

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A Secretaria de Educação visa a abertura de processo licitatório na modalidade credenciamento, CHAMADA PÚBLICA para cadastramento de fornecedores individuais, grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A abertura de processo licitatório para CHAMADA PÚBLICA para cadastramento de fornecedores individuais, grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal, em conformidade com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina a obrigatoriedade da utilização de 30% do repasse de verba federal do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. As Resoluções FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e nº 21 de 16 de novembro de 2021 regulamentam a lei citada, e a Lei 14.133/2021 é utilizada como base para a elaboração deste ETP. Considerando ainda que o Município, é responsável pelo fornecimento da alimentação escolar para cerca de 14.000 (quatorze) mil alunos.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O município passou a adotar a Lei 14.133/2021 neste ano de 2024, o Plano Anual de Contratações (PCA) será realizado para o exercício de 2025, mas a elaboração do Termo de Referência seguirá as diretrizes orçamentárias, como LOA e PPA.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O fornecedor deve possuir certificações válidas, veículo adequado para transporte e atender formalidades legais. Deverá fornecer produtos frescos e lacrados, com embalagem e rotulagem conforme Termo de Referência.

A entrega deverá ser realizada semanalmente, diretamente na unidade escolar indicada pela secretaria de educação, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h às 17h, impreterivelmente às segundas-feiras.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Com base na análise detalhada do histórico de consumo do município de Itapema no ano de 2023, aliada ao aumento previsto no número de alunos matriculados para o ano letivo de 2024, torna-se imperativo reavaliar nossa estratégia de aquisição de produtos de hortifrutigranjeiros para as escolas municipais. Este ajuste se faz necessário não apenas para acompanhar a demanda crescente, mas também para garantir o fornecimento contínuo de alimentos frescos e de qualidade às nossas instituições de ensino.

Ao examinar o memorial de cálculos referente aos produtos adquiridos no ano anterior, identificamos que, mesmo com as quantidades estabelecidas, houve períodos no qual o aumento de alunos na rede resultou na necessidade de um aumento igualitário de merenda. Temos que prever esta situação para não comprometer a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.

Ademais, é importante destacar que Itapema vem experimentando um crescimento significativo em sua população, o que se reflete diretamente no aumento do número de matrículas nas escolas municipais. Este fenômeno é resultado do desenvolvimento econômico e das oportunidades de emprego que a cidade oferece. Portanto, é fundamental que nossa estratégia de compras acompanhe esse crescimento populacional, garantindo que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação adequada e balanceada.

Diante desse contexto, propomos o aumento das quantidades dos itens do registro de preços de hortifrutigranjeiros em relação ao ano de 2023, de forma a atender não apenas à demanda atual, mas também às projeções de crescimento para o próximo ano letivo. Esse ajuste não apenas assegurará o fornecimento contínuo de alimentos frescos às escolas municipais, como também contribuirá para o bom funcionamento do programa de alimentação escolar e para a promoção da saúde e do bem-estar dos nossos alunos.

O fornecimento do objeto será efetivado conforme a necessidade da secretaria solicitante, de forma parcelada, não vinculando o município a quantidades mínimas em cada pedido. Os licitantes precisam levar isso em consideração quando da formulação de suas propostas, principalmente por questões de logística envolvendo grandes distâncias.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Para realização do levantamento de mercado foram levados em conta a última chamada pública Edital 08.002.2023 - A presente chamada pública consiste no credenciamento de fornecedores individuais, grupos formais e informais para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Itapema, conforme previsão da Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 006/2020 e Resolução/FNDE/CDnº. 021/2021.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a modalidade credenciamento através de CHAMADA PÚBLICA para cadastramento de fornecedores individuais, grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas ao painel de preços governamental PNPC, com objetivo de identificar a exigência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Prefeitura Municipal de Itapema, contudo para os itens: 51 e 53 foi considerado dois orçamentos para compor a média de preço, em razão da necessidade de manter esses produtos no cardápio da merenda escolar, visto que não foi encontrado três orçamentos no PNCP.

