



AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 01/2024
Inexigibilidade/Credenciamento 01/2024.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTI**, Estado do Paraná, comunica aos interessados que se encontra aberto a partir desta data o prazo para Credenciamento e Habilitação de Fornecedores de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em conformidade com a Lei 14.133/21, o §1º do art.14 da Lei 11.947/09, com a Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 02 de 10 de março de 2023 do FNDE, e demais normas pertinentes, tornando público, portanto, para conhecimento dos interessados.

O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis aos interessados na Prefeitura Municipal de Jaboti, onde serão recebidos os envelopes contendo os documentos de habilitação e proposta.

1 – OBJETO: Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, de acordo com as regras de habilitação e remuneração constantes no Anexo I do Presente Edital.

2 – LOCAL, PRAZO DE CREDENCIAMENTO E ENTREGA DOS ENVELOPES. O prazo para credenciamento está aberto a partir das 08:00hrs do dia 04/03/2024 até as 08:30 hr do dia 26/03/2024.

3 – ABERTURA DOS ENVELOPES: As 09:00 hr do dia 26/03/2024 na Prefeitura Municipal de Jaboti.

4 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Poderão ser obtidas junto ao Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Jaboti, na Praça Minas Gerais, 175, no horário das 08h00minh às 11h00minh e das 13h00minh às 16h00minh. O edital completo estará disponível no site www.jaboti.pr.gov.br e PNCP.

Edifício da Prefeitura Municipal de Jaboti, 21/02/2024.

Juliane Aparecida de Melo
Gestora do Fundo Municipal de Educação de Jaboti



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2024
INEXIGIBILIDADE/CREDENCIAMENTO 01/2024

PROCESSO Nº 08/2024

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JABOTI, ESTADO DO PARANA, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ 30.877.470/0001-70, RUA MANOEL RIBAS, 178, Centro, Jaboti – PR, CEP 84930-000, em conformidade com a Lei 14.133/21, o §1º do art.14 da Lei 11.947/09, com a Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e Resolução nº 02 de 10 de março de 2023 do FNDE, e demais normas pertinentes, vem realizar . O prazo para credenciamento está aberto a partir 08:00hrs do dia 04/03/2024 até as 08:30 hr do dia 26/03/2024. A abertura dos envelopes se dará até **09h00h do dia 26/03/2024**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda na sede da Prefeitura Municipal de Jaboti, no horário das 08h00min as 11h30min e das 13h00min as 16h00min.

1. OBJETO E VALOR

1.1. O objeto do presente Chamamento Público é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios constantes no Anexo I do presente Edital.

1.2. O custo estimado para a presente aquisição é de R\$ 81.564,38 (oitenta e um mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e trinta e oito centavos), para o período de 12 (doze) meses e o valor unitário a ser pago ao Fornecedor, que deve ser o mesmo do Projeto de Venda apresentado, é o constante no anexo I do presente Edital.

2. FONTE DE RECURSO

Os Recursos serão oriundos dos repasses do FNDE, conforme determina o artigo 14 da Lei 11.947/2009: “Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.”, e de Recursos Próprios do Município. A dotação orçamentária para assegurar o pagamento das obrigações decorrentes da presente aquisição estão representadas pela seguinte rubrica.

Dotação			
Exercício	Conta da despesa	Natureza	Fonte de recurso
2024	1010	3.3.90.30.00.00 - MATERIAL DE CONSUMO	00133 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
2024	2101	3.3.90.30.00.00 - MATERIAL DE CONSUMO	00133 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 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 do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso, conforme descrito no item 3.3.1;
- IV - declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- V – Declaração de atendimento a Lei nº 9.854/99 quanto ao emprego de menores (modelo no anexo III);
- VI – Declaração de Superveniência (modelo anexo IV).

3.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, 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 de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso, conforme descrito no item 3.3.1;
- IV-declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- V – Declaração de atendimento a Lei nº 9.854/99 quanto ao emprego de menores (modelo no anexo III);
- VI – Declaração de Superveniência (modelo anexo IV).

3.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, 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 para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação das respectivas certidões, ou outra equivalente, na forma da lei;
- IV- prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal (ALVARÁ) obrigatoriamente.
- V- prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), na forma da Portaria MF nº 358, de 5 de setembro de 2014 e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- VI- prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (CDNT);
- VII- A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU por elas administrados.
- VIII - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- IX – - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso, conforme descrito no item 3.3.1;
- X - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- XI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- XII – Declaração de atendimento a Lei nº 9.854/99 quanto ao emprego de menores (modelo no anexo III);
- XIII – Declaração de Superveniência (modelo anexo IV).

3.3.1 Para produtos manipulados/processados, oriundos da agricultura familiar, deve-se apresentar como prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, conforme o produto ofertado, os seguintes documentos:



I. para polpas de frutas: Certificado de Registro de Estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa);

4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo V (modelo da Resolução FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 (cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

§ 1º - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e do País.

O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país.

II - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

§ 2º - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agro ecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003; o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA.

III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física); e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP)

§3º Caso a Prefeitura Municipal não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos §1º e §2º.

§4º Para efeitos do disposto neste artigo, serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos associados/cooperados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s).

§5º No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I, do item 5, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas -, conforme identificação na(s) DAP(s).



§6º No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III, do item 5, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

§7º Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetuada nas seguintes instalações, de acordo com as Requisições emitidas pela Secretaria Municipal de Educação.

1) Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti:

Endereço: Rua Manoel Ribas, 178 - Centro, Jaboti/PR

Horário de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h;

2) Centro Municipal de Ensino Infantil (CMEI) Francisca Maria de Jesus:

Endereço: Rua Manoel Ribas, 35 - Centro, Jaboti/PR

Horário de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h;

3) Escola Municipal Maria Lenira Carvalho de Oliveira

Endereço: Av. Brasil, Condomínio Santorini, 71 - Centro, Jaboti/PR

Horário de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h.

7. PAGAMENTO

7.18. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 35 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022, **exclusivamente através de Depósito, boleto ou transferência bancária, em nome da contratada**, mediante apresentação de nota fiscal e certificação de recebimento atestada pelo setor responsável, vedada a antecipação de pagamento; sendo condição para o pagamento, no caso de pessoa jurídica, a apresentação de comprovação da Regularidade Trabalhista mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para com a Seguridade Social (INSS), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e para com as Receitas Federais, Estaduais e Municipais.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Informações complementares poderão ser obtidas junto ao Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Jaboti, na Praça Minas Gerais, 175, no horário das 08h00minh às 11h00minh e das 13h00minh às 16h00minh. O edital completo estará disponível no site www.jaboti.pr.gov.br e PNCP.

8.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

8.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

a) Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

b) Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

8.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Título III Capítulo I - Dos Contratos, da Lei 14.133/2021.



Faz parte integrante do presente Edital:

Anexo I- Termo de Referência

Apêndice -Estudo Técnico Preliminar

Anexo II- Minuta do Contrato

Anexo III- Declaração de menor

Anexo IV- Declaração de superveniência

Anexo V- Projeto de Venda

Edifício da Prefeitura Municipal de Jaboti, 21/02/2024.

Juliane Aparecida de Melo,
Gestora do Fundo Municipal de Educação.

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR **VIA CHAMAMENTO PÚBLICO**

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar destinados à elaboração de refeições para os alunos do município de Jaboti/PR assegurando uma alimentação balanceada – considerando crianças e adultos saudáveis como referência em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e o meio ambiente, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento;
- 1.2. Contratação de empresa para fornecimento de produtos alimentícios para a merenda escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento;
- 1.3. Os itens estarão organizados por ordem alfabética, facilitando a organização do processo;
- 1.4. Este documento traduz a realidade da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte, no âmbito da alimentação escolar;
- 1.5. Constata-se as quantidades de referência para vida do processo de um (1) ano, conforme autoriza a legislação atual dos processos licitatórios vigentes.
- 1.6. O Estudo Técnico Preliminar justifica a dimensão de uso anual de cada item do processo, subdivididos por mês para maior visualização de consumo, considerando as especificações descritas no documento, em relação ao ano letivo, distribuição, entre outras adversidades da rotina desta secretaria.

