



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR AGRICULTURA FAMILIAR

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda apresentada, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o termo de referência e o respectivo processo de contratação.

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 Número do documento de oficialização Betha Sistemas: **877/2024**

2 OBJETO E CLASSIFICAÇÃO

O presente edital de Chamada Pública tem por objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na rede municipal de educação básica pública, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023.

3 DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Maria Angelita da Silva – Nutricionista

Marcelo Eduardo Tormem – Engenheiro Agrônomo

4 NORMAS E DIRETRIZES QUE BASEIAM ESTE ETP

- Lei Federal nº. 14.133/2021 – Lei de Licitações.
- Decreto Municipal nº 3887/2023 de 05 de junho de 2023 – Regulamenta a Nova Lei de Licitações.
- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.



- Resolução nº 06 de 08 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.
- Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

A presente licitação contextualiza e se justifica frente à necessidade de manter o fornecimento regular de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, e atender as exigências do FNDE quanto ao devido fornecimento, em atendimento a Lei n.º 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e alterações pela Resolução FNDE n.º 04 de 02 de abril de 2015.

Ademais, conforme RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013, Art. 3º o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Parágrafo único.

As ações de educação alimentar e nutricional serão de responsabilidade do ente público educacional. Vale destacar ainda que o fornecimento deve ser de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013, art. 2º, devendo-se promover, o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Diante disso, o município realiza Chamamento Público a fim de credenciar agricultores da agricultura familiar, em atendimento aos requisitos do programa, bem como com o intuito de fomentar esse ramo.

Ressaltamos ainda que, quanto aos produtos listados para aquisição estão de acordo com a legislação de Aquisição de alimentos do PNAE, e de acordo com a necessidade de aquisição com base em cardápios elaborados pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Fundamentação Legal, Lei 14.133/2021:



Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação: I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

6 ÁREA REQUISITANTE / RESPONSÁVEL

Secretaria Municipal de Educação

Setor de Alimentação e Nutrição

Maria Angelita da Silva – Nutricionista/ Responsável Técnica

7 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Objeto a adquirir/contratar deve dispor para atender à demanda, incluindo padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa.

7.1.1 Os produtos devem ser entregues de seguinte maneira:

- I. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade com tamanho médio padronizado.
- II. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.
- III. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

7.1.2. Deverão estar isentas de:

- I. Substâncias terrosas;
- II. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- III. Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens; – Sem umidade externa anormal;
- IV. Isenta de odor e sabor estranhos;
- V. Isenta de enfermidades;
- VI. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

7.2 Poderão participar deste chamamento Público membros da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

7.3 Poderão participar da presente Chamada Pública:



7.3.1 Fornecedores Individuais: detentores de CAF, não organizados em grupo.

7.3.2 Grupo Informal: agricultores familiares, detentores de CAF, organizados em grupos;

7.3.3 Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais: constituídos em Cooperativas e Associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP ou CAF Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº. 11.326 de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais.

I. Não poderão participar desta Chamada Pública os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 - Lei de Licitações.

II. A participação na licitação implica na integral e incondicional aceitação de todos os termos, cláusulas e condições deste Edital e de seus anexos, ressalvado o disposto na Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

III. Observar a legislação pertinente quanto à documentação para os fornecedores individuais e os grupos formais da agricultura.

7.4 A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA consistirá em:

I. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

a) Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG.

b) O extrato da DAP Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

c) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).

d) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante;

e) a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

f) CAD-PRO (Cadastro de Produtores Rurais) é possível retirar junto ao setor de tributação da Prefeitura.



II. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL de Agricultores Familiares (pessoas físicas):

- a) Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade;
- b) O extrato da DAP Física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- e) Certidão Negativa de tributos Municipais.
- f) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.

III. HABILITAÇÃO GRUPO FORMAL de Agricultores Familiares (pessoa jurídica):

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão Negativa Conjunta de Regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e) Certidão Negativa de tributos Municipais;
- f) Certidão Negativa do FGTS;
- g) Cópia autenticada do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT
- i) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- j) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.



k) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.

8 LEVANTAMENTO DE MERCADO.

Foram consultadas contratações similares de outros órgãos públicos, no entanto, não foram identificadas novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem atender às necessidades da administração, sendo utilizado na Pesquisa de Preços aquisições similares de outros órgãos públicos e direto com os fornecedores; De acordo com pesquisa de mercado observou-se que existem no município de Bocaina do Sul potenciais fornecedores de produtos da agricultura familiar que atendam aos requisitos do PNAE.

Foi realizado coleta de dados através de visitas aos agricultores, cooperativas e associações do Município, a fim de apresentar as necessidades do PNAE e entender a capacidade de fornecimento, especificações de qualidade e periodicidade das entregas necessários.

Dentre as soluções disponíveis no mercado, a opção viável é a Contratação na forma de CHAMAMENTO PÚBLICO, pois é a que melhor se adapta para suprir a demanda da Secretaria.

