**ESTUDO** **TÉCNICO** **PRELIMINAR** **– ETP**

**1 - OBJETO:** Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de acordo com a Lei n° 11.947, de 16 junho de 2009 e Resolução/CD/FNDE n° 06 de 08 de maio de 2020, conforme especificações e cronograma de entrega dos gêneros alimentícios.

**SECRETARIA REQUISITANTE:** Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto

**2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

2.1.A alimentação escolar é direito dos alunos e dever do Estado;

2.2.Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

2.3.No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

2.4.Além da segurança alimentar proporcionada aos discentes, o PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para os pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

2.5.O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis;

2.6.De acordo com a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas ou de suas organizações.

2.7.Por todo o exposto, a Secretaria Municipal de Educação pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação dos serviços ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados.

2.8. A opção pela modalidade presencial da chamada Pública da Agricultura Familiar, não traz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, como a maioria dos nossos produtores não possuírem tecnologia para acesso on-line, dificultaria muito o acompanhamento da sessão. A forma presencial proporciona essa interação entre município e os produtores, de forma ampla. Também vale

salientar que, como sempre foi utilizada a forma presencial, e com sucesso, em que os produtores sentem-se mais a vontade de sanar dúvidas e expor suas realidades.

A decisão acima esta ancorada na Lei 14.133/21 804 de 01 de abril de 2021, no seu Art. 17º, § 2º escreve: As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

**3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

3.1 O Município de Monte Carlo não possui Plano de Contratação Anual. Todavia, salienta-se que a contratação dos serviços, se dá em virtude da necessidade premente, sendo de extrema necessidade e urgência a aquisição dos serviços para suprir a demanda da administração.

1. **– REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1- Após o encaminhamento e o recebimento por parte da empresa da autorização de fornecimento, os produtos nela relacionados deverão ser entregues conforme quadro abaixo:

 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

Hortifrutigranjeiros – semanalmente;

Derivados laticínio e refrigerados – semanalmente;

Produtos de panificação, de acordo com cardápio;

Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

 O fornecedor deverá efetuar as entregas dos produtos, no dia e horário expressos no termo de recebimento. Caso não esteja expresso o horário de entrega, os produtos poderão ser entregues nos centros de educação das 7h30min às 11h e das 13h às 16h45min.

 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

4.2 - Fica aqui estabelecido que os produtos serão recebidos:

1. **Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do que foi entregue com o que foi solicitado;
2. **Definitivamente**, após a verificação da quantidade e qualidade dos produtos entregues e a consequente aceitação final.

4.3 - O recebimento dos produtos, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da fornecedora pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

4.4 - O Município, por intermédio dos seus funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos produtos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado e a proposta apresentada, obrigando-se a fornecedora a promover as devidas substituições e correções.

4.5 - Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido no Edital e seus anexos será, imediatamente, n 3.1. A participação da chamada pública são para fornecedores da agricultura familiar de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE n° 26/2013, para a habilitação das propostas exigir-se-á:

**3.1.1. Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:**

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros AlimenDcios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo IV);

IV – a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V – a declaração de que os gêneros alimenDcios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

**3.1.2. Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**

 I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimenticios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V – a declaração de que os gêneros alimenDcios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

**3.1.3. Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica.**

I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relaJva à Seguridade Social e ao Fundo de GaranJa por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI – a declaração de que os gêneros alimenDcios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; e

VII – a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

3.2. As unidades de medida das folhas (couve, agrião, alface, almeirão e rúcula) deverão ser em Kg ao invés de maços devido a questão da sazonalidade dessas hortaliças. Durante o ano, essas hortaliças sofrem uma variação muito grande do tamanho do maço que é comercializado, sendo assim, utilizar a unidade de medida em maço dificulta para os produtores fornecerem o orçamento e para o restaurante mensurar o quantitativo suficiente para os cardápios planejados.

3.3. Os produtos entregues deverão apresentar as seguintes características:

3.3.1. Os produtos a serem entregues devem estar em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

3.3.2. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem saJsfazer as seguintes condições mínimas:

a) serem frescos;

b) terem aJngido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade;

c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem Zsica ou mecânica que afete a aparência;

e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

 f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos;

f) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

3.4. Os produtos alimenDcios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal. otificada a fornecedora que ficará obrigada a tomar providencias, o que deverá fazer prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas no Edital e na Lei.