Nº	ITEM	DESCRIPTIVO	UNID	QUANTIDADE MENSAL MÉDIA	QUANTIDADE TOTAL
1	ABACATE	Abacate, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	5	50
2	ABACAXI	Abacaxi pérola boa qualidade tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	KG	5	50
3	ABOBRINHA VERDE	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades,	KG	20	200



		insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.			
4	ACELGA	O produto deverá ter uma textura crocante, as folhas verdes deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento, as folhas não devem ter pequenos buracos, as hastes devem ser frescas.	KG	5	50
5	ALFACE	Alface in natura, variedade crespa, com folhas íntegras e de primeira qualidade, gráuda isenta de material terroso, com coloração uniforme e sem manchas.	KG	5	50
6	ALHO BULBO INTEIRO	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	10	100
7	AMEIXA	Ameixa in natura, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	5	50
8	BANANA CATURRA	Banana, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	150	1500
9	BATATA DOCE	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	KG	5	50
10	BATATA INGLESA	Batata inglesa deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	KG	70	700
11	BERINJELA	Ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	KG	1,2	12
12	BETERRABA	deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	KG	5	50
13	BRÓCOLIS	Tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos, corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa.	KG	8	80
14	CEBOLA	Características do produto: o produto deverá ser da variedade "argentina" ou "nacional" sendo de boa qualidade, ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo.	KG	72	720
15	CEBOLINHA	Cebolinha, de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	10	100
16	CENOURA	Cenoura procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão.	KG	65	650
17	CHICÓRIA	Produto fresco, de primeira, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade, folhas senis ou danificados, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	5	50
18	CHUCHU	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	KG	10	100
19	COUVE FLOR	Tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos, corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa.	KG	10	100
20	COUVE MANTEIGA	Constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, não serão permitidos defeitos.	KG	10	100
21	ESPINAFRE	Produto fresco, de primeira, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade, folhas senis ou danificados, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	KG	5	50

		oriundos do manuseio e transporte			
22	FEIJÃO CARIOCA	O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Tipo 2.	KG	15	150
23	GOIABA	goiaba, de primeira qualidade, vermelha, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	8	80
24	LARANJA PERA	laranja pera, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	50	500
25	LIMÃO	limão, de primeira qualidade, vermelha, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	12	120
26	MAÇÃ	maçã, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	50	500
27	MAMÃO	mamão, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	5	50
28	MANDIOCA DESCASCADA E PICADA	mandioca descascada e picada, congelada, em embalagens plásticas, pesando no máximo 1 kg, serão desclassificados os lotes contendo produtos que apresentem defeitos como podridão, deformidades, fermentação ou danos, contendo rótulo com identificação, peso e data de fabricação.	KG	8	80
29	MANGA	manga, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	5	50
30	MELANCIA	melancia, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	120	1200
31	MEXERICA PONCÃ	poncã, de primeira qualidade, vermelha, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	30	300
32	MILHO	milho verde em espiga, de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	5	50
33	MORANGO	morango, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	KG	30	300
34	MORANGO CONGELADO	morango, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação. Congelados e limpas, em pacotes de 1Kg, sem sinais de recongelamento.	KG	30	300
35	PÃO CASEIRO	pão caseiro de boa qualidade, sem adição de açúcar, mel ou adoçantes, embalados um a um, contendo obrigatoriamente etiqueta nutricional com validade. Pacotes de 500g.	UNID	10	100
36	PEPINO	deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	KG	30	300
37	POLPA DE FRUTA-ABACAXI	preparo de frutas são, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. deve estar isento de pedúnculos e de casca, não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, embalagem plástica rígida, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor. Pacotes de 1Kg.	UNID	12	120
38	POLPA DE FRUTA-MARACUJÁ	preparo de frutas são, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. deve estar isento de pedúnculos e de casca, não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, embalagem plástica rígida, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor. Pacotes de 1Kg.	UNID	12	120
39	POLPA DE FRUTA-MORANGO	preparo de frutas são, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. deve estar isento de pedúnculos e de casca, não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, embalagem plástica rígida, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor. Pacotes de 1Kg.	UNID	12	120



40	REPOLHO	cor: verde ou roxo; tamanho: médio (cabeças contendo entre 1,5 e 2 kg cada – lotes com cabeças em tamanhos diferentes serão recusados), as cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras, livres de manchas de perfurações.	KG	8	80
41	TOMATE	tomate “extra a”, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	90	900
42	VAGEM	de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	5	50
43	UVA	Uva niágara branca de boa qualidade, fresca, cor específica da espécie, sem sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, tamanho médio e maturação ideal.	KG	5	50

1.7. Os serviços do objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.9. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

2.1. FUNDAMENTAÇÃO

Trata-se de contratação de comerciantes rurais para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, destinados à elaboração de refeições para os alunos das instituições de ensino vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte, sendo essas a Escola e o Centro Municipal de Ensino Infantil do Município. A aquisição alimentos necessários para a produção de merenda escolar atende as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, nº nº 2 de 9 de abril de 2020, nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, e lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº 13.987 de 7 de abril de 2020, Resolução nº 02 de 10 de março de 2023 do FNDE e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União. O PNAE garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental,



através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

Dentre as delimitações oriundas das regras do programa, está a obrigatoriedade da utilização de mínimo 30% dos recursos repassados para a aquisição de produtos da agricultura familiar por meios de chamamento público, a fim de fomentar a agroindústria local e estimular o pequeno produtor rural.

O objeto inclui o fornecimento de gêneros, mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como o transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

A aquisição tem por escopo fornecer refeições com qualidade nutricional adequada, em conformidade com as normas específicas para os alunos da pré-escola, ensinos fundamental e educação de jovens e adultos matriculados nas instituições de ensino do Município de Jaboti/PR.

2.2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

O Município possui cerca de 558 alunos matriculados e recebe a verba do PNAE para aquisição de gêneros alimentícios para a elaboração e fornecimento de refeições balanceadas, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde e permanência dos alunos matriculados nas instituições de ensino.

2.2.1. Descrição Da Estrutura

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti contempla três instituições:

- 1) Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti:
Endereço: Rua Manoel Ribas, 178 - Centro, Jaboti/PR
Horário de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h;
- 2) Centro Municipal de Ensino Infantil (CMEI) Francisca Maria de Jesus:
Endereço: Rua Manoel Ribas, 35 - Centro, Jaboti/PR
Horário de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h;
- 3) Escola Municipal Maria Lenira Carvalho de Oliveira
Endereço: Av. Brasil, Condomínio Santorini, 71 - Centro, Jaboti/PR
Horário de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 17h.

Na Secretaria contamos com uma recepção, três salas de atendimento individual (Secretaria da Educação, Setor Administrativo, Setor de Nutrição Escolar e Esporte), dois depósitos, dois banheiros para equipe e uma cozinha.

Na Escola Municipal contamos com nove salas de aula, duas salas de recurso, uma biblioteca, uma sala de informática, uma sala dos professores, três banheiros para os funcionários, três banheiros para alunos, um refeitório, uma cozinha, uma cantina para as refeições, dois depósitos, uma despensa de alimentos, área externa para lavanderia, uma secretaria, uma sala da direção e área de recreação externa.



Já o CMEI, conta com três blocos estruturais, sendo estruturados com:

Bloco 01: uma secretaria, um refeitório, seis banheiros, sendo dois para funcionários e quatro para alunos, uma cozinha, um depósito, uma lavanderia, duas salas de aula, uma sala da nutricionista, um auditório, uma despensa de alimentos e dois espaços para recreação;

Bloco 02: um refeitório, cinco banheiros, sendo um para funcionários e quatro para alunos, uma cozinha, um depósito, uma lavanderia, quatro salas de aula, uma despensa de alimentos e um solário;

Bloco 03: três banheiros, quatro salas de aula, uma sala dos professores, um parquinho e uma horta.

Toda a estrutura da secretaria, escola e CMEI funcionam de segunda à sexta-feira, com equipe técnica composta por 112 funcionários em várias especialidades.

Tal estrutura é pensada para suprir as necessidades dos serviços educacionais, dentre eles, a oferta de alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, buscando produtos de qualidade para oferecer ao alunado e garantindo o direito constitucional básico a todos.

2.2.2. Descrição Da Demanda

2.2.2.1. Definições

Entende-se como comensais: todos aqueles a qual as refeições são destinadas, onde, de acordo com a realidade das instituições, são compostos por alunos e funcionários.

