

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ/RJ

Estudo Técnico Preliminar 249/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 25430.000246/2025-17

2. Número da Contratação

2.1. O DFD 797/2025 inserido no SPGC/2025 foi vinculado a contratação número **254420-609/2025**, aprovada pela Autoridade Competente da UASG 254420, a qual é responsável pelas demandas da Cogepe (UGR 254440)

3. Objeto

3.1. Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios, através de Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações ou Grupos Informais de Agricultores Familiares para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nos moldes da Lei nº 11.947/2009 e Resolução 06/2020 de 08/05 /2020 (FNDE) e suas devidas alterações e, subsidiariamente pela Lei 14.133/2021 e demais normas que regem a matéria, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

4. Descrição da necessidade

4.1. O Serviço de Creche/Cogepe da Fundação Oswaldo Cruz funciona com duas unidades, uma localizada no Campus de Manguinhos e outra no Instituto Fernandes Figueira/IFF. O horário de funcionamento da Creche é de 7h às 17h30 e sua capacidade de atendimento, para o ano de 2024, totaliza aproximadamente 370 crianças. As crianças matriculadas realizam as refeições na Creche, durante permanência nas dependências. São ofertadas 4 refeições diárias, colação, almoço, lanche e jantar, seguindo as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos e do Manual de Boas Práticas e Procedimentos operacionais padronizados (POP) da Creche Fiocruz. A aquisição dos gêneros alimentícios em questão tem por finalidade complementar os alimentos utilizados pelo serviço de creche para o preparo no local das refeições diárias oferecidas às crianças matriculadas.

4.2. A alimentação escolar é um direito dos alunos e dever do Estado. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois é fonte de micronutrientes e componentes funcionais. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de frutas e hortaliças ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável. Além da segurança alimentar proporcionada às crianças, o PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da Agricultura Familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercados para os pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e hábitos alimentares locais. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) 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. De acordo com a Lei nº 11.947/2009, do total de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas e/ou organizações. De acordo com Resolução nº03/2025, que altera a Resolução nº06/2020, art. 21 prevê a aplicação dos recursos no âmbito do PNAE: I - no mínimo 80% (oitenta por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. No art. 29. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo 30% (trinta por cento), na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Por todo exposto, a Creche Fiocruz pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de aquisição de gêneros da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, regida pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução FNDE nº 06/2020, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização do processo.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Creche Fiocruz/Cogepe	Silvia Lacouth Motta

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. Quadro de itens

Item	Catmat	SGA	Descrição Detalhada	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	463748	34030	Abóbora madura, com aparência fresca, sem danificações físicas, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme, isenta de sujidades, larvas, parasitas e de resíduos de defensivos agrícolas.	300	KG	R\$ 7,71	R\$ 2.313,00
2	463833	12766	Alface lisa, pé de tamanho médio (400g), folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas, com qualidade adequada para o consumo.	100	KG	R\$ 11,98	R\$ 1.198,00
3	463819	20541	Agrião: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	100	KG	R\$ 12,40	R\$ 1.240,00
4	463753	20545	Batata doce: de superfície lisa, forme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos, transportada de forma adequada.	120	KG	R\$ 6,75	R\$ 810,00
5	463772	35470	Bertalha: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	35	KG	R\$ 10,10	R\$ 353,50
6	481109	12747	Couve manteiga, pé de tamanho médio, folhas de padrão liso, com coloração verde escuro, sem partes estragadas e amareladas, separadas em maços padronizados, isentas de sujidades. Peso médio de 300g.	100	KG	R\$ 11,37	R\$ 1.137,00
7	463821	34327	Chicória: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	40	KG	R\$ 11,49	R\$ 459,60
8	462824	30827	Milho verde in natura, Espigas grandes, sem a palha, limpas, de primeira qualidade, recém-colhidas. Grãos bem desenvolvidos, inteiros e formação uniforme, macios e leitosos. Sem sujeira, podridão e sem fungos. Deverá ser entregue em embalagem própria transparente e/ou sacos transparentes.	60	KG	R\$ 8,67	R\$ 520,20
9	463814	35471	Vagem manteiga: deve ser colhida antes do amadurecimento do grão, quando se toma dura e fibrosa. deve estar tenra, partindo-se as pontas.	150	KG	R\$ 15,31	R\$ 2.296,50
10	463826	34310	Rúcula: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	55	KG	R\$ 11,91	R\$ 655,05
11	446618	12761	Ovos caipiras: DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, TRINCAS OU DEFEITOS DE CASCA. APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, RESÍDUOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. DEVERÃO SER ENTREGUES EM EMBALAGENS PRÓPRIAS, ÍNTEGRAS E ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E À LEGISLAÇÃO VIGENTE.	600	DZ	R\$ 18,39	R\$ 11.034,00
12	442810	53898	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, 100% fruta, embalagem 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de uva deverá: 1) ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; 2) ser envasado assepticamente em	460	L	R\$ 20,39	R\$

