

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### OBJETO

O presente estudo técnico tem como objeto a efetivação da Chamada Pública n.º 002/2024. Para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar, conforme §1º do art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e Resolução FNDE n.º 06/2020 e na Lei n.º 13.987/2020. De forma que garanta o investimento de 30% do recurso em produtos locais ou fornecidos por agricultores familiares como previsto em lei. Atendendo assim, aos alunos matriculados na rede pública municipal de São Valério-TO, vinculados aos Departamentos de Educação, garantindo a plena execução do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

### 1 – JUSTIFICATIVA

A Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que seja feita a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, a universalidade do atendimento aos alunos, a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), se torna o principal eixo para efetivação da Lei Federal nº 11.947 de forma fidedigna. Por garantir que no mínimo 30% do recurso, seja investido em alimentos e produtos alimentícios proveniente dos produtores locais e dos agricultores familiares, de forma que seja ofertado alimentos de melhor qualidade, menor níveis de agrotóxicos, defensivos químicos e fomenta a produção e valorização local.

Mediante o exposto, se faz necessário a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da AF para o Departamento Municipal de Educação e Setor de Alimentação Escolar do Município de São Valério – TO possibilitando a manutenção e qualidade da Alimentação Escolar oferecida, atendendo aos dispositivos legais e proporcionando pleno desenvolvimento e rendimento pedagógico.

### 2 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE

2.1. A demanda e a estimativa do quantitativo foram de acordo com levantamento do número de matrículas efetivadas no ano de 2024 no Sistema de Gestão Escolar- SGE

2.2. O quantitativo estimado obedeceu a variação de 5 L% a mais, dado a possibilidade de se ter mais matrículas de estudantes na educação do município.

MODALIDADE	EDUCAÇÃO INFANTIL	ENSINO FUNDAMENTAL	ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE)	ENSINO MÉDIO	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)
Nº DE ALUNOS MATRICULADOS 2024	235	500	-	-	15

ITEM	DESCRIÇÃO / ESCOLAS	QUANTIDADE / ALUNOS
------	---------------------	---------------------

1	ESCOLA MUNICIPAL CASTELO BRANCO - DISTRITO SERRANÓPOLIS	10
2	ESCOLA JUSCELINO KUBITSCHECK DE OLIVEIRA DISTRITO APINAJÉ	30
3	ESCOLA MUNICIPAL GETÚLIO VARGAS	500
4	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL EDUARDO ELIAS ZANATTA	225
TOTAL ALUNOS		765

**3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:** Os gêneros alimentícios são necessários nas seguintes quantidades e qualificações:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	ABÓBORA COMUM - Maduro tipo caipira, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescente intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície.	KG	600
2	ABÓBORA CABOTIÁ ou MORANGA- Madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos.	KG	300
3	ABOBRINHA VERDE- deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	100
4	ABACATE-Madura, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos, parasitos e larvas, não deve conter terra sujidades ou corpos estranhos.	KG	200
5	ABACAXI- Maduro, fruto de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5 kg. Não se apresentar completamente maduro.	KG	150
6	AÇAFRÃO/CÚRCUMA EM PÓ- Íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500 gramas.	KG	100
7	ALFACE CRESPA- Maço de aproximadamente 500g, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	MAÇO	250
8	ALHO TRITURADO OU PASTA- Alho em pasta ou alho triturado, água, sem sal, aspecto físico pasta, descascado com aspecto, sabor, cheiro e sabor próprio, firme e intacto, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos. Apresentação embalagem industrial com, no mínimo, 500g e, no máximo, 1 K.A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	KG	150
9	ALHO DESCASCADO- Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg	KG	50
10	ACELGA OU COUVE CHINESA- Acelga. Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixas	KG	80