9 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar através de Inexigibilidade de licitação, por meio de Chamada Pública, é a solução que melhor se adequa às necessidades da administração conforme determina a Resolução nº 21/2021, de 16/11/2021.

A compra institucional da agricultura familiar é parte de um processo que reconhece a necessidade de se pensar em uma forma de produção de alimentos que atenda às demandas nutricionais da população e garanta a evolução social e econômica dos agricultores familiares, a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos.

Estas formas alternativas incluem a criação das cadeias curtas de produção e comercialização, que aproxima a relação entre produtores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atende às necessidades das instituições



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

públicas, possibilitando o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional.

10 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A metodologia utilizada para definir o quantitativo dos itens que serão licitados se baseou na contratação anterior e na verificação junto ao setor requisitante da demanda apresentada:

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Valor Unit.	Total
01	ABOBRINHA VERDE ITALIANA. Produto de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	168	Kg	6,00	1008,00
02	ACELGA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado e com coloração própria para consumo.	70	Unid.	6,17	431,67
03	AIPIM. Produto descascada, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formada e com coloração própria para consumo imediato. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	208	Kg	9,60	1996,80
04	ALFACE. Produto de primeira qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 folhas por pé, sendo in natura, de colheita recente/ fresca. Produto isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	640	Kg	9,60	6144,00
05	ALHO. Bulbos inteiros, de primeira qualidade. Deve estar intacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Perfurações ou cortes. Produto de primeira qualidade, não deve estar úmido, fermentado ou	16	Kg	34,97	559,47



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	rançoso. Deve ter coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvido e isento de sujidades, parasitas e larvas.				
06	AMEIXA VERMELHA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	232	Kg	12,10	2807,20
07	BANANA PRATA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	1120	Kg	6,53	7317,33
08	BATATA DOCE. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	192	Kg	4,83	928,00
09	BATATA INGLESA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	320	Kg	6,43	2058,67
10	BETERRABA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	144	Kg	6,33	912,00
11	BRÓCOLIS. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado. Peso médio 0,400 a 0,550 gramas.	104	Unidade	6,10	634,40



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

12	CAQUI CHOCOLATE OU CAFÉ. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	224	Kg	10,07	2254,93
13	CARNE BOVINA MOÍDA. Produto de primeira qualidade, in natura, congelado, sem gordura e ossos, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento no momento da entrega. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabores impróprios aos produtos e ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, descongelado e com embalagem violada. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	320	Kg	37,27	11925,33
14	CEBOLA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	160	Kg	6,77	1082,67
15	CENOURA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	144	Kg	6,20	892,80
16	CHUCHU. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou	104	Kg	4,83	502,67



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.				
17	COUVE FLOR. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado. Peso médio 0,500 gramas a 0,750 gramas.	104	Unidade	6,43	669,07
18	COUVE MATEIGA. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcho, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo. Peso médio 0,500 gramas a 0,750 gramas.	120	Maço	5,47	656,00
19	CARNE DE FRANGO - Tipo coxa e sobrecoxa. Produto de primeira qualidade, in natura, congelado, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento no momento da entrega. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	480	Kg	15,60	7488,00
20	CUCA RECHEADA. Produto de primeira qualidade, com sabor e cor própria, feita a base de farinha de trigo. Recheios: doce de leite, leite condensado, abacaxi, uva, goiabada e coco. Embalagem contendo 01Kg, e validade de no mínimo 05 dias a contar a partir da data de entrega.	120	Kg	21,60	2592,00
21	FEIJÃO CARIOCA. Produto de primeira qualidade, de procedência natural de safra corrente com registro no Ministério da Agricultura. Os grãos devem ser limpos, isentos de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Observação.	80	Kg	14,07	1125,33



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	Caso apresente algum tipo de inseto/ ou outra irregularidade no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado.				
22	FEIJÃO PRETO. Produto de primeira qualidade, de procedência natural de safra corrente com registro no Ministério da Agricultura. Os grãos devem ser limpos, isentos de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Observação. Caso apresente algum tipo de inseto/ ou outra irregularidade no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado.	120	Kg	11,17	1340,00
23	CARNE DE PEIXE - Tipo filé de tilápia. Produto de primeira qualidade, congelado individualmente. Não poderá apresentar descongelamento, presença de vísceras ou espinhas. Deve apresentar cor e odor, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros com registros. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	240	Kg	44,47	10672,00
24	IOGURTE. Produto de primeira qualidade pasteurizado, fermentado e com polpa de fruta de morango/ ou vitaminas de frutas. O produto deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e quaisquer substâncias contaminantes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, e constar data de fabricação, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 900ml, validade de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	720	Pacote	12,40	8928,00
25	LARANJA PERÁ, LIMA OU VALÊNCIA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria	448	Kg	5,60	2507,31



