

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Objeto da demanda: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar no município de São Simão - GO.

Data de Elaboração: 25 de junho de 2025

Órgão Requisitante: Secretaria Municipal de Educação

Número do Processo Administrativo: 23002/2025

Objeto da demanda: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar no município de São Simão - GO.

INTRODUÇÃO

O objetivo deste ETP é identificar a solução mais adequada, viável e segura para atender ao interesse público, observando os princípios da eficiência, economicidade, legalidade e planejamento, em conformidade com o disposto no §1º do art.18 da Lei 14.133/2021.

Neste ETP, em especial, o Município de São Simão - GO através da Secretaria Municipal de Educação buscará o fornecimento de alimentos para merenda escolar proveniente de produtos da Agricultura Familiar.

Desta forma, o Município de São Simão – GO, busca alimentação e nutrição para os alunos da rede municipal de ensino, promovendo o consumo de hortaliças e frutas de forma que às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da Agricultura Familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercados para pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades dos hábitos alimentares locais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um eixo fundamental para 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.

Neste sentido, a Administração Pública se compromete a identificar a melhor solução, para atender o interesse público, observando critérios contidos na Lei 11.947/2009, que estabelecem o mínimo de 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados ao FDNE, no âmbito do PNAE, deverão ser utilizados para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, Cooperativas e/ou suas organizações.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo tem por finalidade analisar a viabilidade da aquisição de gêneros alimentícios para atender a necessidade das escolas municipais no Município de São Simão – GO, atendendo critérios contidos na Lei 11.947/2009.

O objetivo é garantir que os alimentos para os alunos da rede municipal de ensino tenham uma alimentação saudável, balanceada, nutritiva, segura, compreendendo a utilização de alimentos variados e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

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 pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

Por todo o exposto, a Secretaria Municipal de Educação utilizará 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. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PCA)

A proposta está alinhada com as estratégias do setor solicitante e está de acordo com as diretrizes do plano de contratações anual (PCA).

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios deverá ser realizada em conformidade com a Lei 11.947/2009, que considera agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família. Também são considerados agricultores familiares: silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária.

O agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) substituída pela Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF). Este documento é o instrumento de identificação do agricultor familiar, utilizado para o acesso às políticas públicas.

A CAF pode ser de pessoa física, destinada a identificar o produtor individual e sua família, ou jurídica. A CAF jurídica é o instrumento que identifica as formas associativas dos agricultores familiares, organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas. A DAP jurídica contém a relação completa de cada associado da cooperativa ou associação a ela vinculados, com seus respectivos números de DAP física.

A consulta às CAFs jurídicas e a emissão dos extratos podem ser feitas, por município ou CNPJ, no endereço eletrônico do MDA: www.mda.gov.br.

3.1 CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO DE FORNECEDORES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os agricultores familiares podem participar como fornecedores da alimentação escolar nas seguintes condições e apresentando as documentações respectivas de cada condição:

3.1.1 Grupos formais: detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP jurídica) – cooperativas e associações de agricultores familiares devidamente formalizadas. Se faz necessário a apresentação de:

- a. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b. Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - CAF Jurídica para associações e cooperativas;
- c. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;
- d. Prova de Regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);
- e. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;

- f. Certidão Negativa de Débitos Municipal (CNDM);
- g. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT
- h. Cópia 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. Os documentos deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório, ou cópia simples mediante apresentação dos originais para autenticação pela CPL ou por publicação Oficial.
- i. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- j. Declaração de que os produtos ofertados, são de boa qualidade;
- k. Declaração de atendimento às exigências legais e regulatórias;
- l. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria;

3.1.2 Grupos informais: grupos de agricultores familiares detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (CAF física), que se articulam para apresentar o projeto de venda. Se faz necessário a apresentação de:

- a. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b. Cópia da FACA (Ficha de Atualização Cadastral Agropecuária), com a Inscrição Estadual iniciando com 110 e 111 (cento e dez e/ou cento onze);
- c. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- d. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;
- e. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;
- f. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- g. Certidão Negativa de Débitos Municipal (CNDM);
- h. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- i. Declaração de que os produtos ofertados, são de boa qualidade;
- j. Declaração de atendimento às exigências legais e regulatórias;

k. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria;