	com aproximadamente 20kg. Não se apresentar completamente maduro.		
11	<b>ARROZ AGULHINHA</b> - Arroz tipo 1, 1ª qualidade, grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo Embalagem acondicionado em saco plástico contendo 5 quilos. VALIDADE mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	1000
12	<b>BANANA MAÇÃ</b> - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Não se apresentar completamente maduro.	KG	1000
13	<b>BANANA PRATA</b> -In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Não se apresentar completamente maduro.	KG	600
14	<b>BANANA MARMELO</b> -In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Não se apresentar completamente maduro.	KG	100
15	<b>BANANA DA TERRA</b> -In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Não se apresentar completamente maduro.	KG	150
16	<b>BANANA NANICA</b> -In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Não se apresentar completamente maduro.	UND	100
17	<b>BATATA INGLESA</b> - Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 50 kg. Não se apresentar completamente maduro.	KG	1500
18	<b>BATATA DOCE</b> -Batata in natura, espécie doce, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme e peso individual médio de 150g. Sem danos aparentes, rachaduras e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não se apresentar completamente maduro.	KG	200
19	<b>BETERRABA</b> -Beterraba in natura, de primeira qualidade, extra média, peso individual de 250g, sem ramas, consistência firme e sem rachaduras. Coloração roxa escura. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, fungos, lesões, indícios de germinação, odores e sabor estranhos e em estado	KG	300
20	<b>BOLACHA CASEIRA</b> - Bolacha tipo caseira sem conservantes ou aditivos químicos com fermento natural, em condições higiênico-sanitárias. Embalagem transparente com etiqueta informando data de preparo e data de validade. Embalagens de 1 kg cada.	KG	150
21	<b>BOLO COMUM</b> -Bolo simples em sabores variados, sendo: bolo de cenoura, fubá, laranja, mandioca, manguão, de arroz, de mãe, ambos com cobertura, não contendo recheio. Sem aditivos químicos ou conservantes. Preparados com fermentos naturais. Em condições para consumo, seguindo as condições higiênico -sanitárias. Em embalagens transparentes com etiqueta contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagens de 1,0 a 1,5 kg.	KG	100
22	<b>CEBOLA BRANCA</b> -Cebola in natura, grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.	KG	800
23	<b>CEBOLA ROXA</b> -Cebola in natura, grupo 1, subgrupo roxa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca, casca lisa, íntegra e roxa, consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho,	KG	100

	sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.		
24	CENOURA-Cenoura in natura, extra A, de primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, cor alaranjada forte, com aproximadamente 20cm de comprimento e peso de 150g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	900
25	CHÁ NATURAL- desidratado a granel. Sabores: hortelã, cidreira, camomila, erva doce, capim limão. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	KG	50
26	CHEIRO - VERDE-Cheiro Verde in natura, de primeira qualidade, fresco, folhas novas, coloração verde escura, sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	MAÇO	100
27	CHUCHU-Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Acondicionado em caixas pesando aproximadamente 20 kg.	KG	200
28	COCO RALADO- Coco desidratado/seco ralado sem adição de conservantes ou químicos, isentos de sujidades, em condições para consumo. Em condições higiênico sanitárias. Embalagem transparente contendo data de fabricação e validade. Entrega em pacotes de 1 kg.	KG	100
29	COENTRO- Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	MAÇO	80
30	COLORAU EM PÓ- sem qualquer adição e livre de impurezas, embalagem de plástico de 500 gramas (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	50
31	COUVE-FLOR-De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	50
32	COUVE MANTEIGA-Couve in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	MAÇO	150
33	DOCE DE BURITI- Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Etiqueta com data de fabricação e data de validade( máximo de 3 meses).Contendo condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).Entregues em embalagens transparentes de 1kg.	KG	50
34	DOCE DE CAJÚ- Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Etiqueta com data de fabricação e data de validade( máximo de 3 meses).Contendo condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).Entregues em embalagens transparentes de 1kg.	KG	30
35	DOCE DE GOIABA- Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Etiqueta com data de fabricação e data de validade( máximo de 3 meses).Contendo condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).Entregues em embalagens transparentes de 1kg.	KG	50
36	DOCE DE LEITE- Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Etiqueta com data de fabricação e data de validade( máximo de 3 meses).Contendo condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de	KG	50