			embalagem hermética que não permita a passagem de luz e ar, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: no mínimo 12 meses				9.379,40
13	255974	34318	SUCO DE MAÇÃ, 100% fruta, embalagem 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de maçã deverá: 1) ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; 2) ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz e ar, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: no mínimo 12 meses	150	L	R\$ 24,84	R\$ 3.726,00
14	464566	41662	Feijão carioca: GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTO, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	450	KG	R\$ 13,58	R\$ 6.111,00
15	463806	20555	Tomate: DE BOA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES.	400	KG	R\$ 11,97	R\$ 4.788,00
TOTAL							R\$ 46.021,25

6.1.1. Os fornecedores deverão garantir que os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as especificações descritas neste ETP.

6.1.1.1. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação vigente de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

6.1.1.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues com as seguintes características: frescas; ter suas características sensoriais normais preservadas (aparência, cor, odor, sabor e textura), estar isentos de impurezas e matérias estranhas, insetos, parasitas e umidade; apresentarem estado de maturação adiantada, mas incompleta; tamanho uniforme; cor, odor e sabor próprios da espécie; estarem íntegras; isentas de danos mecânicos (lesão causada por ação física), danos por pragas ou doenças (lesão, mancha ou furo), insetos, sujidades e matérias estranhas aderidas à superfície externa e umidade externa anormal. Não deverão apresentar defeitos graves (dano profundo e podridão).

6.1.1.3. As embalagens dos gêneros alimentícios não deverão apresentar danos que possam comprometer a sanidade dos gêneros alimentícios.

6.1.1.4. Os produtos deverão ser produzidos em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.

6.1.1.5. Os produtos deverão apresentar mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de sua validade na data de entrega.

6.1.1.6. A critério da Creche Fiocruz poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período inferior a 85% de sua validade, desde que a Contratada solicite autorização por escrito em até 3 (três) dias úteis antes da entrega. O setor requisitante avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

6.1.1.7. Os gêneros alimentícios serão adquiridos de acordo com o período da safra e sua frequência de utilização em conformidade ao plano alimentar proposto pela Creche Fiocruz.

6.1.1.8. Os produtos deverão ser obtidos, processados, envasados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Além disso, os produtores de uvas devem atender às Boas Práticas Agrícolas (BPA), ao sistema de controle de contaminantes/resíduos e de rastreabilidade.

6.2 EMBALAGEM

6.2.1. As embalagens primárias devem atender a todas as exigências da legislação vigente (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis a materiais para contato com alimentos.

6.2.1.1. ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

6.2.1.1.1. Opção 1: Garrafa de vidro, resistente, transparente, com tampa inviolável, com capacidade para 1 l.

6.2.1.1.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.

6.2.1.1.3.1. Para a embalagem secundária da garrafa de vidro, a caixa deverá conter divisórias de papelão, a fim de evitar o rompimento das embalagens primárias durante o armazenamento e transporte do produto.

6.2.2. Aquisição de SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, 100% fruta, embalagem de 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de uva deverá:

6.2.2.1. ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo;

6.2.2.2. ser envasado assepticamente em embalagem hermética sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: mínimo 12 meses.