3.1.3 Fornecedores individuais: agricultores familiares detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (CAF física). Se faz necessário a apresentação de:

- a. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b. Cópia da FACA (Ficha de Atualização Cadastral Agropecuária), com a Inscrição Estadual iniciando com 110 e/ou 111 (cento e dez e/ou cento onze);
- c. Cópia da CAF principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- d. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (de acordo com Anexo IV - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013).
- e. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;
- f. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- g. Certidão Negativa de Débitos Municipal (CNDM);
- h. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- i. Declaração de que os produtos ofertados, são de boa qualidade;
- j. Declaração de atendimento às exigências legais e regulatórias;
- k. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria;

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A presente estimativa de quantidades apresentada nas tabelas abaixo tem por finalidade dimensionar, de forma precisa e fundamentada, as quantidades dos itens a serem adquiridos para o preparo da merenda escolar do Município de São Simão – GO. A definição das estimativas de quantidades foi realizada pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação:

ITEM	DESCRIÇÃO	U.N.	QTD
1	ABACAXI PEROLA A - FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	UN	1400
2	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUPA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	2000
3	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1500
4	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	PCT	1200
5	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES	kg	9600

	DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
6	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. 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 AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	2400
7	BATATA DOCE Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes/lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	kg	1000
8	BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1000
9	BISCOITO DE POLVILHO	kg	200
10	BOLO CASEIRO. VÁRIOS SABORES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM. PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS. ENTRE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUÇÃO CONFORME NORMAS DA ANVISA E AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	kg	500

11	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1500
12	CEBOLA SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS. (Anvisa).	kg	2000
13	CENOURA EXTRA AA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	kg	2000
14	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	MC	1800
15	CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1400

16	COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	PCT	1000
17	MAMÃO FORMOSA A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR 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, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	2400
18	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. EMBALAGEM DE 500G A 1 KG. OBEDECER AOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE SE RESFRIADA: 07 DIAS PRAZO DE FABRICAÇÃO SE RESFRIADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 02 DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE SE CONGELADA: 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO SE CONGELADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	kg	2000
19	MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO 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 PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	5000

20	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; SEM PALHA; EXTRA; IN NATURA; DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	BANDEJA	1100
21	PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 35,50G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 3,60G DE AÇÚCAR; 2,8G DE GORDURA VEGETAL, 0,70G DE LEITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, DESDE QUE DECLARADAS. - CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS(ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); -RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2 (DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. - EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADA HERMETICAMENTE CONTENDO UM A DOIS KG DE PRODUTO. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	22857
22	PÃO HOT DOG PESANDO DE 50 A 70 GRAMAS, REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7(SETE) DIAS – PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2(DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ	UN	5814

	CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GLÚTEN, GORDURA/ ÓLEO VEGETAL, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, LEITE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUÇÃO CONFORME NORMAS DA ANVISA E AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.		
23	PÃO TIPO BISNAGUINHA, PESANDO DE 20 A 30 GRAMAS, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7(SETE) DIAS – PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2(DOIS) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GLÚTEN, GORDURA/ ÓLEO VEGETAL, SAL, CONSERVANTE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUÇÃO CONFORME NORMAS DA ANVISA E AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	UN	6720
24	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	kg	1000
25	TOMATE MADURO EXTRA AA: 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. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	3900

26	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	800
----	---	----	-----

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Inciso V, art. 18, §1º da Lei 14.133/2021)

A aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar pode ser realizada dispensando-se o processo licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e subsidiariamente a Lei 14.133/2021, desde que:

- os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local (conforme a pesquisa de preços realizada);
- sejam observados os princípios inscritos no artigo 37 da Constituição Federal: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;
- os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Com a dispensa do processo licitatório, a aquisição poderá ser feita mediante prévia Chamada Pública, conforme o § 1º do art. 20 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

Em relação ao pregão e a outras formas de licitação, a chamada pública apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar. Entende-se que a Chamada Pública é a ferramenta mais adequada porque contribui para o cumprimento das diretrizes do PNAE, no que se refere à priorização de produtos produzidos em âmbito local de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar, aspectos fundamentais na garantia da segurança alimentar e nutricional.

