

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DE AGRICULTORES FAMILIARES DOS POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS DURANTE O ANO LETIVO DE 2026.

1. JUSTIFICATIVA

A Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 preconizam que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Dentre as diretrizes estão:

- a) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- b) O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente de Agricultores Familiares dos Povos e Comunidades Tradicionais visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do Município, bem como criar oportunidades de geração de renda dentro da comunidade, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e respeitar a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis desses povos.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de fornecedores da agricultura familiar de Povos e Comunidades Tradicionais está de acordo com o Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660 de 23/2023 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

2. DEFINIÇÃO

2.1. Chamada Pública de Compra: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, segundo Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010, publicada no Diário Oficial da União em 25.08.2010.

3. OBJETO

3.1. O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para fornecedores individuais, grupos formais e informais de Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, interessados em fornecer gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à elaboração de merenda para os alunos dos Centros Municipais de Educação Infantil e Escolas Municipais do Município de Simolândia/Goiás.

4. DA FORMA DE CONTRATAÇÃO, QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E VALORES DE REFERÊNCIA

4.1. Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação de fornecedor dos Povos e Comunidades Tradicionais para o fornecimento dos gêneros alimentícios de agroindústria conforme especificações contidas nos itens abaixo descritos e nas demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, destinados aos alunos da Rede Pública de Ensino das Comunidades Tradicionais de Simolândia/GO, conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação (SME).

4.2 QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E VALORES DE REFERÊNCIA

ITEM	QUANTIDADE		UN.	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	VALOR	
	SOLICITADA	APROVADA				ESTIMADO	TOTAL
00001	700,0000	700,0000	KG	27036	ABOBORA CAPUTIÁ	7,5900	5.313,0000
00002	400,0000	400,0000	KG	28972	ABOBRINHA VERDE, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO	7,5000	3.000,0000
00003	80,0000	80,0000	KG	28942	ALHO TIPO BRANCO, EM CABEÇAS, COMPACTO E FIRME, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO VAZADO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS	38,0000	3.040,0000
00004	100,0000	100,0000	KG	28973	AÇAFRÃO EM PÓ 1ª QUALIDADE.	43,5600	4.356,0000
00005	500,0000	500,0000	UN	30756	ALFACE (LISA, AMERICANA, CRESPA OU EM FORMA DE REPOLHO), EM PÉ, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.	6,0000	3.000,0000
00006	4.000,0000	4.000,0000	KG	28975	BANANA PRATA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO	8,9900	35.960,0000

00007	200,0000	200,0000	KG	30758	BATATA DOCE 1ª QUALIDADE.	6,5000	1.300,0000
00008	250,0000	250,0000	KG	23632	CEBOLA BRANCA IN NATURA 1ª QUALIDADE	6,0000	1.500,0000
00009	700,0000	700,0000	KG	24534	CENOURA IN NATURA 1ª QUALIDADE	7,0000	4.900,0000
00010	200,0000	200,0000	UN	28977	CHEIRO VERDE (50% CEBOLINHA VERDE, 50% SALSA), CRU, EM MAÇO, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.	6,0000	1.200,0000
00011	250,0000	250,0000	UN	28978	COUVE (MANTEIGA), FOLHA EM MAÇO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO	6,0000	1.500,0000
00012	400,0000	400,0000	KG	28979	FARINHA DE MANDIOCA, SECA, FINA, LIVRE DE SUJIDADE E UMIDADE.	13,0000	5.200,0000
00013	250,0000	250,0000	KG	03546	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO COM CHEIRO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE LEGÍVEIS	8,4000	2.100,0000
00014	100,0000	100,0000	KG	28980	FEIJÃO VERDE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO	15,9900	1.599,0000
00015	450,0000	450,0000	KG	27869	LARANJA PERA, IN NATURA, 1ª QUALIDADE COM AS CORES CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE TAMANHOS UNIFORMES (MÉDIO A GRANDE), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TENROS ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES	5,2400	2.358,0000