6.2.3. Aquisição de SUCO DE MAÇÃ, 100% fruta, embalagem 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de maçã deverá:

6.2.3.1. ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo;

6.2.3.2. ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz e ar, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: no mínimo 12 meses

6.3. RÓTULO DAS EMBALAGENS

6.3.1 Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével, principalmente as seguintes informações:

a) Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca)

b) Identificação da origem da matéria prima principal "uva", constando a expressão "comercializado por", contendo: nome ou razão social, CNPJ e endereço da Associação ou Cooperativa de Agricultores Familiares

c) Identificação do fabricante, através da expressão "Produzido por", contendo: nome ou razão social, CNPJ e endereço

d) Data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)

e) Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano)

f) Identificação do lote

g) Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS ou ambos) caso utilizados

h) Declarar: "Contém glúten"/"Não contém glúten"

i) Informação nutricional - Conteúdo líquido

j) Condições de armazenamento

6.4. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.4.1 O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo, no dia da realização da Chamada Pública para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais serão submetidas a testes necessários.

PRODUTO	QUANTIDADE EXIGIDA
SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL , 100% fruta, embalagem 1 L , s e m a d i ç ã o de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de uva deverá: 1) ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; 2) ser envasado assepticamente em embalagem hermética sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: mínimo 12 meses	3 (três) amostras do produto objeto desta Chamada Pública, em embalagem original (3 embalagens de cada), devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em Embalagem primária e rótulo correspondente àqueles escolhidos pela Cooperativa/Associação/Agricultor serem entregues quando da execução dos contratos. OBS.: 1 amostra será usada para teste e 2 para contraprova. As contraprovas serão lacradas e armazenadas pela Creche Fiocruz.
SUCO DE MAÇÃ , 100% fruta, embalagem 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de maçã deverá: 1) ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; 2) ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz e ar, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: no mínimo 12 meses	3 (três) amostras do produto objeto desta Chamada Pública, em embalagem original (3 embalagens de cada), devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em Embalagem primária e rótulo correspondente àqueles escolhidos pela Cooperativa/Associação/Agricultor serem entregues quando da execução dos contratos. OBS.: 1 amostra será usada para teste e 2 para contraprova. As contraprovas serão lacradas e armazenadas pela Creche Fiocruz.
Feijão carioca: GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTO, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	3 (três) amostras do produto objeto desta Chamada Pública, em embalagem original (3 embalagens de cada), devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em Embalagem primária e rótulo correspondente àqueles escolhidos pela Cooperativa/Associação/Agricultor serem entregues quando da execução dos contratos. OBS.: 1 amostra será usada para teste e 2 para contraprova. As contraprovas serão lacradas e armazenadas pela Creche Fiocruz.

6.4.2. As amostras poderão ser apresentadas no dia da realização da Chamada Pública, e, também, entregues antes do dia da realização da Chamada Pública com o objetivo de avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos. As amostras podem ser enviadas ou entregues no endereço definido abaixo, no horário das 9h às 16h, segunda a sexta-feira, em dias úteis:

Creche Fiocruz Campus Manguinhos - Avenida Brasil, 4365. Manguinhos - Rio de Janeiro - RJ CEP: 21.040-900. Sala Secretária da Creche Fiocruz, A/C: Beatriz Campos

6.4.3. A responsável pela secretaria da Creche efetuará o lacre da amostra e emitirá o respectivo comprovante de entrega da mesma. A aposição do lacre destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento da mesma para análise da nutricionista que integra a Comissão da Chamada Pública.

6.4.4. Se a amostra for ACEITA, a Comissão de Chamada Pública retomará a sessão pública informando aos demais participantes sobre essa decisão e prosseguirá com os trâmites da contratação. A quantidade de produtos apresentados como amostra não será subtraída do quantitativo total a ser entregue pelo fornecedor classificado.

6.4.5. Se a amostra for REJEITADA ou não for entregue no prazo estabelecido, a proposta será desclassificada e a Comissão de Chamada Pública retomará a sessão pública para convocar o próximo participante, obedecendo a ordem de classificação prevista no item 10 deste edital, para apresentar as suas amostras, observado o mesmo prazo e as mesmas condições do primeiro colocado.