Nos termos do § 2º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, a observância do percentual previsto no caput será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:

- I - Impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;
- II - Inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;
- III - Condições higiênico-sanitárias inadequadas.

Assim, a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar no território nacional pode ser realizada de duas maneiras:

- a. **Aquisição via chamadas públicas** (art. 14 da Lei nº 11.947/2009).
 - Exige publicação de edital específico (chamada pública);
 - Possibilita participação de cooperativas, associações e agricultores individuais;
 - Cumpre a exigência legal de destinar no mínimo 30% dos recursos do PNAE.

Conclusão: Modelo obrigatório e prioritário.

- b. **Aquisição pelo mercado tradicional** (fornecedores atacadistas e distribuidores)
 - Possível apenas para os itens não contemplados pela agricultura familiar;
 - Exige licitação regular (pregão eletrônico).

Conclusão: Usado apenas como alternativa residual.

5.1 Comparativo de Soluções

A tabela abaixo representa a estimativa dos valores encontrados por pesquisa de preço no portal do PNCP.

	Aquisição pelo mercado tradicional	Aquisição via chamadas públicas	Diferença	%
Valor estimado da aquisição de gêneros alimentícios descritos no Ítem 4 deste ETP.	R\$ 654.670,10	R\$ 987.912,73	R\$ 333.242,63	34%

Dessa maneira, a solução mais vantajosa para administração pública seria a aquisição pelo mercado tradicional, entretanto apesar da aquisição via mercado tradicional poder ser, eventualmente, mais barato, deverá ser feito chamada pública por força da obrigação legal, nos termos da Lei nº 11.947/2009.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O item 4 deste documento descreve de maneira detalhada todos os itens de aquisição necessários e suas respectivas quantidades, que foram identificados pela Secretaria Municipal de Educação para atender todas as escolas municipais.

6.1 Método

O método utilizado para levantar a estimativa de preços de contratação foi a pesquisa de preços dos itens em contratos e também atas de registro de preço no banco de dados nacional do PNCP e sites de outras prefeituras do país.

Para a aquisição de gêneros alimentícios para atender escolas públicas, este ETP levou em consideração as Leis 11.947/2009 e 14.133/2021.

Dessa forma, foi realizado o levantamento de preços dos itens contidos na tabela do item 4 deste ETP em duas etapas:

a. Aquisição do Mercado Tradicional;

Este levantamento levou em consideração somente os contratos que que não possuíam valores referentes ao mercado tradicional apenas, sem nenhum vínculo com Agricultura Familiar.

b. Aquisição via Chamadas Públicas.

Este levantamento levou em consideração apenas os valores de contratos de fornecimento de gêneros alimentícios pela Agricultura Familiar, subsidiados pelo PNAE.

6.1.1 Fonte

A tabela abaixo indica os links dos contratos consultados no PNCP que serviram de base para estimativa de preços:

A tabela abaixo apresenta informações de maneira reduzida, o tipo de levantamento, e o link que direciona o endereço digital da publicação, respectivamente.

FONTE DE COTAÇÃO		
MUNICÍPIO	TIPO DE COTAÇÃO	LINK DE ACESSO
Maurilândia – GO	Mercado Tradicional	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/02056752000108/compras/2025/119/arquivos/2
Caceres – MT	Mercado Tradicional	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/03214145000183/contratos/2025/22/arquivos/1
Maranguape – CE	Mercado Tradicional	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/07963051000168/contratos/2024/56/arquivos/1
Pompeia – SP	Mercado Tradicional	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/44483444000109/contratos/2025/42/arquivos/1
São Lourenço da Mata – PE	Mercado Tradicional	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/11251832000105/contratos/2025/90/arquivos/1
URUAÇU-GO	Chamadas Públicas	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/18070772000165/compras/2025/31/arquivos/4
ITAUÇU-GO	Chamadas Públicas	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/00167437000114/compras/2025/228/arquivos/2
FORMOSA-GO	Chamadas Públicas	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/29315648000139/compras/2025/12/arquivos/1