**5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

5.1. A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

a) Quantidades adquidas no ano anterior;

b) A quantidade de alunos matriculados na rede municipal de ensino;

5.2. As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

|  |
| --- |
| **ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DOS ITENS** |
|  | **DESCRITIVO** | **QUANTITATIVO** | **UND** | **COTAS** |
|  | **ABOBORA MORANGA-CABUTIA:**PESO MÉDIO DE 470g, FRUTOS SADIOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARENCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTOS DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FOTOPATOLÓGICAS, NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVEM OBEDECER Á LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVEM ESTAR ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 300 | KG | 03 |
|  | **ALFACE** (LISA/CRESPA): PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA TÍPICA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. | 1000 | UN | 04 |
|  | **AIPIM-MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA: ÓTIMA QUALIDADE; SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; SEM BROTO; SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER GRAÚDA; DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO; SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO A VÁCUO, PESANDO NO MAXIMO 2KG, CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; COM DATA DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEL. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM AMBIENTE QUE MANTENHA A TEMPERATURA DE CONGELAMENTO MÍNIMA DE -12°C DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC N° 12, DE 02/01/01 DA ANVISA, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO Nº 9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972 DE 25/05/00 – ANVISA. | 100 | KG | 02 |
|  | **BANANA:** EM PENCAS, EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA EM PENCAS ÍNTEGRAS, ESTAR MADURA O SUFICIENTE PARA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. | 3000 | KG | 02 |
|  | **BATATA INGLESA:** TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 300 | KG | 03 |
|  | **BATATA SALSA:** TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 300 | KG | 02 |
|  | **BRÓCOLIS:** PARTE VERDE DAS HORTILIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEM SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA, RAÍZES E COM ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICOS MICRO PERFURADOS. | 300 | UN | 03 |
|  | **CAQUI:** PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA,TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO AROMA COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA TERROSA SUJIDADES PRODUTOS QUIMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFICIE DA CASCA ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL AROMA E SABOR ESTRANHOS TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. | 1000 | KG | 03 |
|  | **CENOURA:** TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E DE CLASSIFICAÇÃO EXTRA E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTOS E AROMA TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES ECORTES. TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER DE COLHEITAS RECENTES. | 300 | KG | 03 |
|  | **CHUCHU:** SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, FERRUGEM E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.DE COLHEITA RECENTE. | 100 | KG | 02 |
|  | **COUVE MANTEIGA:** DE 1ª QUALIDADE, FRESCA FIRME E INTACTA, EM MAÇO, BEM FORMADA, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PERFURAÇÕES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. CADA MAÇO DEVE CONTER DE 6 A 10 FOLHAS GRANDES. | 500 | MÇ | 04 |
|  | **COUVE-FLOR**: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TALOS FIRMES, SEM ESPAÇOS ENTRE OS BUQUÊS, PESANDO A UNIDADE ENTRE 800 GR A 1000 GR. DEVERÃO ESTAR FRESCOS, SÃS, INTEIROS, LIMPOS, BEM DESENVOLVIDOS, SEM MANCHAS ESCURAS, DE COR VERDE UNIFORME. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE AFETAM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. | 300 | UN | 03 |
|  | **FEIJÃO CARIOCA:** LEGUMINOSA DE ELEVADA QUALIDADE, GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS, FIRMES. DEVE SER PROCEDENTE DE PLANTAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR, SABOR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ODORES OU SABORES ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS OU PARASITAS, LIVRE DE MOFOS. | 100 | KG | 02 |
|  | **FEIJAO PRETO:** LEGUMINOSA DE ELEVADA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, COMPACTAS E FIRMES. DEVE SER PROCEDENTE DE PLANTAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTAR UM ESTÁGIO IDEAL DE DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR, SABOR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ODORES OU SABORES ESTRANHOS, ALÉM DE UMIDADE E DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, COMO TERRA, INSETOS, PARASITAS 0U MOFO. | 2500 | KG | 07 |
|  | **LARANJA:** PESO MÉDIO 200g, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHO, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. | 2000 | KG | 03 |
|  | **LEITE INTEGRAL UHT** - CONSISTÊNCIA, COR, ODOR E SABOR LÁCTEO SUAVE E CARACTERÍSTICO, ELABORADO ATENDENDO AS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS REFERENTES À PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM, SIE OU SIF) ENVASADO EM EMBALAGEM CARTONADA ESTÉRIL (TIPO TETRA PAK®), CONTENDO 1 LITRO, COM ROTULAGEM MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 2000 | LT | 02 |
|  | **MAÇÃ:**IN NATURA DA VARIEDADE ROYAL GALA E FUJI, TAMANHO ACIMA DE 75 MM, PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGINDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUAL LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, TERROSA, SUJIDADES,PRODUTOSQUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. | 2000 | KG | 02 |
|  | **OVOS:** TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, CASCA ÁSPERA E FOSCA, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS E SUJIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITÁRIO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MINÍMA 30 DIAS. | 500 | DZ | 02 |
|  | **PAO DE TRIGO CASEIRO FATIADO:** DE BOA QUALIDADE, COR E AROMA CARACTERISTICO, CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGENEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E ABATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA, E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PESO APROXIMADO DE 500 A 600G CADA.. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA BEM VEDADA COM LICENÇA SANITÁRIA. | 500 | UN | 02 |
|  | **PEPINO IN NATURA:** PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNOS E SADIAS, APRESENTAREM GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PRODUZIDAS POR INSETOS OU DOENÇAS. ISENTOS DE TERRA, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 100 | KG | 01 |
|  | **REPOLHO ROXO/BRANCO:** LISO, FRESCO, GRAÚDO E BEM FORMADO, FIRME COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, LIMPO, PODADO, BEM DESENVOLVIDO COM TALO COMPACTO E CLARO. NÃO DEVE ESTAR APRESENTANDO MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES FÍSICAS E MECÂNICAS, PERFURAÇÕES, CORTES, OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE COM ACONDICIONAMENTO EM CAIXAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. UNIDADES PESANDO 1,2 A 1,7 KG. | 700 | KG | 05 |
|  | **TANGERINA POKAN:**MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO IMEDIATO, FRESCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INFERMIDADES PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DOMANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | 1000 | KG | 02 |
|  | **TOMATE:** 1ª QUALIDADE, FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. | 200 | KG | 03 |
|  | **TEMPERO VERDE (CEBOLINHA, SALSINHA):** PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO SER PROCEDENTES DE PLANTAS SADIAS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, APRESENTAREM GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIAS DA VARIEDADE; ESTAREM LIVRES DE INSETOS E DOENÇAS, ASSIM COMO DE SEUS DANOS. ISENTAS DE TERRA ADERENTE, UMIDADE ANORMAL, ODORES E SABORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 350 | MÇ | 04 |