Entende-se como refeição: a porção alimentar ofertada em horário determinado por nutricionista RT em porções pré-determinadas nas resoluções FNDE/MEC/CD nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, que atende as necessidades de acordo com a necessidade calóricas e nutricionais em quantidade, qualidade e diversidade de todos os comensais. Pode conter um ou mais ingredientes e utilizar mais de um meio de cocção e produção. Consideramos que cada comensal consuma uma refeição, adicionando mais 30% como margem de repetição (MR), sendo contabilizado como:

$$\text{Número de comensais} = \text{Total de Alunos}$$

$$\text{Total de refeições} = \text{Número de comensais} + \text{MR}$$

É importante ressaltar que, de acordo com a legislação vigente, é importante a compra de insumos para cardápios adaptados para estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Considera-se que as quantidades de alunos, funcionários e refeições podem variar da média, considerando todo o período letivo.

2.2.2.2. Alunos

Dentre as instituições de ensino, é fornecida a merenda escolar para todos os alunos devidamente matriculados de segunda à sexta-feira, totalizando uma média diária de 1.120 refeições, sendo caracterizado o fornecimento da seguinte forma:

- a) Escola Municipal Maria Lenira Carvalho De Oliveira - Ensino fundamental e Ensino de Jovens e Adultos (EJA):



Nº de alunos total na instituição: 328

Nº de alunos por período:

Manhã: 187

Tarde: 137

Noite: 4

É ofertada uma única refeição no local por turno, suprimindo todas as normas quantitativas e qualitativas, permitindo a repetição da porção ofertada. Sendo ofertada também uma refeição entre turnos, para alunos que frequentam a instituição em contraturno. Seguindo a seguinte esquematização:

Período da manhã: horário das 9h20 às 9h55, média de 220 refeições;

Período entre turnos: horário das 11h45 às 12h, média de 30 refeições;

Período da tarde: horário das 14h20 às 14h55, média de 180 refeições;

Período da noite: horário das 19h30 às 19h45, média de 7 refeições.

b) Centro Municipal Ensino Infantil Francisca Maria de Jesus - Creche e Pré-Escola:

Nº de alunos total na instituição: 231

Nº de alunos por período:

Manhã: 94

Tarde: 102

Integral: 35

É ofertada até quatro refeições no local por turno, de acordo com o período, suprimindo todas as normas quantitativas e qualitativas, permitindo a repetição da porção. Seguindo a seguinte esquematização:

Café da manhã:

Horário: das 8h20 às 8h40

Ofertada a todas as turmas do período.

Média de 160 refeições.

Almoço:

Horário: das 10h20 às 10h40

Ofertada a todas as turmas do período.

Média de 160 refeições.

Porção de fruta:

Horário: das 11h30 às 12h

Ofertada ao berçário (crianças de 0 a 2 anos e 11 meses) em período integral.

Média de 35 refeições.

Lanche da tarde:

Horário: das 14h20 às 14h40

Ofertada a todas as turmas do período.



Média de 170 refeições.

O planejamento da Seção de Nutrição Escolar é realizado através de cálculos de consumo per capita, ferramentas e valores de referência estipulados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), disponíveis no site <http://www.fn-de.gov.br>.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. Da entrega e recepção dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

Caberá a CONTRATADA entregar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene e de acordo com as especificações contidas neste termo. A contratada será a única responsável pela qualidade do produto a ser entregue.

No processo de aquisição dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico e adequações necessárias;

Na aquisição de gêneros para abastecimento ou suprimento de qualquer insumo, deverá ser respeitado o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da Unidade, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE solicitará a devolução da mercadoria e a substituição da mesma pelo fornecedor, caso esta não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

A validade dos gêneros alimentícios na data de sua entrega deverá obedecer aos critérios estipulados na especificação do produto;

Os gêneros deverão ser entregues mediante apresentação de recibo, exclusivamente nas quantidades solicitadas, respeitando data e horários indicados pela CONTRATANTE, podendo ser recusados aqueles fora dos padrões estabelecidos, bem como aqueles fora de especificação e descrição constante da proposta da licitante. Os recibos deverão ser enviados junto com as notas fiscais de venda com duas assinaturas do servidor encarregado do controle da merenda escolar;

Quando exigido pela legislação, a empresa vencedora deverá obter todo e qualquer tipo de licença junto aos órgãos fiscalizadores e concessionários de serviços públicos.

Os gêneros em sua forma industrial e comercial deverão ser identificados por meio de rótulos registrados segundo regulamento e legislação vigente, sendo obrigatória a correspondência entre as indicações da embalagem e o conteúdo, nos termos da Lei no 8.078/90 e suas alterações; e, para produtos de origem animal, o regulamento de inspeção de produtos de origem animal (RISPOA) e suas alterações. E, no caso de produtos industrializados, só serão admitidos aqueles que estejam devidamente registrados em órgãos competentes junto ao Ministério da Saúde e rotulados segundo as disposições legais das normas vigentes.

O agricultor credenciado deverá cumprir com as solicitações da secretaria acerca das entregas de itens nas diferentes instituições já citadas, seguindo pontos importantes:

- a) Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;



- b) Todos os produtos devem estar em boas condições, sem estar estragados, batidos ou mofados.
- c) Entrega de itens conforme descrição expressa no chamamento, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;
- d) Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritos no contrato, considerando:
 - i) Condições do transporte dos produtos;
 - ii) Controle de temperatura dos itens perecíveis no momento da entrega, sendo:
 - 1) Alimentos resfriados devem estar entre 6°C a 10°C;
 - 2) Alimentos refrigerados devem estar com temperatura abaixo de 5°C;
 - 3) Alimentos congelados devem estar abaixo de -12°C, sem sinais de descongelamento e recongelamento.
 - iii) Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
 - iv) Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;
 - v) Rotulagem: Todos os produtos manipulados devem conter rótulos, contendo: nome do produto, peso, lista de ingredientes, quando cabível, e prazo de validade;
- e) Entrega nos horários e locais discriminados na Requisição de Compra/Empenho, considerando os vários setores que compõem a secretaria;
- f) Aguardar conferência da entrega pelo responsável;
- g) Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;

Produtos em não conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto.

3.2. Do armazenamento de gêneros alimentícios:

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:



Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 4.1.1. A aquisição do grupo de alimentos objeto desse processo garantirá o direito à alimentação escolar, de forma igualitária e digna, visando a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, além assegurar a elaboração de cardápios que respeitem e preservem a cultura e as tradições alimentares locais, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, abrangendo assim as dimensões sociais e culturais da sustentabilidade;
 - 4.1.2. Será adotada a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, assegurando padrões sustentáveis durante todas as etapas que envolvem a utilização dos gêneros alimentícios objetos dessa aquisição;
 - 4.1.3. Será observada a seguinte ordem de prioridade na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos: não geração, redução, reutilização, reciclagem e disposição final ambientalmente adequada;
 - 4.1.4. Serão observadas a legislação e/ou normas ambientais vigentes para adoção de medidas cabíveis a fim de evitar o desperdício de água, energia, gás e demais produtos e recursos relacionados ao preparo dos alimentos.
- 4.2. Critérios necessários para o transporte dos gêneros alimentícios:
- 4.2.1. Os gêneros devem ser transportados em veículos que atendam às especificações técnicas da legislação específica vigente;
 - 4.2.2. Transportar os produtos devidamente acondicionados e em condições adequadas de apresentação, higiene, conservação e temperatura;
 - 4.2.3. Manter a quantidade de veículos para transporte, em número suficiente e em condições adequadas de manutenção e higiene;
 - 4.2.4. Cumprir os prazos e os horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE;
 - 4.2.5. Utilizar veículos para o transporte da alimentação com Certificado de Inspeção Sanitária (CIS- A) periodicamente atualizado;
 - 4.2.6. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, conforme a legislação vigente;
 - 4.2.7. Os veículos destinados ao transporte dos gêneros alimentícios refrigerados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário, e a manutenção da temperatura adequada, de acordo com a legislação vigente;



4.2.8. Os funcionários envolvidos no transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados, asseados e capacitados para realizar o serviço de acordo com as especificidades e boas práticas do setor de alimentação.

4.3. Indicação de marcas ou modelos

Ao serviço proposto, não se estabelece uma configuração em relação a marcas ou modelos, mas dentro do que se compreende a configuração dos gêneros alimentícios já expostos.

4.4. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. Condições de execução

As parcelas serão entregues no dia e no horário informados previamente pela Seção de Nutrição Escolar ou pela Seção controle da Merenda Escolar, as entregas deverão ser realizadas em cada um das instituições, conforme endereços já descritos.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2. Local da prestação dos serviços

Os serviços serão prestados dentro do município de Jaboti/PR, na Secretaria Municipal de Educação.