ITUMBIARA-GO	Chamadas Públicas	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/02204196000161/compras/2025/276/arquivos/4
RIO DAS ANTAS-SC	Chamadas Públicas	https://riodasantas.sc.gov.br/uploads/sites/547/2023/07/2575273_Edital_Completo_Chamada_Publica_0005_2023_Agricultura_Familiar.pdf
XANXERÊ-SC	Chamadas Públicas	https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/83009860000113/compras/2025/153/arquivos/1
SANTA MERCEDES - SP	Chamadas Públicas	https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/compraspublicas/PM_SantaMercedes_13_02_C001_2025_P005_2025_resumo.pdf

6.2 Levantamento de necessidade

O item 4 deste documento mostra as quantidades levantadas pela Secretaria Municipal de Educação do Município de São Simão - Go.

6.3 Demonstrativo de Cálculo

O demonstrativo de cálculo está presente na Tabela Anexada.

6.4 Estimativa Final

A tabela a seguir mostra a média geral obtida pela pesquisa adquirida nas duas possíveis soluções, **Aquisição via chamadas públicas** (art. 14 da Lei nº 11.947/2009) e **Aquisição pelo mercado tradicional** resultando nos valores estimados de **R\$ 987.912,73** e **R\$ 654.670,10**, respectivamente.

ITEM	DESCRIÇÃO	U.N.	QTD	Valor Médio de Mercado Tradicional	Valor médio pela Chamada Pública.
------	-----------	------	-----	------------------------------------	-----------------------------------

1	ABACAXI PEROLA A - FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	UN	1400	R\$ 9.683,33	R\$ 14.266,00
2	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUPA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	2000	R\$ 5.930,00	R\$ 15.220,00
3	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1500	R\$ 3.675,00	R\$ 10.452,00
4	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	PCT	1200	R\$ 10.788,00	R\$ 8.766,00

5	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	9600	R\$ 56.640,00	R\$ 77.424,00
6	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. 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 AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER à LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	2400	R\$ 10.236,00	R\$ 16.038,00
7	BATATA DOCE Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas devem obedecer a legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	kg	1000	R\$ 2.900,00	R\$ 5.512,00
8	BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E	kg	1000	R\$ 4.765,00	R\$ 8.835,71

	LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.				
9	BISCOITO DE POLVILHO	kg	200	R\$ 1.262,00	R\$ 7.576,00
10	BOLO CASEIRO. VÁRIOS SABORES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM. PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS. ENTRE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUÇÃO CONFORME NORMAS DA ANVISA E AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	kg	500	R\$ 2.250,00	R\$ 9.485,00
11	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DO ODORES E SABORES MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER à LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1500	R\$ 13.350,00	R\$ 9.855,00
12	CEBOLA SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER à LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS. (Anvisa).	kg	2000	R\$ 9.106,67	R\$ 14.535,00

13	CENOURA EXTRA AA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	kg	2000	R\$ 11.595,00	R\$ 13.782,86
14	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	MC	1800	R\$ 6.120,00	R\$ 25.761,60
15	CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICASMICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	1400	R\$ 4.228,00	R\$ 8.484,00
16	COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	PCT	1000	R\$ 4.750,00	R\$ 9.646,00

17	MAMÃO FORMOSA A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIO, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR 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, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER a PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	2400	R\$ 7.428,00	R\$ 18.344,00
18	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. EMBALAGEM DE 500G A 1 KG. OBEDECER AOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE SE RESFRIADA: 07 DIAS PRAZO DE FABRICAÇÃO SE RESFRIADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 02 DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE SE CONGELADA: 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO SE CONGELADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	kg	2000	R\$ 11.700,00	R\$ 16.822,86
19	MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR 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 PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	5000	R\$ 11.316,67	R\$ 27.462,50
20	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; SEM PALHA; EXTRA; IN NATURA; DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	BANDEJA	1100	R\$ 990,00	R\$ 13.404,60

