha de trigo ou outra farinha, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes e aromatizantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, devidamente selado, com resistência mecânica adequada. Cada pacote deve conter de 500g a 1Kg.	Kg	2.650	R\$ 38,00

	Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da data da entrega.			
07	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: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	28.000	R\$ 8,72
08	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-láticas. 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.	L	7.000	R\$ 14,50
09	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 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.	Kg	2.400	R\$ 62,00
10	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	Kg	2.940	R\$ 61,25

	(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.			
11	AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO CONGELADO Descrição do objeto: Aipim/Mandioca tipo branco orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. 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.	Kg	3.000	R\$ 12,30
VALOR TOTAL			R\$ 2.462.822,00	

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 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 2026 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 nº 11.210/2023. 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.

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
SETOR DE NUTRIÇÃO



ANEXO - 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			

ANEXO - RELATÓRIO DE RASTREABILIDADE

RELATÓRIO DE ENTREGA						
Produtor	Região/ Município de produção	DAP ou CAF	Produto entregue	Quantidade	Valor unitário	Valor total
Total a pagar:						

ANEXO - CRONOGRAMAS PARA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

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	Filé de tilápia	Kg	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	7.000

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.

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 uva orgânico	Kg	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	10.000
06	Bolacha caseira	Kg	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	2.600
07	Arroz parboilizado	Kg	2.200	2.200	2.200	2.200	2.200	2.200	0	0	0	0	13.200

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.

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
10	Manteiga com sal	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500

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.

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	Filé de tilápia	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300

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.

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 uva orgânico	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
06	Bolacha caseira	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	50
07	Arroz parboilizado	Kg	100	100	100	100	100	100	0	0	0	0	600

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.

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
10	Manteiga com sal	Kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	30

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.

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	Filé de tilápia	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000

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.

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
02	Banana branca orgânica	Kg	0	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600	0	0	0	0	18.000
03	Banana caturra orgânica	Kg	0	310	310	310	310	310	0	0	0	0	1.550

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.

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
04	Suco de maçã	Kg	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	800
05	Suco de uva orgânico	Kg	580	580	580	580	580	580	580	580	580	580	5.800
06	Bolacha caseira	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
07	Arroz parboilizado	Kg	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	0	0	0	0	0	10.000

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.

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
08	iogurte natural	Kg	490	490	490	490	490	490	490	490	490	490	4.900
09	Queijo Mussarela	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	1.700
10	Manteiga com sal	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500

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.

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
11	Aipim orgânico congelado	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000

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.

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	Filé de tilápia	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1.300

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.

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
02	Banana branca orgânica	Kg	0	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400	0	0	0	0	12.000
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**, diretamente nas unidades escolares, nas datas preestabelecidas, no horário das 07:30h às 17:30h.

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
04	Suco de maçã	Kg	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	410
075	Suco de uva orgânico	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500
06	Bolacha caseira	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
07	Arroz parboilizado	Kg	840	840	840	840	840	0	0	0	0	0	4.200

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

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
08	iogurte natural	Kg	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2.100
09	Queijo Mussarela	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
10	Manteiga com sal	Kg	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900

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.

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
11	Aipim orgânico congelado	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500

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.

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 uva orgânico	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
06	Bolacha caseira	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10

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.

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
------	---------	-----------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---------	-------



10	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.