As entregas deverão ser realizadas em cada um das instituições, conforme endereços já descritos no item 2.2.1.

5.3. Especificação da garantia do serviço

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. **MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

- 6.6.O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));
- 6.6.1.O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));
- 6.6.2.Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));
- 6.6.3.O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));
- 6.6.4.No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));
- 6.6.5.O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).
- 6.6.6.O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).
- 6.7.O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- 6.7.1.Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).
- 6.8.O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).
- 6.8.1.O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).
- 6.8.2.O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao



seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

- 6.8.3.O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).
- 6.9.O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).
- 6.10.O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).
- 6.11.O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.
- 6.12.A vigência do contrato é duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, conforme Lei 13.144/2021.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

Do recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 3 dias úteis.
- 7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.



Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 15 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

Forma de pagamento

7.19. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CHAMAMENTO PÚBLICO, na modalidade INEXIGIBILIDADE.

Exigências de habilitação

8.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação

HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

8.2. ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 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 do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso, conforme descrito no item 8.4.1;
- IV - declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- V - Declaração de atendimento a Lei nº 9.854/99 quanto ao emprego de menores (modelo no anexo III);
- VI - Declaração de Superveniência (modelo anexo IV).

8.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, 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 de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso, conforme descrito no item 8.4.1;
- IV - declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- V - Declaração de atendimento a Lei nº 9.854/99 quanto ao emprego de menores (modelo no anexo III);
- VI - Declaração de Superveniência (modelo anexo IV).

8.4. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, 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 para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação das respectivas certidões, ou outra equivalente, na forma da lei;
- IV - prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal (ALVARÁ) obrigatoriamente.
- V - prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), na forma da Portaria MF nº 358, de 5 de setembro de 2014 e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.



- VI- prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (CDNT);
- VII- A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU por elas administrados.
- VIII - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- IX – - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso, conforme descrito no item 8.4.1;
- X - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- XI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- XII – Declaração de atendimento a Lei nº 9.854/99 quanto ao emprego de menores (modelo no anexo III);
- XIII – Declaração de Superveniência (modelo anexo IV).

8.4.1 Para produtos manipulados/processados, oriundos da agricultura familiar, deve-se apresentar como prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, conforme o produto ofertado, os seguintes documentos:

I. para polpas de frutas: Certificado de Registro de Estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa);

8.5. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

8.5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo V (modelo da Resolução FNDE n.º 6 de 8 de maio de 2020).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Lote: 1 - Lote 001						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21883	Abacate Abacate, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	50,00	KG	4,61	230,50
TOTAL						230,50
Lote: 2 - Lote 002						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21884	Abacaxi pérola Abacaxi pérola boa qualidade tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte.	50,00	KG	6,94	347,00
TOTAL						347,00
Lote: 3 - Lote 003						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21885	ABOBRINHA VERDE Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	200,00	KG	4,93	986,00
TOTAL						986,00
Lote: 4 - Lote 004						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21886	ACELGA O produto deverá ter uma textura crocante, as folhas verdes	50,00	KG	7,54	377,00



		deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento, as folhas não devem ter pequenos buracos, as hastes devem ser frescas.				
TOTAL						377,00
Lote: 5 - Lote 005						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21888	ALFACE Alface in natura, variedade crespa, com folhas íntegras e de primeira qualidade, gráuda isenta de material terroso, com coloração uniforme e sem manchas.	50,00	KG	10,11	505,50
TOTAL						505,50
Lote: 6 - Lote 006						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21889	ALHO BULBO INTEIRO Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	100,00	KG	26,53	2.653,00
TOTAL						2.653,00
Lote: 7 - Lote 007						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21890	AMEIXA Ameixa in natura, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação	50,00	KG	14,76	738,00
TOTAL						738,00
Lote: 8 - Lote 008						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21891	BANANA CATURRA Banana, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação	1.500,00	KG	5,32	7.980,00
TOTAL						7.980,00
Lote: 9 - Lote 009						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21892	BATATA DOCE Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	50,00	KG	4,90	245,00
TOTAL						245,00
Lote: 10 - Lote 010						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21893	BATATA INGLESA Batata inglesa deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	700,00	KG	5,96	4.172,00
TOTAL						4.172,00
Lote: 11 - Lote 011						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total



1	21894	BERINJELA Ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso, defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	12,00	KG	5,94	71,28
TOTAL						71,28
Lote: 12 - Lote 012						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21895	BETERRABA deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	50,00	KG	5,84	292,00
TOTAL						292,00
Lote: 13 - Lote 013						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21897	BRÓCOLIS Tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos, corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa.	80,00	KG	8,49	679,20
TOTAL						679,20
Lote: 14 - Lote 014						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21898	CEBOLA Características do produto: o produto deverá ser da variedade "argentina" ou "nacional" sendo de boa qualidade, ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas de consumo.	720,00	KG	5,48	3.945,60
TOTAL						3.945,60
Lote: 15 - Lote 015						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21899	CEBOLINHA Cebolinha, de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	100,00	KG	17,52	1.752,00
TOTAL						1.752,00
Lote: 16 - Lote 016						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21900	CENOURA Cenoura procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão.	650,00	KG	5,63	3.659,50
TOTAL						3.659,50
Lote: 17 - Lote 017						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21901	CHICÓRIA Produto fresco, de primeira, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade, folhas senis ou danificados, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	50,00	KG	8,28	414,00
TOTAL						414,00
Lote: 18 - Lote 018						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total

1	21902	CHUCHU Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	100,00	KG	4,79	479,00
TOTAL						479,00
Lote: 19 - Lote 019						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21903	COUVE FLOR Tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos, corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa.	100,00	KG	8,76	876,00
TOTAL						876,00
Lote: 20 - Lote 020						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21904	COUVE MANTEIGA Constituída de couve de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, não serão permitidos defeitos.	100,00	KG	10,70	1.070,00
TOTAL						1.070,00
Lote: 21 - Lote 021						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21905	ESPINAFRE Produto fresco, de primeira, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidade, folhas senis ou danificados, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	50,00	KG	9,91	495,50
TOTAL						495,50
Lote: 22 - Lote 022						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21906	FELJÃO CARIOCA O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Tipo 2	150,00	KG	9,74	1.461,00
TOTAL						1.461,00
Lote: 23 - Lote 023						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21908	GOIABA goiaba, de primeira qualidade, vermelha, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação	80,00	KG	6,66	532,80
TOTAL						532,80
Lote: 24 - Lote 024						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21910	LARANJA PERA laranja pera, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	500,00	KG	4,36	2.180,00
TOTAL						2.180,00
Lote: 25 - Lote 025						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total



1	21912	LIMÃO limão, de primeira qualidade, vermelha, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	120,00	KG	4,50	540,00
TOTAL						540,00
Lote: 26 - Lote 026						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21913	MAÇÃ maçã, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação	500,00	KG	9,91	4.955,00
TOTAL						4.955,00
Lote: 27 - Lote 027						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21914	MAMÃO mamão, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação	50,00	KG	7,50	375,00
TOTAL						375,00
Lote: 28 - Lote 028						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21915	MANDIOCA DESCASCADA E PICADA mandioca descascada e picada, congelada, em embalagens plásticas, pesando no máximo 1 kg. serão desclassificados os lotes contendo produtos que apresentem defeitos como podridão, deformidades, fermentação ou danos. contendo rótulo com identificação, peso e data de fabricação.	80,00	KG	7,75	620,00
TOTAL						620,00
Lote: 29 - Lote 029						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21916	MANGA manga, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação	50,00	KG	6,93	346,50
TOTAL						346,50
Lote: 30 - Lote 030						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21918	MELANCIA melancia, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	1.200,00	KG	3,69	4.428,00
TOTAL						4.428,00
Lote: 31 - Lote 031						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21920	MEXERICA PONCÃ poncã, de primeira qualidade, vermelha, fruta	300,00	KG	6,49	1.947,00

		procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.				
TOTAL						1.947,00
Lote: 32 - Lote 032						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21921	MILHO milho verde em espiga, de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50,00	KG	6,57	328,50
TOTAL						328,50
Lote: 33 - Lote 033						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21922	MORANGO morango, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação.	300,00	KG	24,97	7.491,00
TOTAL						7.491,00
Lote: 34 - Lote 034						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21923	MORANGO CONGELADO morango, de primeira qualidade, fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação. Congelados e limpas, em pacotes de 1Kg, sem sinais de recongelamento.	300,00	KG	13,83	4.149,00
TOTAL						4.149,00
Lote: 35 - Lote 035						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21924	PÃO CASEIRO pão caseiro de boa qualidade, sem adição de açúcar, mel ou adoçantes, embalados um a um, contendo obrigatoriamente etiqueta nutricional com validade. Pacotes de 500g.	100,00	UNID	18,38	1.838,00
TOTAL						1.838,00
Lote: 36 - Lote 036						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21925	PEPINO deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física.	300,00	KG	6,26	1.878,00
TOTAL						1.878,00
Lote: 37 - Lote 037						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21926	POLPA DE FRUTA-ABACAXI preparo de frutas são, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. deve estar isento de pedúnculos e de casca, não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, embalagem plástica rígida, íntegra, atóxica e bem fechada.	120,00	KG	23,16	2.779,20

		contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor. Pacotes de 1Kg.				
TOTAL						2.779,20
Lote: 38 - Lote 038						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21928	POLPA DE FRUTA-MARACUJÁ preparo de frutas são, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. deve estar isento de pedúnculos e de casca, não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, embalagem plástica rígida, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor. Pacotes de 1Kg.	120,00	KG	29,36	3.523,20
TOTAL						3.523,20
Lote: 39 - Lote 039						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21929	POLPA DE FRUTA-MORANGO preparo de frutas são, isentos de matéria terrosa, de parasitos, detritos ou fermentação. deve estar isento de pedúnculos e de casca, não pode ser colorido ou aromatizado artificialmente, embalagem plástica rígida, íntegra, atóxica e bem fechada, contendo etiqueta nutricional, validade, nome do produtor. Pacotes de 1Kg.	120,00	UNID	25,33	3.039,60
TOTAL						3.039,60
Lote: 40 - Lote 040						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21932	REPOLHO cor: verde ou roxo; tamanho: médio (cabeças contendo entre 1,5 e 2 kg cada – lotes com cabeças em tamanhos diferentes serão recusados). as cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras, livres de manchas de perfurações.	80,00	KG	4,55	364,00
TOTAL						364,00
Lote: 41 - Lote 041						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21934	TOMATE tomate "extra a", de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	900,00	KG	6,22	5.598,00
TOTAL						5.598,00
Lote: 42 - Lote 042						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21936	UVA Uva niágara branca de boa qualidade, fresca, cor específica da espécie, sem sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, tamanho médio e maturação ideal	50,00	KG	12,32	616,00
TOTAL						616,00
Lote: 43 - Lote 043						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
1	21935	VAGEM de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	50,00	KG	12,13	606,50
TOTAL						606,50



9.1. O custo estimado total anual da contratação é de **R\$ 81.564,38** (oitenta e um mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e trinta e oito centavos).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

Dotação			
Exercício	Conta da despesa	Natureza	Fonte de recurso
2024	1010	3.3.90.30.00.00 - Materiais de Consumo 3.3.95.30.07.99 - Outras Despesas para Gêneros Alimentícios	133
	2101	3.3.95.30.07.99 - Outras Despesas para Gêneros Alimentícios	133

Juliane Aparecida de Melo
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti/PR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR **VIA CHAMAMENTO PÚBLICO**

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade de suprir a demanda na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte, juntamente com a Escola e o Centro Municipal de Ensino Infantil do Município.

Este estudo técnico preliminar tem como objetivo detalhar a necessidade de contratação de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para os alunos matriculados na rede de ensino público de Jaboti-Paraná e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes, aos princípios que regem a Administração Pública e a definição contida na Resolução do FNDE/MEC/CD nº 6 de 8 de maio de 2020:

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti, esclarece a partir da elaboração desse estudo de realidade, a necessidade de solicitar à administração pública municipal, especificamente ao setor de licitações, a realização de processo para empresa prestadora de serviço de gênero alimentícios oriundos da agricultura familiar, para elaboração da Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as demandas da Secretaria Municipal de Educação e cumprindo com as determinações do FNDE.

Pretende-se alcançar com o presente Estudo Técnico Preliminar a aquisição alimentos necessários para a produção de merenda escolar, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000,



na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, nº 2 de 9 de abril de 2020, nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, e lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº 13.987 de 7 de abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

O PNAE garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

Dentre as delimitações oriundas das regras do programa, está a obrigatoriedade da utilização de mínimo 30% dos recursos repassados para a aquisição de produtos da agricultura familiar por meios de chamamento público, a fim de fomentar a agroindústria local e estimular o pequeno produtor rural.

O Município possui cerca de 558 alunos matriculados e recebe a verba do PNAE para aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados na elaboração e fornecimento de refeições balanceadas, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde e permanência dos alunos matriculados nas instituições de ensino.

2.1. DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti contempla três instituições: a Secretaria, Escola Municipal Maria Lenira Carvalho de Oliveira e o Centro Municipal de Ensino Infantil (CMEI) Francisca Maria de Jesus, cada um constituído de prédio individual com características próprias.

Na Secretaria contamos com uma recepção, três salas de atendimento individual (Secretária da Educação, Setor Administrativo, Setor de Nutrição Escolar e Esporte), dois depósitos, dois banheiros para equipe e uma cozinha.

Na Escola Municipal contamos com nove salas de aula, duas salas de recurso, uma biblioteca, uma sala de informática, uma sala dos professores, três banheiros para os



funcionários, três banheiros para alunos, um refeitório, uma cozinha, uma cantina para as refeições, dois depósitos, uma despensa de alimentos, área externa para lavanderia, uma secretaria, uma sala da direção e área de recreação externa.

Já o CMEI, conta com três blocos estruturais, sendo estruturados com:

Bloco 01: uma secretaria, um refeitório, seis banheiros, sendo dois para funcionários e quatro para alunos, uma cozinha, um depósito, uma lavanderia, duas salas de aula, uma sala da nutricionista, um auditório, uma despensa de alimentos e dois espaços para recreação;

Bloco 02: um refeitório, cinco banheiros, sendo um para funcionários e quatro para alunos, uma cozinha, um depósito, uma lavanderia, quatro salas de aula, uma despensa de alimentos e um solário;

Bloco 03: três banheiros, quatro salas de aula, uma sala dos professores, um parquinho e uma horta.

Toda a estrutura da secretaria, escola e CMEI funcionam de segunda à sexta-feira, com equipe técnica composta por 111 funcionários em várias especialidades. Tal estrutura é pensada para suprir as necessidades dos serviços educacionais, dentre eles, a oferta de alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, buscando produtos de qualidade para oferecer ao alunado e garantindo o direito constitucional básico a todos.

2.2. DESCRIÇÃO DA DEMANDA

2.2.1. Definições

Entende-se como comensais: todos aqueles a qual as refeições são destinadas, onde, de acordo com a realidade das instituições, são compostos por alunos.

Entende-se como refeição: a porção alimentar ofertada em horário determinado por nutricionista RT em porções pré-determinadas nas resoluções FNDE/MEC/CD nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, que atende as necessidades de acordo com a necessidade calóricas e nutricionais em quantidade, qualidade e diversidade de todos os comensais. Pode conter um ou mais ingredientes e utilizar mais de um meio de cocção e produção. Consideramos que cada comensal consuma uma refeição por período, adicionando mais 30% como margem de repetição (MR), sendo contabilizado como:

$$\text{Número de comensais} = \text{Total de Alunos}$$

$$\text{Total de refeições} = \text{Número de comensais no período} + \text{MR}$$

É importante ressaltar que, de acordo com a legislação vigente, é importante a compra de insumos para cardápios adaptados para estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Considera-se que as quantidades de alunos e refeições podem variar da média, considerando todo o período letivo.