21	PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 35,50G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 3,60G DE AÇÚCAR; 2,8G DE GORDURA VEGETAL, 0,70G DE LEITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, DESDE QUE DECLARADAS. - CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS(ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); -RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2 (DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. - EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERA SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADA HERMETICAMENTE CONTENDO UM A DOIS KG DE PRODUTO. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	UN	22857	R\$ 346.283,55	R\$ 333.369,35
----	--	----	-------	-------------------	-------------------

22	PÃO HOT DOG PESANDO DE 50 A 70 GRAMAS, REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7(SETE) DIAS – PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2(DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GLÚTEN, GORDURA/ ÓLEO VEGETAL, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, LEITE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUÇÃO CONFORME NORMAS DA ANVISA E AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	UN	5814	R\$ 39.680,55	R\$ 93.547,26
23	PÃO TIPO BISNAGUINHA, PESANDO DE 20 A 30 GRAMAS, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7(SETE) DIAS – PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2(DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GLÚTEN, GORDURA/ ÓLEO VEGETAL, SAL, CONSERVANTE, ENTRE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. PRODUÇÃO CONFORME NORMAS DA ANVISA E AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	UN	6720	R\$ 47.040,00	R\$ 171.360,00
24	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	kg	1000	R\$ 3.153,33	R\$ 6.112,00

25	TOMATE MADURO EXTRA AA: 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 SUPOSTAR 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. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	3900	R\$ 20.839,00	R\$ 33.579,00
26	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	kg	800	R\$ 8.960,00	R\$ 18.272,00
SOMA FINAL:				R\$ 654.670,10	R\$ 987.912,73

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Após análise das opções disponíveis, conclui-se que:

- A solução mais vantajosa economicamente é a **Aquisição pelo mercado tradicional**, visto que, a diferença entre as duas opções representa aproximadamente 34% entre os valores médios obtidos.
- Entretanto, a iniciativa do PNAE, por intermédio da Lei 11.947/2009, oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

- Dessa maneira, a solução compreende que a aquisição dos itens de gênero alimentício para atender as escolas públicas deverá, preferencialmente optar pela **Aquisição via Chamadas Públicas**, podendo ser dispensada, nos termos do § 2º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, nas circunstâncias:
 - I - impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;
 - II - inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;
 - III - condições higiênico-sanitárias inadequadas.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Art. 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/21, a Administração deve, sempre que possível, promover o parcelamento da contratação, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a participação do maior número de licitantes.

Todavia, o presente objeto será realizado via **Aquisição via Chamadas Públicas**, subsidiária à Lei nº 11.947/2009, dispensando procedimento licitatório para tal.

O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotos de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, ampliar a competitividade.

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.

Considerando o mercado atual, o parcelamento da solução será aplicado na contratação, de acordo com o inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

Diante do exposto, conclui-se que o **parcelamento** da contratação encontra-se devidamente justificado, por razões de ordem **técnica, operacional e administrativa**, visando a iniciativa do PNAE, por intermédio da Lei 11.947/2009 que oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis

articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A presente contratação visa atender, de forma eficaz e legítima, ao interesse público primário no que tange à garantia da segurança alimentar e nutricional nas escolas públicas do município, 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.

9.2. Pretende-se com o presente processo de dispensa de licitação, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o município de São Simão-GO.

9.3. Almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição e evitar contratação com preço manifestadamente inexecutável e/ou superfaturamento na execução do contrato.

9.4. Suprir a necessidade nutricional, objetivando condições adequadas na oferta de lanches, garantindo economicidade e eficiência nos processos relacionados demanda da merenda escolar da contratante, sem a perda da eficiência, garantindo que toda as escolas sejam abastecidas com os produtos para merenda escolar, afim de que os alunos da rede municipal possam desenvolver suas atividades pedagógicas e desenvolver suas aprendizagens;

I) Com a aquisição de produtos da agricultura familiar para merenda escolar, espera-se que os estudantes beneficiários do PNAE tenham acesso à alimentação saudável e nutritiva durante todo o período letivo com atividades pedagógicas presenciais, obtendo um rendimento escolar.