6.4.6. Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

6.4.7. A avaliação técnica do produto será feita através de teste sensorial.

6.4.8. As informações declaradas deverão estar em conformidade com as constantes na rotulagem da embalagem primária.

6.4.9. Os testes sensoriais serão realizados com as amostras que foram entregues e lacradas e seus resultados serão registrados e informados ao interessado, através de documento emitido pela Creche Fiocruz.

6.4.10. Quando da avaliação sensorial das amostras, será também observado rigorosamente as informações contidas na proposta do fornecedor.

6.4.11. O teste sensorial será realizado através da nutricionista e pelos outros integrantes da Comissão de Chamada Pública. Para o teste sensorial não será permitida a presença do proponente.

6.4.12. Serão avaliados os atributos de 4 (quatro) características sensoriais do alimento: aparência, sabor, odor e consistência /textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos), conforme as especificações a seguir:

APARÊNCIA E SABOR	ODOR	CONSISTÊNCIA/TEXTURA
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Satisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/textura	Avaliação Global

6.4.13. Na avaliação individual será obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- **Insatisfatório:** quando houver a presença de um ou mais objetivos: insatisfatório, não característico,
- **Satisfatório:** quando houver predominância dos adjetivos: bom, regular, característico pouco acentuado, adequada, moderadamente adequada.

6.4.14. Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado “insatisfatório” pela maioria dos provadores, não será aprovada na Avaliação Sensorial. O fornecedor somente será aprovado na Avaliação Sensorial se obtiver o conceito global **SATISFATÓRIO**.

6.4.15. O parecer final do teste sensorial deverá ser emitido conforme modelo a seguir:

MODELO DE PARECER CONCLUSIVO DO TESTE SENSORIAL DE _____	
Resultado da avaliação pelos degustadores	Maioria das avaliações globais:
Produto aprovado?	() SIM () NÃO
Equipe técnica que realizou o teste: Nome e inscrição no CRN: Data: Representante da Associação/Cooperativa: Nome: RG: Assinatura: Data:	

6.4.16. O produto ofertado pelo fornecedor estará apto para ser homologado desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste Edital, cuja comprovação será feita através de aprovação.

6.5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

6.5.1. O CONTRATANTE entregará os pedidos dos gêneros alimentícios aos fornecedores contratados em locais e horários pré-estabelecidos.

6.5.2. Com a devida notificação, podem os locais e horários sofrerem ajustes pelo responsável técnico ao longo do período do contrato.

6.5.3. Os fornecedores são responsáveis pela qualidade da entrega, seja por serviço próprio ou terceirizado. Deverão assegurar que seja realizada em veículos adequados às características dos gêneros alimentícios desta Chamada Pública nas quantidades, data, horário e local estabelecido. O entregador deverá acompanhar todo o processo de conferência dos gêneros alimentícios na Unidade Escolar.

6.5.4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

6.5.5. Os veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios deverão estar licenciados no órgão de Vigilância Sanitária de origem, conforme Resolução SMG nº 693/2004.

6.5.6. Os veículos para transporte de alimentos deverão apresentar-se em bom estado de conservação e com higienização adequada, equipados com estrados de acordo com a legislação vigente, conforme a Resolução SMG nº 604/2002.

6.5.7. Os gêneros alimentícios deverão estar dispostos no veículo de forma organizada e acondicionados em embalagens próprias para alimentos.

6.5.8. Os gêneros alimentícios deverão estar acondicionados e transportados em embalagens íntegras, limpas, próprias para contato com alimentos e sua comercialização, visando proteção, conservação e integridade dos mesmos.

6.5.9. Não é permitido o transporte de alimentos concomitante ao de pessoas, animais ou qualquer outro tipo de material, de forma a não contaminar ou deteriorar o produto.

6.5.10. No documento fiscal de venda e no Termo de Recebimento deverão constar além do estabelecido na legislação vigente, o nome padronizado e a quantidade dos gêneros alimentícios que estiverem sendo entregues.

6.5.11. Quando ocorrer a necessidade de substituição de gêneros alimentícios, os fornecedores deverão comunicar, COM JUSTIFICATIVA, ao contratante, conforme estabelecido no art. 33 da Resolução nº06/2020, ficando esta substituição sujeita a avaliação da equipe técnica de nutrição.