2.2.2. Alunos



Dentre as instituições de ensino, é fornecida a merenda escolar para todos os alunos devidamente matriculados de segunda à sexta-feira, totalizando uma média diária de 1.149 refeições, sendo caracterizado o fornecimento da seguinte forma:

- a) Escola Municipal Maria Lenira Carvalho De Oliveira - Ensino fundamental e Ensino de Jovens e Adultos (EJA):

Nº de alunos total na instituição: 328

Nº de alunos por período:

Manhã: 187

Tarde: 137

Noite: 4

É ofertada uma única refeição no local por turno, suprimindo todas as normas quantitativas e qualitativas, permitindo a repetição da porção ofertada. Sendo ofertada também uma refeição entre turnos, para alunos que frequentam a instituição em contraturno. Seguindo a seguinte esquematização:

Período da manhã: horário das 9h20 às 9h55, média de 220 refeições;

Período entre turnos: horário das 11h45 às 12h, média de 20 refeições;

Período da tarde: horário das 14h20 às 14h55, média de 180 refeições;

Período da noite: horário das 19h30 às 19h45, média de 7 refeições.

- b) Centro Municipal Ensino Infantil Francisca Maria de Jesus - Creche e Pré-Escola:

Nº de alunos total na instituição: 231

Nº de alunos por período:

Manhã: 94

Tarde: 102

Integral: 35

É ofertada até quatro refeições no local por turno, de acordo com o período, suprimindo todas as normas quantitativas e qualitativas, permitindo a repetição da porção. Seguindo a seguinte esquematização:

Café da manhã:

Horário: das 8h20 às 8h40

Ofertada a todas as turmas do período.

Média de 160 refeições.

Almoço:

Horário: das 10h20 às 10h40

Ofertada a todas as turmas do período.

Média de 180 refeições.



Porção de fruta:

Horário: das 11h30 às 12h

Ofertada ao berçário (crianças de 0 a 2 anos e 11 meses) em período integral.

Média de 40 refeições.

Lanche da tarde:

Horário: das 14h20 às 14h40

Ofertada a todas as turmas do período.

Média de 180 refeições.

3. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Função	Responsável
Secretaria/Fundo Municipal de Educação	Secretária Municipal de Educação	Juliane Aparecida de Melo
Setor de Alimentação Escolar	Nutricionista RT	Dariele Eduarda da Silva Balbino

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O agricultor credenciado deverá cumprir com as solicitações da secretaria acerca das entregas de itens nas diferentes instituições já citadas, seguindo pontos importantes:

- Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;
- Todos os produtos devem estar em boas condições, sem estar estragados, batidos ou mofados.
- Entrega de itens conforme descrição expressa no chamamento, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;
- Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritos no contrato, considerando:
 - Condições do transporte dos produtos;
 - Controle de temperatura dos itens perecíveis no momento da entrega, sendo:
 - Alimentos resfriados devem estar entre 6°C a 10°C;
 - Alimentos refrigerados devem estar com temperatura abaixo de 5°C;
 - Alimentos congelados devem estar abaixo de -12°C, sem sinais de descongelamento e recongelamento.



- iii) Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- iv) Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;
- v) Rotulagem: Todos os produtos manipulados devem conter rótulos, contendo: nome do produto, peso, lista de ingredientes, quando cabível, e prazo de validade;
- e) Entrega nos horários e locais discriminados na Requisição de Compra/Empenho, considerando os vários setores que compõem a secretaria;
- f) Aguardar conferência da entrega pelo responsável;
- g) Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;

Produtos em não conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

É de interesse desta secretaria que o fornecedor do processo em questão, seja do município ou no máximo de nossa região, considerando que o objetivo do PNAE é a fomentação da agricultura familiar local.

Os valores estipulados estão em anexos, tendo como base a tabela da FUNDEPAR e fornecedores .

Os orçamentos apresentados em anexo, seguem o padrão estabelecido pela Lei nº 47 de 19 de julho de 2021, Decreto 64, que contempla o processo de Compras Locais e Regionais, validando o processo sugerido como mais vantajoso à rotina da administração pública. A estimativa preliminar dos preços para a futura contratação foi obtida através de sistema da BLL COMPRAS, FUNDEPAR e coletas nos comercios locais das seguintes empresas: Fornecedor 01: ANV(Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina) inscrito no CNPJ:38037095/0001-90

Fornecedor 02: Cooperativa de Produtores de Frutas, Olerícolas e Flores do Norte Pioneiro-COFRUNORPI, inscrito no CNPJ:0586044030001/24;

Fornecedor 03: Elias José da Silva 19748313883, inscrito no CNPJ:45.122567/0001-79

Segue tabela de orçamentos apresentados para média de preços.

	ITEM	QTD ANUAL	UNID	COFRUNORPI	ANV	BLL	FUNDEP AR	QUITANDA	MÉDIA
1	ABACATE	120	KG	4,55	4,9		4,37		4,61
2	ABACAXI	120	KG	7,95	7,9		4,98		6,94
3	ABOBRINHA	240	KG	4,95	4,9		4,95		4,93
4	ACELGA	120	KG	8,14	8,5		5,99		7,54
5	ALFACE	120	KG	10,58	10,9		8,85		10,11
6	ALHO	120	KG	26,35	26,9		26,35		26,53
7	AMEIXA	240	KG	16,23	16,1		11,96		14,76
8	BANANA	4800	KG	6	5,9		4,06		5,32
9	BATATA DOCE	120	KG	5,44	5,55		3,7		4,90
10	BATATA INGLESA	1200	KG	6,5	6,9		4,49		5,96
11	BERINJELA	12	KG	6,58	6,4		4,83		5,94
12	BETERRABA	120	KG	6,43	6,4		4,7		5,84
13	BRÓCOLIS	120	KG	8,61	8,9		7,95		8,49
14	CEBOLA	720	KG	5,9	5,4		5,15		5,48
15	CEBOLINHA	120	KG	18,81	18		15,76		17,52
16	CENOURA	1200	KG	6	5,9		4,99		5,63
17	CHICÓRIA	120	KG	9,12	9		6,71		8,28
18	CHUCHU	120	KG	5,17	5,15		4,06		4,79
19	COUVE FLOR	120	KG	9,19	9,1		7,98		8,76
20	COUVE MANTEIGA	120	KG	11,56	11,6		8,93		10,70
21	ESPINAFRE	120	KG		8,4	13	8,34		9,91
22	FEIJÃO CARIOCA	240	KG		9,7	9,8	9,71		9,74
23	GOIABA	240	KG	6,74	6,5		6,74		6,66
24	LARANJA	1200	KG	4,88	4,7		3,5		4,36
25	LIMÃO	120	KG	4,92	4,95		3,63		4,50
26	MAÇÃ	720	KG		7,9		7,84	13,99	9,91
27	MAMÃO	240	KG		6,3		6,21	10	7,50
28	MANDIOCA DESCASCADA/PIC ADA	240	KG	8,26	8,2		6,78		7,75
29	MANGA	120	KG		5,9		5,89	8,99	6,93
30	MELANCIA	3000	KG	4,31	4		2,76		3,69
31	MEXERICA PONCÃ	720	KG	7,47	7,47		4,54		6,49
32	MILHO	600	KG	6,6	6,5		6,6		6,57
33	MORANGO	480	KG	27,51	19,9		27,51		24,97
34	MORANGO CONGELADO	300	KG	15,6	15,9			10	13,83
35	PÃO CASEIRO	240	UN	19,9	19,9		15,34		18,38
36	PEPINO	720	KG	6,67	6,7		5,41		6,26
37	POLPA DE FRUTA ABACAXI	240	UN	23,19	23,1		23,19		23,16
38	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	240	UN	29,49	29,1		29,49		29,36
39	POLPA DE FRUTA MORANGO	240	UN	30,04	15,9		30,04		25,33



40	REPOLHO	240	KG	4,84	4,8		4,01		4,55
41	TOMATE	1920	KG	6,5	6,45		5,71		6,22
42	VAGEM	120	KG	12,15	12,1		12,15		12,13
43	UVA	120	KG	13,66	13,5		9,8		12,32

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente estudo evidencia a necessidade de aquisição de produtos alimentícios para merenda escolar vindos da agricultura familiar, se tornando necessário de acordo com as normas vigentes, garantindo assim o direito à alimentação em ambiente escolar e fortalecendo a garantia de segurança alimentar e nutricional no município.

Em acordo com as normas da Resolução do FNDE/MEC/CD nº 6 de 8 de maio de 2020, os orçamentos foram feitos a partir dos valores locais, onde se permanece a média entre os preços, a tabela de preço médio se encontra no item 5.

7. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Conforme detalhado anteriormente, as instituições de ensino contam com a alimentação escolar em sua rotina diária e anual, com grande importância ao público escolar.

A finalidade deste estudo é caracterizar a demanda da alimentação escolar considerando todo o período letivo, sendo este composto por 200 dias letivos divididos entre janeiro e dezembro de 2024.