**6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

6.1 Não se aplica por tratar-se de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE com base na Lei n° 11.947 de 2009 e a Resolução FNDE n° 26 de 2013 (atualizada pela Resolução FNDE n° 04 de 2015). Portanto não há alternaJvas a serem analisadas, uma vez que a legislação prevê que a aquisição deve ser feita dos agricultores familiares.

**7 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

7.1.Nesta licitação foi utilizado como parâmetros média e mediana nos itens cotados, pois constata-se e utilizar as duas referências em uma mesma licitação é uma abordagem que combina a visão abrangente da média com a robustez da mediana. A média considera todos os valores do conjunto de propostas, oferecendo uma visão geral, mas é sensível a outliers. Por outro lado, a mediana é o valor central e não é afetada por valores extremos. A utilização conjunta permite uma análise mais completa, ajudando a identificar outliers e reduzindo o risco de decisões enviesadas. Com as duas medidas, é possível ter mais flexibilidade na tomada de decisão e justificar as escolhas com mais transparência. Assim, ao utilizar média e mediana, a licitação ganha em robustez, flexibilidade e equidade, proporcionando uma análise equilibrada para a seleção final.

7.2. Foram realizadas pesquisas de mercado em empresas do ramo as quais se disponibilizaram a fornecer cotação, foi solicitado orçamento via e-mail para empresas especializadas pelo fornecimento do material na região, ao qual não obtivemos resposta (conforme anexo termo de referência), de modo que foi realizada a pesquisa de preço local nos supermercados Bela Vista, Center e Zornitta e também nas cooperativas, Sabor Colonial e Cooper Contestado.

7.3. O valor estimado é mostrado na tabela a seguir, os descritivos completos estão no item 5.5. deste estudo técnico preliminar:

|  |
| --- |
| **PLANILHA ORÇAMENTÁRIA AGRICULTURA FAMILIAR** |
| **ITEM** | **QUANT** | **UND** | **DESCRIÇÃO** | **BELA VISTA** | **CENTER** | **ZORNITTA** | **COOPERATIVA****SABOR****COLONIAL** | **COOPER****CONTESTADO** | **MÉDIA** | **MEDIANA** | **TOTAL** |
|  | 300 | KG | ABOBORA MORANGA-CABUTIA | 3,99 | 2,99 | 4,98 | 5,90 | 2,70 | 4,11 | 3,99 | 1.197 |
|  | 1000 | UN | ALFACE | 3,99 | 1,99 | 3,98 | 4,20 | 3,15 | 3,46 | 3,98 | 3.980 |
|  | 100 | KG | AIPIM-MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA:  | 11,99 | 10,99 | 9,49 | 8,90 | 7,50 | 9,77 | 9,49 | 949 |
|  | 3000 | KG | BANANA | 3,99 | 3,49 | 3,98 | 6,50 | 4,05 | 4,40 | 3,99 | 11.970 |
|  | 300 | KG | BATATA INGLESA | 4,99 | 5,99 | 9,98 | 6,90 | 5,82 | 6,73 | 5,99 | 1.797 |
|  | 300 | KG | BATATA SALSA | 7,99 |  | 18,98 |  | 8,79 | 11,92 | 8,79 | 2.637 |
|  | 300 | UN | BRÓCOLIS | 6,99 | 2,99 | 5,98 | 5,90 | 4,90 | 5,35 | 5,90 | 1.770 |
|  | 1000 | KG | CAQUI | 6,49 |  |  | 8,90 | 7,23 | 7,54 | 7,23 | 7.230 |
|  | 300 | KG | CENOURA | 4,99 | 3,99 | 3,99 | 7,50 | 5,20 | 5,13 | 4,99 | 1.497 |
|  | 100 | KG | CHUCHU | 3,99 | 2,99 | 5,49 | 5,90 | 4,13 | 4,50 | 4,13 | 413 |
|  | 500 | MÇ | COUVE MANTEIGA | 3,99 |  |  | 5,90 | 4,18 | 4,69 | 4,18 | 2.090 |
|  | 300 | UN | COUVE-FLOR | 7,99 | 4,99 | 9,98 | 5,90 | 5,75 | 6,92 | 5,90 | 1.770 |
|  | 100 | KG | FEIJÃO CARIOCA | 9,90 | 8,99 | 8,98 | 10,90 | 8,80 | 9,51 | 8,99 | 899 |
|  | 2500 | KG | FEIJAO PRETO | 7,99 | 5,99 | 5,79 | 10,50 | 8,80 | 7,81 | 7,99 | 19.975 |
|  | 2000 | KG | LARANJA | 5,89 | 5,49 | 4,98 | 5,90 | 4,23 | 5,29 | 5,49 | 10.980 |
|  | 2000 | LT | LEITE INTEGRAL UHT | 3,99 | 5,49 | 4,98 | 5,90 | 5,47 | 5,16 | 5,47 | 10.940 |
|  | 2000 | KG | MAÇÃ | 9,90 | 9,99 | 13,98 | 7,50 | 10,20 | 10,31 | 9,99 | 19.980 |
|  | 500 | DZ | OVOS | 11,99 | 9,99 | 9,98 | 11,50 | 10,00 | 10,69 | 10,00 | 5.000 |
|  | 500 | UN | PAO DE TRIGO CASEIRO FATIADO | 6,99 | 7,99 | 7,85 | 12,90 |  | 8,93 | 7,92 | 3.960 |
|  | 100 | KG | PEPINO IN NATURA | 4,99 | 3,99 | 3,49 | 6,90 | 5,20 | 4,91 | 4,99 | 499 |
|  | 700 | KG | REPOLHO ROXO/BRANCO | 4,99 | 2,99 | 5,98 | 4,90 | 3,09 | 4,39 | 4,90 | 3.430 |
|  | 1000 | KG | TANGERINA POKAN | 6,99 | 7,49 |  | 5,90 | 2,37 | 5,68 | 8,99 | 8.990 |
|  | 200 | KG | TOMATE | 4,99 | 4,99 | 7,98 | 8,90 | 7,49 | 6,87 | 7,49 | 1.498 |
|  | 350 | MÇ | TEMPERO VERDE (CEBOLINHA, SALSINHA)  | 3,99 | 2,99 | 3,98 | 7,50 | 3,75 | 4,44 | 3,98 | 1.393 |
| **TOTAL GERAL** |  |

**8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

8.1. .A solução adotada se baseia na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, onde a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, de 8 de maio de 2020: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo que ao menos 30% do recurso destinado pelo FNDE deve ser gasto com alimentos da Agricultura Familiar, por meio de chamada pública com data, local e horário publicados em diário oficial desde município, considerando a média de valores.

8.2.Além disso licitação vigente do referido objeto, está prestes a finalizar, então a presente licitação sanará esses problemas.

**9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

9.1.O parcelamento da solução é viável neste caso pelo fato do formato da diversidade de itens, podendo assim ser executado por vários fornecedores sem causar prejuízos para o conjunto da solução.