	21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).Entregues em embalagens transparentes de 1kg.		
37	DOCE DE MAMÃO-Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Etiqueta com data de fabricação e data de validade( máximo de 3 meses).Contendo condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).Entregues em embalagens transparentes de 1kg.	KG	50
38	FARINHA DE MANDIOCA- Tipo fina, seca, de 1ª qualidade com embalagem de 1 kg. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devesse ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	2000
39	FEIJÃO CARIOCA- Grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isentos de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Pacote de até 01kg	KG	500
40	FEIJÃO CAUPI- Grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isentos de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Pacote de até 01kg	KG	250
41	GELÉIA DE FRUTAS- Geléias caseiras de frutas diversas (manga, goiaba, banana,tamarindo, cajá, dentre outros), sem aditivos químicos ou conservantes. Em condições higiênico- sanitárias. Em potes de 1kg com data de fabricação e prazo de validade(máximo de 3 meses).	KG	200
42	GOIABA-Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	100
43	INHAME- In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Não se apresentar completamente maduro.	KG	200
44	INHAME BETERRABA- In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Não se apresentar completamente maduro.	KG	120
45	LARANJA PÊRA- De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20Kg	KG	500
46	LIMÃO- De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20Kg	KG	100
47	LOURO FOLHAS- folhas desidratadas/secas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	30
48	MAÇÃ NACIONAL- Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 20Kg	KG	100
49	MANDIOCA- In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos e entrega sem as cascas, acondicionado em sacos transparentes.. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente	KG	1500
50	MANGA- Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 20Kg	KG	90
51	MANJERICÃO- folhas frescas em ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	20

52	MAMÃO FORMOSA-Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria	KG	500
53	MAXIXE- In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos e entrega sem as cascas, acondicionado em sacos transparentes.. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente	KG	300
54	MEL DE ABELHA- não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar: cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: liso, denso. Cor: levemente amarela a castanho escura. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura. Embalagem transparente contendo 1 Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	LT	50
55	MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada	KG	2300
56	MELÃO - de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	KG	1000
57	MEXERICA- de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas de 20Kg.	KG	1000
58	MILHO VERDE em pacotes com 10 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	2000
59	MOLHO DE TOMATE- contendo unicamente tomate, açúcar e sal. Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA.Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	200
60	ORÉGANO- folhas desidratadas/seco sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	20
61	OVOS DE GALINHA CAIPIRA- sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	DZ	600
62	PÃO CASEIRINHO- com aproximadamente 30 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, leveduras (fermento biológico), gordura não hidrogenada (óleo vegetal ou manteiga ou banha) e açúcar, pode conter ovos.(Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	300
63	PÃO CASEIRO- com aproximadamente 500 gramas cada,acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, fermento biológico e sal.(Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	200
64	PÃO CASEIRO FATIADO- com aproximadamente 500 gramas cada,acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, fermento biológico e sal. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
65	PEPINO COMUM- para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	350
66	PETA CASEIRA- Peta de polvilho assado, tradicional com polvilho, leite, sal, ovos e gordura vegetal, sem aditivos químicos, corantes ou conservantes. Em condições higiênicas sanitárias. Acondicionada em embalagens transparentes	KG	500

	com etiqueta com data de validade e data de fabricação. Em embalagens de 3 kg.		
67	POLVILHO/ARARUTA- Polvilho doce granulado, fécula, produto amiláceo extraído da mandioca, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com identificação da data de fabricação e vencimento(máximo de 3 meses).	KG	600
68	POLPA DE ABACAXI CONGELADA-deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	350
69	POLPA DE ACEROLA CONGELADA- deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	365
70	POLPA DE CAJÁ CONGELADA- deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	54
71	POLPA DE CAJÚ CONGELADA- deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	350
72	POLPA DE GOIABA CONGELADA- deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	350
73	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA- deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	56
74	POLPA DE TAMARINDO CONGELADA- deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias 23,50 18.800,00 24 de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
75	QUIABO-In Natura, 1ª qualidade – tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos e entrega sem as cascas, acondicionado em sacos transparentes.. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente	KG	100
76	REPOLHO BRANCO- Sem danificações físicas, folhas íntegras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades,	KG	200

	parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.		
77	REPOLHO ROXO - Sem danificações físicas, folhas íntegras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	50
78	ROSCA CASEIRA- com aproximadamente 60 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, fermento biológico e sal, leite condensado e coco.(Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	300
79	RÚCULA- Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	KG	70
80	SALSA- Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	KG	30
81	TEMPERO CASEIRO-Misto salsinha e cebolinha verde, sal e alho. Sem danificações físicas, folhas íntegras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso padrão de 1kg por embalagem.	KG	200
82	TOMATE COMUM- Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	700
83	TOMATE CEREJA - In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme: - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	KG	100
84	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg e 3Kg.	KG	200

#### 4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A presente licitação tem por objetivo a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios respeitando as exigências contidas no descritivo, necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) por meio de pregão eletrônico cujo edital deverá ser publicado de acordo com a Lei Federal 14.133/21, considerando o menor preço por item.

#### 5 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

5.1 O parcelamento no pagamento é permitido quando a análise de viabilidade técnica e econômica apontam que a retirada parcelada dos itens licitados garanta a eficiência, segurança e qualidade na prestação de serviços.

Tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, o presente termo ocorrerá desta maneira,





devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

## **6- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**6.1.** Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

## **7. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**7.1.** Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

**7.2.** Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

**7.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte poderão apresentar documentação contábil simplificada, de acordo com a lei.

## **8. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:**

**8.1.** Os itens serão recebidos definitivamente, mediante recibo, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

**8.2.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da empresa vencedora, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento do Contrato, sem prejuízo das sanções previstas.

**8.3.** No recebimento e aceitação do objeto deste Termo de Referência serão observadas, no que couber, as disposições contidas no artigo "140" da Lei Federal nº.14.133/2021. O servidor municipal, responsável pelo recebimento e inspeção do objeto do presente Termo de Referência, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a nota fiscal para o setor de contabilidade.

**8.4.** Em caso de não aceitação dos itens, fica a empresa vencedora obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação a ser expedida pela MUNICIPALIDADE, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

## **9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**9.1.** O pagamento do objeto da presente licitação será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e das notas fiscais devidamente atestadas pela unidade competente.

## **10. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA**

**10.1.** Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência;

**10.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo estabelecido pela Municipalidade, os produtos que não se encontrem de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

**10.3.** Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais adquiridos pela Municipalidade, assim como pelos danos decorrentes da sua realização;

**10.4.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

**10.5.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

**10.6.** Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

**10.7.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;

## **11. OBRIGAÇÕES DA MUNICIPALIDADE**

**11.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora;

**11.2.** Conferir o item entregue por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio os vícios, defeitos ou incorreções detectados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**11.3.** Notificar a empresa vencedora, por escrito, da ocorrência de eventuais vícios, defeitos ou incorreções no item entregue, fixando prazo para a sua correção;

**11.4.** Pagar à empresa vencedora o valor do bem adquirido, na forma estipulada neste Termo de Referência;

**11.5.** Proporcionar todas as condições para que a empresa vencedora possa cumprir as suas obrigações, de acordo com as determinações no neste Termo de Referência e no Edital;

**11.6.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, na forma prevista no artigo 117 da Lei nº 14.133 de 2021;

**11.7.** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela empresa vencedora, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **12. FISCALIZAÇÃO**

**12.1.** Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência estará a cargo e exclusivo critério do Departamento de Educação, através de sua responsável, Sra..... com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação dos materiais recebidos, conforme artigo 117 da Lei 14.133 de 2021 e Decreto nº 3.313/2023.

**12.2.** Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência estará a cargo e exclusivo critério do Departamento de Educação, através da

responsável pela Cozinha Piloto, Sra. Sílvia Regina Lorencetti, com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação dos serviços executados.