O cálculo padrão para a estimativa das quantidades leva em conta o cálculo do consumo per capita das instituições, levando em consideração o consumo diário dos comensais.

As quantidades relacionadas seguem o padrão de uso, com margem para possíveis alterações, de acordo com a demanda, sazonalidade, datas comemorativas entre outros imprevistos decorrentes do longo período letivo.

Assim, relacionamos os itens por divisão de expectativas para doze meses:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR - POR MÊS														
Descrição Do Produto	Unid	Quant	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez*
Abacate	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Abacaxi	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Abobrinha	KG	200	0	11	21	21	21	21	11	21	21	21	21	11
Acelga	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Alface	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Alho	KG	100	0	5	11	11	11	11	5	11	11	11	11	5
Ameixa	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Banana	KG	1500	0	79	158	158	158	158	79	158	158	158	158	79
Batata Doce	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Batata Inglesa	KG	700	0	37	74	74	74	74	37	74	74	74	74	37
Berinjela	KG	12	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Beterraba	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Brócolis	KG	80	0	4	8	8	8	8	4	8	8	8	8	4
Cebola	KG	720	0	38	76	76	76	76	38	76	76	76	76	38
Cebolinha	KG	100	0	5	11	11	11	11	5	11	11	11	11	5
Cenoura	KG	650	0	34	68	68	68	68	34	68	68	68	68	34
Chicória	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Chuchu	KG	100	0	5	11	11	11	11	5	11	11	11	11	5
Couve Flor	KG	100	0	5	11	11	11	11	5	11	11	11	11	5
Couve Manteiga	KG	100	0	5	11	11	11	11	5	11	11	11	11	5
Espinafre	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Feijão Carioca	KG	150	0	8	16	16	16	16	8	16	16	16	16	8
Goiaba	KG	80	0	4	8	8	8	8	4	8	8	8	8	4
Laranja	KG	500	0	26	53	53	53	53	26	53	53	53	53	26
Limão	KG	120	0	6	13	13	13	13	6	13	13	13	13	6
Maçã	KG	500	0	26	53	53	53	53	26	53	53	53	53	26
Mamão	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Mandioca Descascada/Picada	KG	80	0	4	8	8	8	8	4	8	8	8	8	4
Manga	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Melancia	KG	1200	0	63	126	126	126	126	63	126	126	126	126	63
Mexerica Poncã	KG	300	0	16	32	32	32	32	16	32	32	32	32	16
Milho	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Morango	KG	300	0	16	32	32	32	32	16	32	32	32	32	16
Morango Congelado	KG	300	0	16	32	32	32	32	16	32	32	32	32	16
Pão Caseiro	UN	100	0	5	11	11	11	11	5	11	11	11	11	5
Pepino	KG	300	0	16	32	32	32	32	16	32	32	32	32	16
Polpa De Fruta Abacaxi	UN	120	0	6	13	13	13	13	6	13	13	13	13	6
Polpa De Fruta Maracujá	UN	120	0	6	13	13	13	13	6	13	13	13	13	6
Polpa De Fruta Morango	UN	120	0	6	13	13	13	13	6	13	13	13	13	6
Repolho	KG	80	0	4	8	8	8	8	4	8	8	8	8	4
Tomate	KG	900	0	47	95	95	95	95	47	95	95	95	95	47
Vagem	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3
Uva	KG	50	0	3	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3

*Meses em que o calendário letivo é reduzido/inexistente.



8. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Em acordo com a resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, a estimativa de preço final se dá pela base dos preços regionalizados, que se encontram em anexo para a estipulação do preço de contratação e de R\$ 81.564,38 (oitenta e um mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e trinta e oito centavos).

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

As empresas licitantes deverão atender todas as capacidades e competências estabelecidas no instrumento convocatório para a efetiva participação no certame, evitando assim que empresas sem a devida qualificação interfiram num processo cujo objetivo é a seleção de uma empresa realmente capaz de atender as necessidades da instituição com eficiência, qualidade e economicidade. A quantidade de itens licitados será comprada parceladamente, de forma mensal ou semanal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira, através da Ordem de Compra, dando prazo razoável para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição dos gêneros alimentícios constantes nesse processo busca-se garantir a oferta de uma alimentação escolar de qualidade aos estudantes matriculados nas instituições de ensino de Jaboti/PR, de forma a contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, atingindo assim os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, busca-se garantir o atendimento dos critérios do PNAE, o qual estabelece que pelo menos 20% das necessidades nutricionais dos estudantes devem ser atingidos com a alimentação escolar e a aquisição de 30% do recurso em itens da agricultura familiar, garantindo os nutrientes necessários para uma boa condição de saúde e a permanência dos alunos matriculados na instituição.

É a partir da oferta de uma alimentação saudável e balanceada que melhora-se o desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois há o desenvolvimento físico do ciclo da vida em questão, que torna fundamental o suprimento das demandas nutricionais para um bom crescimento, além de ser a fase em que se demanda muita capacidade intelectual, a qual a sua eficiência está intimamente ligada a uma alimentação balanceada, favorecendo o aluno num bom desempenho escolar.

Ademais, o ambiente escolar também é espaço para a formação de hábitos alimentares, pois é neste ambiente que o aluno estará mais sensibilizado a experimentação alimentares e



descobertas de novos alimentos, sabores e texturas que vão além do seu hábito alimentar familiar.

O fornecimento de alimentação em ambiente escolar é a chave para a educação alimentar e nutricional do alunado, formando estes para se tornarem agentes ativos em suas escolhas alimentares, através da formação de hábitos alimentares saudáveis durante sua permanência na instituições de ensino, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

Toda atuação do nutricionista no setor de alimentação escolar é pensada considerando o ambiente escolar como um todo. O momento da merenda também é um momento de aprendizado, onde o alunado pode ter contato com diferentes alimentos, gostos e texturas, além do momento da refeição ser um momento de socialização entre os colegas de turma.

Dentro do ano letivo, o nutricionista constrói um plano de trabalho que visa alguns objetivos gerais que serão aplicados desde o setor de produção e distribuição, até o planejamento de atividades de educação alimentar.

A lista de alimentos contempla esses fatores, quando pensamos na alimentação como instrumento de educação. A introdução de novos alimentos e novas receitas é fundamental para a redução da seletividade alimentar e da melhora nos hábitos alimentares.

Além disso, a redução na oferta de alimentos processados e a promoção de alimentos caseiros e em natura é um objetivo geral bem descrito no Guia Alimentar da População Brasileira e entra como um dos nossos focos dentro da escola.

Nosso objetivo primário visa a ampliação e adaptação dos cardápios ofertados, segue abaixo um modelo de cardápio considerando a lista de alimentos propostos:



CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E EJA

**Cardápio da Escola Municipal Maria Lenira de Carvalho Oliveira, Jaboti– PR.
Período parcial - Ano letivo de 2024 (MODELO)**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
MANHÃ	Macarrão com Carne Moída Salada	Vitamina Pão Caseiro Com Margarina Fruta	Polenta com Frango ao Molho Salada	Arroz, Feijão Carne de Panela e Legumes Salada	Leite com Café Pão Francês com Patê de Atum Fruta
TARDE	Macarrão com Carne Moída Salada	Vitamina Pão Caseiro Com Margarina Fruta	Polenta com Frango ao Molho Salada	Iogurte Bolo de Cenoura Fruta	Leite com Café Pão Francês com Patê de Atum Fruta
NOITE	Macarrão com Carne Moída Salada	Vitamina Pão Caseiro Com Margarina Fruta	Polenta com Frango ao Molho Salada	Iogurte Bolo de Cenoura Fruta	Leite com Café Pão Francês com Patê de Atum Fruta

*Este cardápio está sujeito a alteração com a autorização prévia da Nutricionista

**Frutas e Legumes podem variar com a sazonalidade

CARDÁPIOS ENSINO INFANTIL E CRECHE

**Cardápio do Centro Municipal de Educação Infantil Francisca Maria de Jesus, Jaboti –
PR**

Período Parcial - Ano letivo de 2024 (MODELO)