00016	250,0000	250,0000	KG	30764	MAMÃO FORMOSA, CASCA FINA, LISA, INTEGRO E FIRME, SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS.	7,6900	1.922,5000
00017	748,0000	748,0000	KG	28982	MANDIOCA DESCASCADA/CONGELADA, 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADE. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.	8,9900	6.724,5200
00018	2.000,0000	2.000,0000	KG	31050	MELANCIA 1ª QUALIDADE IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO.	3,8000	7.600,0000
00019	200,0000	200,0000	KG	28984	MILHO VERDE DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO	6,4600	1.292,0000
00020	150,0000	150,0000	KG	31057	QUIABO 1ª QUALIDADE IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E POLPAS FIRMES, PERFEITO PARA CONSUMO.	10,4900	1.573,5000
00021	250,0000	250,0000	KG	31055	REPOLHO BRANCO 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO 80% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS.	6,5000	1.625,0000
00022	80,0000	80,0000	UN	28989	RÚCULA, FOLHA EM MAÇO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.	6,0000	480,0000
00023	350,0000	350,0000	KG	31054	TOMATE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO UNIFORMES COM BRILHO.	11,0000	3.850,0000
00024	3.000,0000	3.000,0000	UN	32687	ROSCA ASSADA COM COCO E LEITE CONDESADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. ROSCAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTOS MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	2,5000	7.500,0000
00025	3.000,0000	3.000,0000	UN	32688	PÃO DE QUEIJO SEM GLÚTEM, FEITO COM POLVILHO E QUEIJO	3,0000	9.000,0000
00026	100,0000	100,0000	UN	31051	PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE FRESCOS SEM RUPTURAS.	1,0000	100,0000

00027	3.000,0000	3.000,0000	KG	27865	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS (MARACUJÁ, ACEROLA, MANGA, GOIABA, CAJU, TAMARINDO, UMBU E MANGABA), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE	28,0000	84.000,0000
00028	2.000,0000	2.000,0000	UN	32689	BEIJO, PREPARADO COM GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA	3,5000	7.000,0000
00029	3.000,0000	3.000,0000	UN	32690	BOLO DE TRIGO 800GR, PREPARADO COM INGREDIENTES NATURAIS, SABOR SUAVE, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES.	25,0000	75.000,0000
00030	3.500,0000	3.500,0000	UN	32691	BISCOITO CASEIRO, PREPARADO COM INGREDIENTES NATURAIS, SABOPR SUAVE.	3,0000	10.500,0000
00031	2.000,0000	2.000,0000	UN	32692	BISCOITO DE QUEIJO FABRICADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, SE A ADIÇÃO DE CORANTES OU ADITIVOS.	2,5000	5.000,0000
00032	3.000,0000	3.000,0000	UN	32693	PÃO ENRIQUECIDO: PRODUTO DE COZÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE.	2,0000	6.000,0000
TOTAL GERAL							305.493,52

R\$ 305.493,52 (trezentos e cinco mil, quatrocentos e noventa e três reais e cinquenta e dois centavos).

****O preço médio por produto/item definido pela Entidade Executora será o preço de aquisição por produto/item inserido no edital de chamada pública, no projeto de venda, no contrato, na nota fiscal, e, será o valor pago ao fornecedor da agricultura familiar, Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08/05 2020, e suas alterações***

5. DOS PREÇOS

5.1 Conforme rege o art. 31 da Resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020, e suas alterações, foi calculada a média de preço por produto/item feita com 3 pesquisas diretamente com os fornecedores/agricultores locais.

5.2. A média de preço definida pela Entidade Executora, nesse edital de compras, será o preço pago por item/produto ao fornecedor da agricultora familiar de Povos e Comunidades Tradicionais pela venda dos gêneros alimentícios, inserido no projeto de venda, no contrato e na nota fiscal;

6. DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO

6.1. Constitui público beneficiário a ser atendido pela contratada os alunos matriculados nas Instituições Educacionais da Escolas do Município de SIMOLÂNDIA/GO.