II) Por fim, considerando todas as vantagens previstas na comparação entre as soluções disponíveis no mercado que atenderiam à demanda trazida pelo requerente, espera-se que a aquisição dos produtos alimentícios para a merenda escolar seja favorável a toda logística necessária para o melhor funcionamento das escolas na sua dimensão pedagógica e social.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1 - Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de São Simão-GO, após a contratação a equipe de fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

10.2 – Mesmo assim será observado alguns cuidados na ora da contratação pretendida:

- a)** Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente da agricultura familiar e suas organizações, grupos de mulheres, por Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, seja com recursos oriundos do FNDE que seja dos agricultores familiar, das organizações, associações, ou, complementarmente, por meio de Pregão Eletrônico SRP.
- b)** Indicação, dentre esses demandantes, daquele que será o órgão gerenciador do Pregão Eletrônico SRP para a compra dos itens não obtidos por compra direta da agricultura familiar e suas organizações.
- c)** Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio de toda a rede de ensino, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O presente Estudo Técnico Preliminar não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços/fornecimento podem ser supridos com a contratação ora proposta.

Visando uma distribuição higiênica dos produtos in natura para a merenda escolar aos estudantes, a aquisição de embalagens individuais que permita a entrega parcelada de alimentos, que, por razões de economicidade (ganhos com

a redução de custos logísticos e de embalagem repassadas pelo fornecedor ao custo do produto), venham acondicionados em embalagens seguras.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Nos termos do art. 20, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, o Estudo Técnico Preliminar deve contemplar, quando aplicável, a avaliação dos impactos ambientais da contratação.

No presente caso, vislumbra-se impactos ambientais provenientes desta contratação mencionados na tabela abaixo, juntamente com medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada;

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos.	Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
Descarte de resíduos sólidos.	A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

12.1. A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber.

12.2. Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

12.3. Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

a) No que concerne à sustentabilidade socioambiental da solução em tela, cabe ressaltar que o certame a serem utilizados tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável – atendendo ao que determinam o Decretos nº 11.947/2009, a Resolução CD FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e principalmente, a Lei nº 12.512/2011, ao dedicar no mínimo 30% do total dos recursos financeiros próprios e extra orçamentários (oriundos do FNDE) próprios à aquisição direta de produtos

da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio de dispensa de licitação precedida de chamada pública, priorizando os produtos de origem local e regional, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar.

b) Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto destas aquisições foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do Instituto Federal, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

c) Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, não foi possível priorizar aqueles certificados como Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê-los de forma que resultem no menor número de resíduos possível, apesar da opção por produtos embalados em porções individuais e preferencialmente em invólucros plásticos ou resistentes à humidade, o que embora gere maior volume de lixo seco, nem sempre reciclável, permite a higienização dos produtos sem comprometer o sabor e a qualidade do alimento, aspecto fundamental para a garantia da segurança alimentar, e cujos impactos podem ser mitigados por meio da destinação correta das embalagens, após o uso.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Por meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

13.1 Justificativa da Viabilidade

O fornecimento dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, e grupos de mulheres, é de grande importância para atender a demanda da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, visando o fornecimento de gêneros alimentícios

diretamente da agricultura familiar para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino do município, na oferta de lanche da alimentação escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca de 2.500(dois mil e quinhentos) alunos da educação básica, ensino médio, fundamental e infantil e creches.

O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável sem agrotóxico e garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças no ambiente escolar, bem como a valorização dos agricultores da região local de forma satisfatória.

Portanto, faz-se necessário a realização desta dispensa, denominada de Chamada Pública desses produtos para que possamos atender aos interesses da administração pública.

13.2 Conclusão

Diante o exposto, o Estudo Técnico Preliminar, de sigla ETP, está de acordo com o inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, é definido como o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR tem por objetivo a contratação de gêneros alimentícios, oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, e grupos de mulheres, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Simão-GO.

São Simão-GO, 25 de julho de 2025.

Bruno Henrique de Andrade Mororó
Secretário Municipal de Planejamento