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	para consumo.				
26	LEITE UHT INTEGRAL. Produto pasteurizado, longa vida, armazenados em embalagens Tetra Pak. Produto deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e quaisquer substâncias contaminantes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, deve constar data de fabricação e prazo de validade, e possuir Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 01 litro, validade de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	1040	Litro	6,83	7103,20
27	LINGUICINHA – tipo suína. Produto de primeira qualidade, com odor agradável e sabor e aspecto próprio sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Deve apresentar cor e odor, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros com registros. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	144	Kg	22,60	3254,40
28	MAÇÃ – tipo fugi ou gala. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	432	Kg	10,03	4334,40
29	MELANCIA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	480	Kg	3,98	1912,00
30	MELÃO AMARELO. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	128	Kg	5,93	759,47
31	MORANGA CABUTIA. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente	72	Kg	4,50	323,76



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	desenvolvido, bem formado. Peso médio 1kg a 1,500kg.				
32	MORANGO IN NATURA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo. Peso médio por embalagem 0,500 Kg.	240	Bandeja	11,13	2672,00
33	OVOS DE GALINHA. Produto classe A brancos de primeira qualidade sem rachaduras, limpos e com capacidade para 01 dúzia. Identificada com rótulo conforme legislação vigente, contendo prazo de validade de no mínimo um mês a data de entrega.	120	Dúzia	11,57	1388,00
34	PÃO CASEIRO DE AIPIM. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica. Contendo no rótulo de acordo com as exigências da Anvisa.	136	Unidade	13,17	1790,67
35	PÃO CASEIRO DE BETERRABA. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica, com validade mínima de 03 a 05 dias, após a data de fabricação do produto.	136	Unidade	13,17	1790,67
36	PÃO CASEIRO DE CENOURA. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica, com validade mínima de 03 a 05 dias, após a data de fabricação do produto.	136	Unidade	13,17	1790,67



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

37	PÃO CASEIRO INTEGRAL FATIADO. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica, com validade mínima de 03 a 05 dias, após a data de fabricação do produto.	136	Unidade	11,60	1577,60
38	PÊSEGO. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	216	Kg	12,13	2620,08
39	POKAN. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	240	Kg	6,40	1536,00
40	REPOLHO – tipo verde. Produto de primeira qualidade, com folhas intactas e com consistência firme. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	112	Kg	4,10	458,83
41	SELETA DE LEGUMES CONGELADA. Produto de primeira qualidade, com legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotia e milho. Não possui conservantes e não contém adição de água, somente os legumes. Embalagem contendo 0,500Kg.	240	Pacote	28,33	6800,00
42	SUCO DE LARANJA. Produto de primeira qualidade 100% natural, sem açúcares, sem conservantes e ou corantes. Embalagem contendo 1,500litros, validade de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	96	Unidade	20,80	1996,80
43	SUCO INTEGRAL DE UVA. Produto de primeira qualidade 100% natural, sem açúcares, sem conservantes e ou corantes. Embalagem contendo 1,500litros, validade de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	96	Unidade	23,43	2249,60



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

44	TEMPERO VERDE (cebolinha e salsinha). Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcho, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo. Peso mínimo por maço 0,120 gramas.	320	Maço	4,63	1481,60
45	TOMATE. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado.	320	Kg	8,36	2676,27
46	TOMATE CEREJA. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Embalagem contendo 0,250 gramas.	200	Bandeja	9,80	1960,00
47	UVA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Embalagem contendo 01Kg.	280	Bandeja	12,60	3528,00

11 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

Considerando a pesquisa de mercado já efetuada o valor estimado desta contratação será 131.432,94.

Considerando a pesquisa de preços e orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi à média ponderada dos valores unitários apresentados nos itens da solução. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

12 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto é composto por itens divisíveis, de acordo com as suas características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, sendo técnica e economicamente viável proceder a chamada por item, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliação da competitividade, sem perda de economia em escala, possibilitando ainda a participação de maior número de agricultores.

13 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição do objeto podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

14 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Não está previsto no Plano de Contratações Anual, visto que o mesmo não existe e encontra em fase de elaboração.

15 RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado pretendido é garantir o atendimento ao cardápio elaborado por Nutricionista Responsável Técnica, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

16 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Estabelecer acordos de cooperação técnica para garantir a oferta regular de alimentos, considerando a sazonalidade e a capacidade produtiva dos agricultores.

17 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada à natureza do objeto que se pretende contratar, é possível verificar que não existem impactos ambientais relevantes. De modo a mitigar os possíveis impactos ambientais gerados pelo desenvolvimento dos serviços, a futura contratada deverá observar o seguinte:

a) A contratada deverá destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na comercialização.

18 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

O presente estudo preliminar evidencia que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida do ponto de vista técnico e econômico.



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

Brunópolis, 19 de agosto de 2024.

MARIA ANGELITA DA SILVA
Nutricionista CRN10. 2893
Responsável Técnica PNAE