7. DAS METAS

7.1. São metas a serem alcançadas:

7.1.1. **Meta 1** – Atender ao artigo 14 da Lei 11.947/2009 que prevê a aquisição com o repasse financeiro do FNDE de, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

7.1.2. **Meta 2** – Atender ao percentual das necessidades energéticas diárias dos alunos visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em micro e macro nutrientes, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE nº 06/2020.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS.

8.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma de periodicidade, conforme a necessidade e de acordo com o pedido enviado diretamente aos agricultores.

8.2 As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser efetuadas semanalmente/quinzenalmente ou conforme necessidade, nos dias de segunda-feira e/ou terça-feira, com data prévia estabelecida pela nutricionista da Secretaria de Educação Municipal de SIMOLÂNDIA/GO.

8.3 As entregas deverão ser feitas diretamente nas escolas relacionadas no gráfico acima em que o agricultor se candidatar, no horário das 7 às 11h, não sendo permitidas entregas fora do horário de funcionamento das Escolas. Em caso de algum imprevisto, o agricultor deve comunicar à responsável pelo recebimento dos alimentos sobre o atraso e combinar um horário para a entrega de forma a não prejudicar a equipe escolar. Caso haja divergência do combinado entre as partes, este também será um motivo para suspensão do contrato com o agricultor.

8.4 Os itens quando solicitados, deverão ser entregues em um prazo máximo de 5 dias a contar da data do recebimento da ORDEM DE COMPRA.

8.5 Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade (verde demais ou maduro demais), tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações dos objetos desse termo. No ato da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações do edital e será obrigação da CONTRATADA responsável substituir o(s) produto(s) por outro(s) que atendam as especificações exigidas em um prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação.

9. CONTROLE DE QUALIDADE E AMOSTRAS DOS PRODUTOS

9.1. As frutas e vegetais deverão ter boa aparência, conter tamanho, cor, textura e cheiro característicos do alimento em boas condições. Os alimentos não aprovados no ato da entrega deverão ser devolvidos ao agricultor.

9.2. A nutricionista e/ou a responsável pela distribuição da alimentação escolar poderão advertir três vezes verbalmente o agricultor que descumprir com esse dever. Depois disso, poderá emitir uma advertência formal que deverá ser assinada pelo agricultor. Em caso, de repetir a entrega de produto não conforme, o contrato deverá ser suspenso com emissão de justificativa para o FNDE.

10. FONTE DE RECURSO.

10.1. O recurso financeiro a ser utilizado nesse processo de compra pública será exclusivamente aquele repassado pelo FNDE, no âmbito do PNAE.

11. DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

11.1 Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, oriundos, exclusivamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios nas Instituições Educacionais de Educação Básica das Comunidades Tradicionais do Município de SIMOLÂNDIA /GO.

11.2 Os alimentos produzidos pelas populações tradicionais, à semelhança daqueles destinados ao consumo familiar para a alimentação escolar em suas próprias comunidades, ficam dispensados de registro, inspeção e fiscalização com base na legislação, porém devem obedecer aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme a nota técnica nº3/2020/6ºCCR/MPF.

11.3 Nesse processo de compra pública específica, os fornecedores serão aqueles que se

enquadram nos requisitos estabelecidos na Lei Federal nº 11.326 de 24/07/2006, seus decretos e Portarias regulamentadoras, no Decreto nº 6.040 de 07/2007, identificados como produtores dos gêneros alimentícios localizados na mesma comunidade da unidade escolar recebedora.

11.4 O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural em **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)** por ano, conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021), e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP, CAF ou NIS /ano civil/EEEx;

II – para calcular o valor máximo a ser contratado (VMC) na comercialização com grupos formais deve-se considerar o resultado do número de agricultores familiares associados/cooperados, munidos de DAP Familiar ou CAF, inscritos na DAP Jurídica ou CAF Pessoa Jurídica, integrante do projeto de venda com produção própria de cada item/produto, multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs ou CAF's, inscritos na DAP Jurídica, com produção própria de cada item/produto, integrante do projeto de venda).

11.5 Será assegurado à SME o direito de inspecionar as instalações dos Fornecedores, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão da Chamada Pública (CCP), antes e/ou após a adjudicação.