6.5.12. O fornecedor se compromete a entregar os gêneros alimentícios nos preços propostos durante a vigência do contrato.

6.5.13. Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso do fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

6.6. DO CONTROLE DE QUALIDADE

6.6.1. O controle da qualidade dos gêneros alimentícios ocorrerá durante todo o período de fornecimento. Caso seja constatada qualquer irregularidade na qualidade dos produtos, os mesmos poderão ter o seu fornecimento suspenso e serem submetidas à análise e avaliações que se fizerem necessárias. Caberá a contratada adotar as medidas necessárias para garantir a continuidade do fornecimento.

6.6.2. Os fornecedores deverão manter durante toda a execução do contrato as Boas Práticas Agrícolas de Hortaliças e Frutas atualizados, que poderão ser constatadas em vistoria ou fiscalização realizada pelos órgãos técnicos.

6.6.3. O controle de qualidade, no ato da entrega, ocorrerá pela verificação do atendimento à especificação dos gêneros alimentícios, estipulada no Edital, à avaliação das condições das embalagens e qualidade do produto entregue.

6.6.4. O entregador dos fornecedores, deverá, no ato da entrega, acompanhar todo o processo de conferência dos gêneros alimentícios, verificando a conformidade à quantidade solicitada e solicitar a atestação da qualidade dos gêneros alimentícios entregues.

6.6.5. Caso sejam constatadas, pela Creche Fiocruz, não conformidades quanto à qualidade ou na entrega dos gêneros alimentícios, será comunicado, de imediato, a ocorrência do fornecimento ao fornecedor, cabendo ao mesmo adotar as medidas pertinentes.

6.6.6. Sempre que identificado o não atendimento ao descrito neste Termo de Referência, o gênero alimentício não será recebido, sendo devolvido. Os fornecedores deverão realizar a troca ou reposição, quando solicitado, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem qualquer ônus para a Creche Fiocruz, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

6.6.7. Poderão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

6.6.8 A avaliação da qualidade dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade dos fornecedores e/ou produtores pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela Lei e contrato.

6.6.9. Os fornecedores ficarão sujeitos ao registro de histórico de ocorrências no fornecimento em função dos itens de controle de qualidade e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.

7. Levantamento de Mercado

7.1. O levantamento de mercado referente à contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento à Creche da FIOCRUZ, consiste na identificação e análise das alternativas disponíveis no mercado, visando encontrar as soluções mais adequadas às necessidades da instituição.

7.2. Os itens em questão, tratam-se de alimentos básicos, classificados como comuns, podendo ser detalhado de forma que o mercado entenda e execute-o com qualidade e dentro dos prazos estipulados, não havendo outra solução disponível no mercado.

7.3. Portanto, as alternativas possíveis de soluções incluem a contratação de empresas locais ou o fornecimento por meio de agricultores familiares.

7.4. Considerando tratar-se de verba específica, conclui-se que a contratação por meio de Chamamento Público de Agricultores Familiares atende de forma plena os objetivos legais e institucionais.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. Do explanado no item 6 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização de Credenciamento/Chamada Pública.

8.2. Conforme estabelece a Resolução FNDE nº 06/2020, 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:

8.3. Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por: I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

8.4. Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. § 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

8.5. Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

8.6. Para habilitação dos projetos de venda deve-se seguir o previsto no Art. 36 DA Resolução FNDE nº06/2020.

8.7. Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Familiar/ano/entidade executora.

8.8. De acordo com Resolução nº03/2025, que altera a Resolução nº06/2020, art. 21 prevê a aplicação dos recursos no âmbito do PNAE: I - no mínimo 80% (oitenta por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. No art. 29. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo 30% (trinta por cento), na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. As estimativas das quantidades foram realizadas pelo setor de nutrição da Creche Fiocruz, levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação.