**12.3.** As entregas serão acompanhadas e fiscalizadas pela MUNICIPALIDADE, de forma que fique assegurado o perfeito cumprimento do ajuste, na forma dos artigos 117, 104 e 156 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no art.42 do Decreto Municipal 3.313/2023.

**12.4.** As entregas deverão ser realizadas por pessoal especializado e competente, e, no decorrer da execução dos serviços, a CONTRATADA tomará medidas para evitar acidentes, pelos quais responderá isoladamente.

**12.5.** A fiscalização realizada não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da MUNICIPALIDADE ou de seus agentes e prepostos, de acordo com artigo 120 da Lei nº 14.133/2021.

### **13. SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**13.1.** Aplicam-se aos Contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, e no Decreto nº 028/2024, deste Município de SÃO VALERIO – TO, que a CONTRATADA declara conhecer integralmente.

**13.2.** Eventuais infrações cometidas pela licitante durante o procedimento licitatório regido pelo edital ou pela CONTRATADA durante a execução do Contrato conforme os artigos 155 a 163 previstos na Lei 14.133/2021 e, também serão apuradas pela Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos - CAILC, instituída pelo Decreto n.º 2.906, de 19 de abril de 2019.

### **14. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**14.1.** A adjudicação do objeto da licitação far-se-á por MENOR PREÇO UNITÁRIO, conforme art. 33 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2.021.

### **15 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar, tem como objetivo a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos matriculados na rede Municipal de Ensino. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, bem como no âmbito das políticas públicas e do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente, portanto, diante de todas as descrições mencionadas nesse documento e considerando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, buscando alcançar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), Guia Alimentar para a População Brasileira, Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de dois anos de idade (Ministério da Saúde) e PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, especialmente a Lei nº 11.947/2005 contribuindo para a formação de práticas alimentares adequadas e saudáveis dos estudantes, respeitando à faixa etária e o perfil epidemiológico, os hábitos alimentares e a cultura, por meio do fornecimento de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

## 16 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Consoante Autorização de compras a despesa decorrente da presente licitação correrá por conta de dotação orçamentária própria.

DOTAÇÃO														
FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO – TO														
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						ELEMENTO DE DESPESA								
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa					
					Atividade									
06	17.01	12	306	1222	2041	3	3	90	30					
FUNTE DE RECURSO														
RECURSO PROPRIOS					1	5	0	0	0	0	0	0	0	0
TRANSF DIRETA FNDE					1	5	5	2	0	0	0	0	0	

## 17 - Mapeamento de riscos

O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

RISCOS	PROBABILIDADE	IMPACTO
Questionamentos excessivos na licitação	Baixa	Baixa
Contratada se recusar a assinar o contrato	Baixa	Baixa
Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato	Médio	Alto

### Riscos processo de contratação e da execução

Riscos – 2	QUESTIONAMENTOS EXCESSIVOS NA LICITAÇÃO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	Legitimidade da licitação ser colocada em questão
Ação Preventiva	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Termo de Referência e atentar à legislação vigente.
Ação Contingência	Estudar e aplicar a legislação ao caso concreto.

### Risco – 3 Contratada se recusar a assinar o contrato.

Riscos – 3	CONTRATADA SE REÇUSAR A ASSINAR O CONTRATO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	A(s) contratada(s) podem não assinar o(s) contrato(s) devido a prática de mergulho.
Ação Preventiva	Definir punição no Termo de Referência para empresa contratada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.
Ação Contingência	Convocar novo fornecedor e punir os licitantes que descumpriram a avença.

#### Riscos – 4 Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato

Riscos – 4	Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato
Probabilidade	Alto
Impacto	Alto
Dano	Variações nos preços
Ação Preventiva	Prever cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro - Estabelecer os requisitos para requerimento. - Exigir documentação comprovatória que os preços extrapolaram a álea extraordinária.
Ação Contingência	<u>Gestão/Fiscalização do contrato com análise da viabilidade.</u>

São Valério/TO, 03 de Outubro de 2024.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO - TO  
MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS  
CNPJ Nº 31.237.827/0001-47  
GESTORA FME