12. DA CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1 Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

12.2 O critério de seleção a ser utilizado neste edital de chamada pública específico para agricultores de Povos e Comunidades Tradicionais é o fornecimento de gêneros alimentícios a unidades escolares de Povos e Comunidades Tradicionais da mesma comunidade tradicional fornecedora.

12.3A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas de acordo com três tipos de prioridades:

Prioridade 1 – Proximidade da escola/comunidade onde serão entregues os alimentos, de acordo com a Nota Técnica 03/2020 do FNDE;

Prioridade 2 – fornecedores de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 1.831/2023, regulamentada pelo Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no Mapa (Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos);

Prioridade 3 – Grupos formais (DAP ou CAF jurídica) sobre grupos informais.

12.4 Dentre os **PROJETOS DE VENDA** previamente selecionados com base na localidade, serão ainda priorizados **OS GRUPOS FORMAIS E INFORMAIS DE MULHERES**, conforme art. 14 da Lei nº 11.947/09 (alterada pela Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023).

12.5 Documentação para habilitação de fornecedor de comunidade tradicional.

12.5.1 Para o procedimento de habilitação, os fornecedores de Povos e Comunidades Tradicionais, deverão apresentar a documentação conforme disciplinado no art. 34 e 36, da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020 e na Nota Técnica 3.744.623 de 2023, e suas alterações.

12.5.2 Para o procedimento de habilitação no certame, o fornecedor individual de Povos e Comunidades Tradicionais não organizado em grupo deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

II - o extrato da DAP Física ou do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), Pessoa Física (PF), do agricultor familiar indígena (ou comunidade tradicional) participante, emitido nos últimos 60 dias, ou em caso onde o produtor não possua DAP ou CAF será aceito o Número de Identificação Social (NIS) de acordo com a recomendação federal da Nota Técnica nº 3744623/2023 do FNDE;

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade, para atender o cardápio da alimentação escolar indígena (ou comunidade tradicional), com assinatura do agricultor (indígena ou comunidade tradicional) participante;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria.

12.5.3 Para o procedimento de habilitação no certame, o grupo informal de Povos e Comunidades Tradicionais deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - o extrato da DAP Física ou CAF PF, de cada agricultor familiar de Povos e Comunidades Tradicionais participante, emitido nos últimos 60 dias, ou em casos onde o produtor não possua DAP ou CAF será aceito o Número de Identificação Social (NIS) de acordo com a recomendação federal da Nota Técnica nº 3744623/2023 do FNDE;

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade , para atender o cardápio

da alimentação de Povos e Comunidades Tradicionais, com assinatura do de Povos e Comunidades Tradicionais participante;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, e da comunidade tradicional para qual a chamada pública se destina;

12.5.4. Para o procedimento de habilitação no certame, o grupo formal de Povos e Comunidades Tradicionais deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - o extrato da DAP Jurídica ou do CAF, Pessoa Jurídica (PJ) para associações e cooperativas de Povos e Comunidades Tradicionais, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

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

V - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade , para atender o cardápio da alimentação escolar de Povos e Comunidades Tradicionais, com assinatura do representando do grupo formal de Povos e Comunidades Tradicionais participante;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, da comunidade para qual a chamada pública é destinada ;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

13. DO PROJETO DE VENDA.

13.1. Os fornecedores de Povos e Comunidades Tradicionais deverão apresentar o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da sua comunidade, conforme Anexo I deste

edital de chamada pública;

13.2. Devem constar nos projetos de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar de Povos e Comunidades Tradicionais:

- a. Quando se tratar de fornecedor individual ou grupo informal: o nome, o número do CPF, o número da DAP Física e/ou CAF PF ou NIS, de cada agricultor tradicional;
- b. Quando se tratar de grupo formal: o nome, o número do CNPJ, o número da DAP Jurídica e/ou CAF PJ, da organização produtiva;
- c. A identificação do local de produção dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da comunidade;

13.3. Na ausência ou desconformidade de quaisquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 07 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

14. DAS OBRIGAÇÕES DOS CONTRATADOS

14.1 Para a adequada execução do contrato, a Contratada deverá se responsabilizar por fornecer: Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

14.2 Os alimentos deverão ser entregues no local citado no cronograma, nos horários e quantitativos estabelecidos pela SME, conforme cronograma enviado à Contratada.