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h30	Leite Com Café Pão Francês Com Manteiga	Leite Com Chocolate Torrada	Chá de Hortelã Pão Caseiro Com Manteiga	Suco Pizza de Pão de Forma	Vitamina Bolo de Aveia e Fruta
10h30	Arroz, Feijão Macarrão com Carne Moída Salada	Arroz, Feijão Polenta com Frango Salada	Arroz, Feijão Carne de Panela com Batata e Legumes Fruta	Arroz, Feijão Quirera com Carne Suína Salada	Arroz, Feijão Sopa de Macarrão com Frango e Legumes Fruta
15h	Leite Com Café Pão Francês Com Manteiga Fruta	Polenta com Frango ao Molho Fruta	Chá Pão Caseiro Com Manteiga Fruta	Suco Torta de Legumes Fruta	Vitamina Bolo de Aveia e Fruta



*Este cardápio está sujeito a alteração com a autorização prévia da Nutricionista

**Frutas e Legumes podem variar com a sazonalidade

**Cardápio Semanal do Centro Municipal de Educação Infantil Francisca Maria de Jesus,
Jaboti – PR
Período Integral - Ano letivo de 2024 (MODELO)**

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
8h30	Chá de Camomila Pão Francês Com Manteiga Ou Leite	Chá de Hortelã Salada de Fruta com Aveia Ou Leite	Chá de Camomila Pão Caseiro Com Manteiga Ou Leite	Suchá Panqueca de Aveia Ou Leite	Suco Salada de Fruta com Aveia Ou Leite
10h30	Arroz, Feijão Sopa de Macarrão com Carne Moída e Legumes	Arroz, Feijão Canja de Frango com Legumes	Arroz, Feijão Sopa De Batata com Músculo Bovino e Legumes	Arroz, Feijão Sopa De Feijão com Carne Moída Bovina e Legumes	Arroz, Feijão Sopa de Macarrão com Frango e Legumes
13h	Fruta Ou Leite	Fruta Ou Leite	Fruta Ou Leite	Fruta Ou Leite	Fruta Ou Leite
14h30	Sopa de Macarrão com Carne Moída Bovina e Legumes Fruta	Canja de Frango Com Batata e Legumes Fruta	Sopa De Batata com Músculo Bovino e Legumes Fruta	Sopa De Feijão Com Carne Moída Bovina e Legumes Fruta	Sopa de Macarrão com Frango e Legumes Fruta

*Este cardápio está sujeito a alteração com a autorização prévia da Nutricionista

**Frutas e Legumes podem variar com a sazonalidade

****DEFINIÇÕES:** SALADA: acompanhamento feito com hortaliças, legumes crus e/ou cozidos, podendo ser misturado ou único, o objetivo da alimentação escolar é ofertar pelo menos 3 tipos de frutas, legumes ou verduras por refeição.

FRUTA: porção de fruta de acordo com o per capita (ex: meia maçã, 1 unidade de banana, 5 morangos, etc), sempre variando conforme disponibilidade e sazonalidade.

VITAMINA: mistura batida de leite com, pelo menos, duas porções de frutas, distintas ou não, fornecido gelado. LEGUMES: acompanhamento feito com hortaliças, legumes crus e/ou cozidos, podendo ser misturado ou único como complementação de refeições quentes como sopas, refogados e tortas. SALADA DE FRUTA: mistura fria de, pelo menos, 3 porções de frutas distintas servidas sem açúcar ou mel. SUCO: batida de água com frutas, podendo ser de polpa ou in natura.

Dariele Eduarda da Silva Balbino
Nutricionista



11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE — e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes; Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto;

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo Objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades;

Manter durante toda a execução deste Objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI, art. 92, da Lei no 14.133/2021;

O Contratado é obrigado a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal



correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra

dos produtos, transporte até o local da entrega que será realizada em cada instituição de ensino (Escola - bairro Samambaia, CMEI ou Secretaria - bairro Centro;).

Durante a execução de entrega dos produtos, o Contratado é obrigado a prestar informações andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;

A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação; A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail para Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos;

Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal de Educação;

A aquisição tem como objetivo suprir a necessidade da elaboração da merenda escolar.

A demanda tem como base os alunos matriculados na rede de ensino das escolas públicas de acordo com as matrículas de 2023.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos itens a serem adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós-uso. Serão adotadas as medidas cabíveis no que se refere ao descarte e ao manuseio dos gêneros alimentícios objetos desta aquisição, assim



como separação e descarte adequado das embalagens dos produtos. Além disso, a adoção de medidas para evitar o desperdício de água, de energia, gás e demais produtos e recursos durante todo processo de elaboração da alimentação escolar.

Será observada ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do acima exposto, entendemos que a aquisição de material alimentício, é viável, pela demanda aqui discorrida ser algo atual e presente na rotina desta secretaria e dos interesses dos demais departamentos públicos.

Analisar as necessidades locais e realizá-las, traduz o que é acesso à política pública, inovando em ações a partir da necessidade, organização, gestão e processos para tal. Hoje os serviços de terceiros pessoas jurídicas com contrato vigente são pagos por recursos vinculados, de origem Federal, para continuidade do trabalho, não sendo diferente para com esse projeto, mas também, com vinculação ao recurso livre, considerando as diferentes demandas.

Entre as fontes de recurso estão as possibilidades F. 133; Natureza de Despesa: 3.3.90.30.00.00 - Materiais de Consumo / 3.3.95.30.07.99 - Outras Despesas para Gêneros Alimentícios.

O projeto está em conformidade às necessidades atuais de nossa atuação, sendo de interesse de nossa secretaria tal execução.

Juliane Aparecida de Melo
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Jaboti/PR

Dariele Eduarda da Silva Balbino
Nutricionista



ANEXO II MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Pelo presente Contrato Administrativo, de um lado o FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JABOTI, neste ato representado pelo Senhor ... doravante denominado simplesmente CONTRATANTE; e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da e da , e tendo em Lei nº 11.947/2009 Lei nº 14.133/21 vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2024 Inexigibilidade 01/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública nº 01/2024 Inexigibilidade 01/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - O REGIME DE EXECUÇÃO

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

- O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento atestado nas próprias Notas Fiscais de Venda, pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.
- O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

PRODUTO / ESPECIFICAÇÃO	UNID.	TOTAL	PERIODICIDADE E DA ENTREGA	VR UNIT.	VALOR TOTAL

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
.....

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às



entregas do mês anterior, conforme estipulado no Edital de Chamamento Público que deu origem a este contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no [§ 7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE](#) as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

- c) fiscalizar a execução do contrato;

- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, designado pelo chefe do Executivo, o senhor Reginaldo Divino de Freitas, portaria 76/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 01/2024, pela Resolução do FNDE n.º 06 de 08 de maio de 2020, Resolução n.º 02 de 10 de março de 2023, pela Lei n.º 14.133/21e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou e-mail, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;

- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;



c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Tomazina para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Jaboti/PR,

Contratado (Individual ou Grupo Informal)
Contratada (Grupo Formal)

Gestora do Fundo Municipal de Jaboti



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI 9854/99;

CHAMAMENTO PÚBLICO 01/2024 INEXIGIBILIDADE 01/2024

À Comissão de Licitação
Prefeitura Municipal de Jaboti

_____, com CPF/CNPJ nº. _____, e
RG/Inscrição Estadual nº. _____, residente/sediada a Rua _____, declara, para
fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, com redação dada pela Lei
nº. 9.854/99, referente ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição, que não
possui em seu quadro profissional, menores de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalho noturno,
perigoso ou insalubre; ou menores de 16 anos desempenhando qualquer trabalho, salvo na condição de
aprendiz.

_____, ____ de _____ de _____.

(nome e assinatura do representante legal da empresa)

Carimbo e CNPJ do declarante



ANEXO IV

MODELO

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA

A Empresa CNPJ n.sediada à na cidade de
..... Estado de, DECLARA, na forma do § 2º do artigo 32 da lei 8.666/93, que até a presente data não existem fatos impeditivos para sua habilitação no processo de Chamamento Público **01/2024** instaurado por esta Prefeitura, e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaramos ainda, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

....., ... de de

Carimbo e assinatura do responsável



Anexo V
Modelo de Projeto de Venda Gêneros Alimentícios da
Agricultura Familiar

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço	4. Município/UF		5. CEP		
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)		
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Prod uto	Unid ade	Quantida de	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entreg a dos produt os
			Unitár io	Tot al	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome	CNPJ		Município		
Endereço		Fone			
Nome do Representante Legal		CPF:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF		



PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone	
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
6				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					



Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1		
2		
3		



PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP		
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física		
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone		
18. Endereço		19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço		5. DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF			
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	