Item	Catmat	SGA	Descrição Detalhada	Quantidade	Unidade de Medida
1	463748	34030	Abóbora madura, com aparência fresca, sem danificações físicas, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme, isenta de sujidades, larvas, parasitas e de resíduos de defensivos agrícolas.	300	KG
2	463833	12766	Alface lisa, pé de tamanho médio (400g), folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas, com qualidade adequada para o consumo.	100	KG
3	463819	20541	Agrião: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	100	KG
4	463753	20545	Batata doce: de superfície lisa, forme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos, transportada de forma adequada.	120	KG

5	463772	35470	Bertalha: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	35	KG
6	481109	12747	Couve manteiga, pé de tamanho médio, folhas de padrão liso, com coloração verde escuro, sem partes estragadas e amareladas, separadas em maços padronizados, isentas de sujidades. Peso médio de 300g.	100	KG
7	463821	34327	Chicória: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	40	KG
8	462824	30827	Milho verde in natura, Espigas grandes, sem a palha, limpas, de primeira qualidade, recém-colhidas. Grãos bem desenvolvidos, inteiros e formação uniforme, macios e leitosos. Sem sujeira, podridão e sem fungos. Deverá ser entregue em embalagem própria transparente e /ou sacos transparentes.	60	KG
9	463814	35471	Vagem manteiga: deve ser colhida antes do amadurecimento do grão, quando se toma dura e fibrosa. deve estar tenra, partindo-se as pontas.	150	KG
10	463826	34310	Rúcula: in natura, espécie comum, cor verde, fresca, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, larvas, insetos e materiais terrosos.	55	KG
11	446618	12761	Ovos caipiras: DE BOA QUALIDADE, LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, TRINCAS OU DEFEITOS DE CASCA. APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR LIVRES DE SUJIDADES, RESÍDUOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. DEVERÃO SER ENTREGUES EM EMBALAGENS PRÓPRIAS, ÍNTEGRAS E ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E À LEGISLAÇÃO VIGENTE.	600	DZ
12	442810	53898	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, 100% fruta, embalagem 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de uva deverá: 1) ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; 2) ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz e ar, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: no mínimo 12 meses	460	L
13	255974	34318	SUCO DE MAÇÃ, 100% fruta, embalagem 1L, sem adição de açúcar, sem conservadores, rico em vitaminas. Não contém glúten. O suco de maçã deverá: 1) ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; 2) ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz e ar, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: no mínimo 12 meses	150	L
14	464566	41662	Feijão carioca: GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTO, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	450	KG
15	463806	20555	Tomate: DE BOA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES.	400	KG

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 46.021,25

10.1. O custo total estimado da contratação é de R\$ 46.021,25 (quarenta e seis mil e vinte e um reais e vinte e cinco centavos).

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. A adjudicação da chamada pública será por cada item, visando propiciar a ampla participação. A aquisição será parcelada.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não há contratação correlata e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. Dados dos recursos orçamentários recebidos e a pesquisa de mercado.

13.1.1. Processo PNAE de 2025

13.1.2. Nome da Escola: Creche Escola Fiocruz

13.1.3. Elemento de despesa: 33.90.32

13.1.4. PTRES: 230449

13.1.5. Fonte de recurso: 1133000000

13.1.6. PI: AFF53R9601N e AFF53C9601N

13.1.7. UGR: 254440

MUNICÍPIO	Programa	PI	VALOR
Rio de Janeiro	PNAE/FNDE	AFF53R9601N	26.304,00
		AFF53C9601N	19.728,00
			R\$ 46.032,00

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. Atender as necessidades de alimentação das crianças da Creche Fiocruz, suprimindo as necessidades nutricionais. A alimentação escolar será destinada as crianças matriculadas na Creche.

14.2. O benefício direto da contratação é a melhoria das condições dos alimentos oferecidos às crianças da Creche Fiocruz, ofertando carga nutricional adequada.

14.3. O benefício indireto será o estímulo do consumo de alimentos saudáveis, regionais, levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares.

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução que será contratada.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. A Creche colabora de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para a coleta seletiva.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1. O presente ETP evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declaro ser viável a contratação pretendida.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SILVIA LACOUTH MOTTA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/09/2025 às 16:52:57.

FLAVIA DE FIGUEIREDO DE LAMARE

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/09/2025 às 15:48:16.

ANDREA DA LUZ CARVALHO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 18/09/2025 às 09:16:57.