14.3 A empresa/agricultor contratada deverá executar o objeto desta contratação observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriados como forma de garantir sua qualidade.

15.4 Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento;

15.5 A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.

15.6 São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SME, em decorrência da execução dos serviços contratados.

15.7 Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SME, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

15.8 A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.

15.9 Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

16. DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

16.1 A Contratante deverá:

- 16.1.1 Emitir Notas Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato;
- 16.1.2 Designar servidor (es) como executor (es) do (s) Contrato (s);
- 16.1.3 Atestar Notas Fiscais que comprovam a realização dos serviços;
- 16.1.4 Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;
- 16.1.5 Notificar por escrito a Contratada da aplicação de eventuais multas, da

suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

16.1.6 Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.

16.1.7 O pagamento à (ao) Contratada (o) será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças, após a apresentação do documento fiscal correspondente à quantidade e valor especificado, conforme cronograma de entrega realizado.

16.1.8 Não será efetuado nenhum pagamento ao (à) Contratado (a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

17. DO REGIME DE EXECUÇÃO

17.1. O regime de execução será na compra direta por meio de Chamada Pública, conforme Lei 11.947/2009.

18. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

18.1. O Contrato terá validade a partir da data de sua assinatura e vigorará até o dia 31 de dezembro de 2026.

19. DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

19.1 Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SME.

19.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme cronograma de atendimento a ser estabelecido pela SME.

20. DA FISCALIZAÇÃO

20.1. A fiscalização do contrato ficará a cargo de servidor designado pelo Fundo Municipal de Educação/Secretaria Municipal de Educação, devendo fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contratuais.

21. DA ELABORAÇÃO DO TERMO

21.1. Este termo de referência foi elaborado pela Nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do município de SIMOLÂNDIA/GO.

Simolândia GO, 21 de janeiro de 2026.

SIDNEY ROCHA CÔRTEZ RIBEIRO

Agente de contratação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, que prevê a elaboração de estudos preliminares, o Departamento de Alimentação Escolar apresenta a elaboração do ETP.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Constituição Federal, em seus artigos 205 e 208, incisos IV e VII, dispõe sobre a responsabilidade do Estado e da Família sobre a educação, objetivando o pleno desenvolvimento do ser humano, bem como esclarece que o dever do Estado se dará mediante a garantia de atendimento integral ao aluno, atendimento este que compreende desde o material didático-escolar, a assistência à saúde, o transporte até a alimentação escolar.

A Lei nº 11.947/2009 prevê a competência aos Estados, Distrito Federal e aos Municípios a garantia da oferta da alimentação escolar em conformidade com as diretrizes estabelecidas na mesma, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos alunos e indica entre as diretrizes o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para aquisição de gêneros produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Considerando as referências acima, este processo tem como o objetivo a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme estabelecido pela Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo do programa é contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Assim, como forma de garantir e viabilizar a alimentação dos Povos e Comunidades Tradicionais se faz necessária a obtenção de gêneros alimentícios diretamente de Agricultores Familiares dessas Comunidades, pois visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do Município, bem como criar oportunidades de geração de renda dentro da comunidade, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e respeitar a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis desses povos.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Município ainda não elaborou o Plano Anual de Contratações.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. O contratado deverá se enquadrar nas classificações de Agricultura Familiar estabelecidas na Resolução nº 04/2015 do FNDE;
2. As entregas devem respeitar o horário de funcionamento das Escolas da qual irá entregar (7:00h – 11:00h e 13:00h – 17:00h);

A proponente vencedora tem a obrigação de:

- I. Para a adequada execução do contrato, a Contratada deverá se responsabilizar

porfornecer: Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

- II. Os alimentos deverão ser entregues no local citado no cronograma, nos horários e quantitativos estabelecidos pela SME, conforme cronograma enviado à Contratada.
- III. A empresa/agricultor contratada deverá executar o objeto desta contratação observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriados como forma de garantir sua qualidade.
- IV. Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento;
- V. A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.
- VI. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SME, em decorrência da execução dos serviços contratados.
- VII. Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SME, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.
- VIII. A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.
- IX. Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi realizada através das necessidades pregressas de aquisições e o quantitativo de alunos regularmente matriculados, de acordo com a faixa etária, modalidade de ensino, necessidades nutricionais e número de refeições ofertadas.