9.2.Considerando a viabilidade de parcelamento da aquisição, as empresas participantes da licitação deverão competir pelo melhor preço, de modo que o lote demandado seja fornecido atendendo as exigências através da proposta mais vantajosa para o Município.

9.3.A modalidade de aquisição será por meio de Credenciamento, Chamada Pública. Salvo melhor juízo, com base nas aquisições anteriores e levando em consideração o mercado fornecedor.

**10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

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

* Estimular e fortalecer a produção da agricultura familiar, proporcionando oportunidades de comercialização direta dos produtos locais para as escolas.
* Incentivar a oferta de alimentos diversificados e de qualidade, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada para os estudantes.
* Gerar impacto positivo na economia local, uma vez que a compra direta de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.
* A oferta de refeições nutritivas e saborosas provenientes da produção local pode contribuir para a redução da evasão escolar, pois a alimentação adequada está diretamente ligada ao desempenho escolar.
* A compra de alimentos da agricultura familiar fortalece os vínculos entre a escola e a comunidade local, promovendo uma relação mais próxima entre produtores, educadores e estudantes.
* A diversificação da oferta de alimentos proporciona oportunidades para a educação alimentar e nutricional nas escolas, sensibilizando os estudantes sobre a importância de uma alimentação saudável.

10.2.A aquisição de gêneros alimentícios por meio de chamada pública para agricultura familiar visa

promover o desenvolvimento local, a sustentabilidade, a segurança alimentar e a qualidade da alimentação escolar, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento educacional dos estudantes.

**11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

11.1. O município designará no instrumento contratual, servidores para atuarem na fiscalização e recebimento do objeto deste estudo.

11.2. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;

b) elaboração de minuta do contrato;

c) encaminhamento do processo para análise jurídica;

d) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

e) encaminhamento do processo para ratificação do Prefeito;

f) publicação e divulgação do edital e anexos;

g) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

h) realização do certame, com suas respectivas etapas;

i) assinatura e publicação do contrato.

**12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

12.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias, caso se conclua ou se efetive esta contratação.

**13 – MEDIDAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, ECONÔMICA E/OU SOCIAL**

A licitação da agricultura familiar desempenha um papel fundamental na promoção da sustentabilidade em várias dimensões. Ao incentivar práticas agrícolas que preservam a biodiversidade, como a rotação de culturas e o cultivo de espécies nativas, ela contribui para a manutenção dos ecossistemas locais, evitando a degradação ambiental e a perda de recursos naturais essenciais. Além disso, a redução do uso de agroquímicos, comum na agricultura familiar, não apenas protege o solo e a água de contaminações, mas também garante que os alimentos produzidos sejam mais saudáveis, beneficiando tanto o meio ambiente quanto a saúde pública.

Do ponto de vista econômico, a licitação da agricultura familiar representa um impulso significativo para as economias locais. Ao garantir mercado para os pequenos agricultores, ela cria uma fonte estável de renda, que é reinvestida nas próprias comunidades, estimulando o desenvolvimento local. Esse fortalecimento das cadeias produtivas regionais reduz a dependência de mercados externos e cria um ciclo virtuoso de crescimento econômico baseado em práticas sustentáveis. A diversificação da produção, por sua vez, é crucial para aumentar a resiliência das economias agrícolas frente a crises e flutuações de mercado, ao mesmo tempo em que promove a segurança alimentar, tornando as comunidades menos vulneráveis à escassez de alimentos.

Socialmente, a inclusão da agricultura familiar em processos de licitação tem um impacto profundo no empoderamento das comunidades rurais. Ao valorizar o trabalho dos pequenos agricultores, a sociedade reconhece e promove a importância da agricultura familiar como um pilar da segurança alimentar e do desenvolvimento rural. Isso não só melhora a qualidade de vida dessas populações, mas também contribui para a redução das desigualdades, ao proporcionar oportunidades de crescimento econômico e social para grupos tradicionalmente marginalizados. Ao integrar esses agricultores no sistema econômico formal, a licitação ajuda a criar uma sociedade mais justa e equitativa, onde o desenvolvimento sustentável é uma realidade compartilhada por todos.

**14 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA**

14.1.Esta equipe declara viável esta contratação.

14.2.Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

14.3. O Credenciamento atenderá as necessidades da administração, de maneira a proporcionar uma disputa mais equilibrada e justa.

Monte Carlo (SC), 13 de agosto de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

AMANAÍRA CASTRO

Nutricionista