Tabela 01. Estimativa de quantidade

ITEM	QUANTIDADE		UN.	DESCRIÇÃO
	SOLICITADA	APROVADA		
00001	700,0000	700,0000	KG	ABOBORA CAPUTIÁ
00002	400,0000	400,0000	KG	ABOBRINHA VERDE, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO

00003	80,0000	80,0000	KG	ALHO TIPO BRANCO, EM CABEÇAS, COMPACTO E FIRME, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO VAZADO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS
00004	100,0000	100,0000	KG	AÇAFRÃO EM PÓ 1ª QUALIDADE.
00005	500,0000	500,0000	UN	ALFACE (LISA, AMERICANA, CRESPA OU EM FORMA DE REPOLHO), EM PÉ, 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.
00006	4.000,0000	4.000,0000	KG	BANANA PRATA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO
00007	200,0000	200,0000	KG	BATATA DOCE 1ª QUALIDADE.
00008	250,0000	250,0000	KG	CEBOLA BRANCA IN NATURA 1ª QUALIDADE
00009	700,0000	700,0000	KG	CENOURA IN NATURA 1ª QUALIDADE
00010	200,0000	200,0000	UN	CHEIRO VERDE (50% CEBOLINHA VERDE, 50% SALSA), CRU, EM MAÇO, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.



00011	250,0000	250,0000	UN	COUVE (MANTEIGA), FOLHA EM MAÇO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO
00012	400,0000	400,0000	KG	FARINHA DE MANDIOCA, SECA, FINA, LIVRE DE SUJIDADE E UMIDADE.
00013	250,0000	250,0000	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO COM CHEIRO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE LEGÍVEIS
00014	100,0000	100,0000	KG	FEIJÃO VERDE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO
00015	450,0000	450,0000	KG	LARANJA PERA, IN NATURA, 1ª QUALIDADE COM AS CORES CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE TAMANHOS UNIFORMES (MÉDIO A GRANDE), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TENROS ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO E COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES
00016	250,0000	250,0000	KG	MAMÃO FORMOSA, CASCA FINA, LISA, INTEGRO E FIRME, SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS.
00017	748,0000	748,0000	KG	MANDIOCA DESCASCADA/CONGELADA, 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADE. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.
00018	2.000,0000	2.000,0000	KG	MELANCIA 1ª QUALIDADE IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO.



00019	200,0000	200,0000	KG	MILHO VERDE DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO
00020	150,0000	150,0000	KG	QUIABO 1ª QUALIDADE IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES E POLPAS FIRMES, PERFEITO PARA CONSUMO.
00021	250,0000	250,0000	KG	REPOLHO BRANCO 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO 80% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS.
00022	80,0000	80,0000	UN	RÚCULA, FOLHA EM MAÇO DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE FOLHAS DANIFICADAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E INTACTO.
00023	350,0000	350,0000	KG	TOMATE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO UNIFORMES COM BRILHO.
00024	3.000,0000	3.000,0000	UN	ROSCA ASSADA COM COCO E LEITE CONDESADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. ROSCAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTOS MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.
00025	3.000,0000	3.000,0000	UN	PÃO DE QUEIJO SEM GLÚTEM, FEITO COM POLVILHO E QUEIJO
00026	100,0000	100,0000	UN	PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE FRESCOS SEM RUPTURAS.
00027	3.000,0000	3.000,0000	KG	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS (MARACUJÁ, ACEROLA, MANGA, GOIABA, CAJU, TAMARINDO, UMBU E MANGABA), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE
00028	2.000,0000	2.000,0000	UN	BEIJU, PREPARADO COM GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA
00029	3.000,0000	3.000,0000	UN	BOLO DE TRIGO 800GR, PREPARADO COM INGREDIENTES NATURAIS, SABOR SUAVE, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES.
00030	3.500,0000	3.500,0000	UN	BISCOITO CASEIRO, PREPARADO COM INGREDIENTES NATURAIS, SABOPR SUAVE.

00031	2.000,0000	2.000,0000	UN	BISCOITO DE QUEIJO FABRICADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, SE A ADIÇÃO DE CORANTES OU ADITIVOS.
00032	3.000,0000	3.000,0000	UN	PÃO ENRIQUECIDO: PRODUTO DE COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM IGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

A análise foi realizada conforme o preconizado na Resolução nº 18 de 26 setembro de 2018 que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização da pesquisa de preços no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 06/2020/FNDE onde determinam que a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural e suas organizações podem ser dispensados de procedimento licitatório desde que apresente os preços compatíveis com o mercado local, através de chamada pública, com pesquisa de preços de no mínimo três mercados de âmbito local, priorizando o produtor de agricultura familiar, e que na impossibilidade deste, deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nesta ordem.

Considerando as especificidades da pesquisa de preços aplicada à agricultura familiar, foram utilizados os parâmetros de preço feitas diretamente com os agricultores locais.

Para obtenção do preço final foi realizada a mediana com os valores obtidos através do levantamento de preços, a escolha por essa métrica de valores se justifica pela heterogeneidade dos preços encontrados.

Tabela 02. Construção do preço referencial

O valor total da contratação foi obtido através de cotação formal com 3 fornecedores (produtores rurais).

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário. O custo estimado atinge o montante de **R\$ 305.493,52 (trezentos e cinco mil, quatrocentos e noventa e três reais e cinquenta e dois centavos)**.

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Com o objetivo de fornecer alimentação de qualidade, em quantidade adequada e com a segurança alimentar e nutricional exigida pelas normativas vigentes, se faz necessária a contratação de fornecedores dos Povos e Comunidades Tradicionais que possam atender a demanda de gêneros alimentícios de maneira regular as suas Comunidades, respeitando todas as obrigações inerentes à produção, manipulação e entrega de alimentos, bem como os deveres e incumbências legais.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

As compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, diante disso a aquisição dos gêneros alimentares provenientes da agricultura familiar será realizada de maneira parcelada, conforme necessidade e demanda da gestão técnica da alimentação escolar, tendo em vista a conservação dos produtos, predominantemente perecíveis, e a manutenção da

qualidade organoléptica dos mesmos, característica essas que só podem ser garantidas quando os produtos são entregues “frescos” ao consumidor final, os alunos.

A compra é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A alimentação constitui uma necessidade fundamental para o ser humano, além das implicações fisiológicas, ainda estão ligados os fatores sociais, psicológicos e econômicos, dessa maneira a contratação tem o objetivo de disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada as Escolas Tradicionais, através da oferta de alimentos de alto valor nutricional, com procedência reconhecida, e que atenda às necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, fortalecendo o papel da alimentação escolar como instrumento de formação de hábitos saudáveis bem como da política de permanência do aluno na escola, de forma a contribuir para o melhor desempenho e formação integral dos estudantes.

Os alimentos solicitados são fontes de carboidratos, proteínas, fibras, vitaminas e minerais que favorecem a manutenção fisiológica do organismo e o pleno desenvolvimento de suas capacidades físicas e mentais, características essas essenciais na fase de desenvolvimento em que as crianças em idade escolar se encontram.

A origem dos produtos utilizados para a alimentação escolar é de extrema importância para garantir a sanidade destes alimentos, mas, além disso, ao priorizar a agricultura familiar local, valorizamos a responsabilidade ambiental e social a produção dos alimentos.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes no que tange a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, não foram identificados possíveis impactos em decorrência da contratação pretendida.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultra processados. Importante destacar que, a depender das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção ameaça a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no meio ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e,

portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.

Diante do exposto a responsável declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Simolândia GO, 21 de janeiro de 2026.

Teodora Rodrigues dos Santos Marinho
Secretária Municipal de Educação