Por se tratar de fornecedores individuais, grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural do município de Itapema, os orçamentos destes, foram entregues em mãos, ou seja, recebidos na Secretaria de Educação.

Considerando os questionamentos informalmente levantados pelos agricultores locais em relação aos itens 06, 11 e 37, que os mesmos não tinham possibilidade de fornecer com os valor levantados anteriormente pelo PNCP, houve necessidade de uma reanálise, sendo assim, foi efetuada nova pesquisa, para os itens 06 (aipim descascado) e item 37 (farinha de mandioca) foram considerados os valores da EPAGRI, a qual apresenta uma realidade de mercado regional, conforme exposto abaixo:

Aipim Descascado (Item 06), Após análise detalhada constatou-se a necessidade de atualizar o preço do kg de aipim congelado, onde, no processo anteriormente lançado o valor inicialmente informado estava abaixo dos praticados no mercado da região, conforme valor de referência da EPAGRI.

Banana Orgânica (Item 11), houve necessidade de atualizar, em conformidade com a legislação vigente, que o preço da banana orgânica seja até 30% superior ao da banana convencional, desta forma reavaliado os orçamentos e efetuada nova média de preço, Respeitando a porcentagem de 30% estabelecido na Lei nº 12.512.

Banana Agroecológica (Item 12), embora na hora da digitação tenham sido lançados os valores dos orçamentos das Prefeituras de Jequitai e da Prefeitura de Biguaçu do item 12 (Banana Branca Agroecológica) no item 11 (Banana Branca Organica) na planilha de preço, os mesmos não foram utilizados para compor a média final, visto que o valor ficaria abaixo dos praticados no mercado mantendo a mesma média anteriormente publicado.

Farinha de Mandioca (Item 37), foi necessário uma atualização no preço previamente divulgado. O novo valor da farinha de mandioca é de R\$ 12,67 resultado da revisão dos custos de produção e distribuição. Esta atualização é necessária para refletir o aumento nos custos do mercado, conforme documentos em anexo.

Essas correções visam garantir a precisão das informações e a conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis, assegurando a continuidade dos serviços e o fornecimento de produtos com a qualidade esperada e dentro dos parâmetros legais.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Tendo em vista a necessidade em ofertar Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal, foi considerado o consumo da última chamada pública credenciamento Edital 08.002.2023 - e a quantidade de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

ITEM	DESCRIPTIVO	UN	QUANT.	Valor Máximo	Valor Total
01	ABACATE. Características gerais: abacate de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita	Kg	5.000,00	6,44	32.200,00

	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
02	ABACAXI. Características gerais: abacaxi de 1ª qualidade, fresco. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	13.000,00	8,20	106.600,00
03	ABÓBORA. Características gerais: abóbora de 1ª qualidade. Em perfeito estado de	Kg	5.000,00	4,05	20.250,00

	<p>desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>				
04	<p>ABOBRINHA-VERDE. Características gerais: abobrinha-verde de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	4.000,00	4,66	18.640,00

05	<p>ACELGA. Características gerais: acelga de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Unidade	3.000,00	4,67	14.010,00
06	<p>AIPIM DESCASCADO. Características gerais: aipim de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes e higienizado, de fácil cozimento e congelado através do sistema “congelamento rápido”, ou ainda, acondicionado em embalagens à vácuo. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, contendo 1kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10</p>	Kg	6.000,00	8,38	50.280,00

	meses. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
07	<p>ALECRIM DESIDRATADO ORGÂNICO. Alecrim desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos e orgânicos do <i>Rosmarinus officinalis</i>. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote transparente contendo 100 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p>	Pacote	200,00	23,02	4.604,00
08	<p>ALFACE HIDROPÔNICA. Características gerais: alface tipo crespa ou lisa, de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em</p>	Unidade	10.000,00	3,78	37.800,00

	condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
09	ALFACE. Características gerais: alface tipo crespa ou lisa, de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Unidade	2.000,00	3,28	6.560,00
10	ALHO. Características gerais: alho nobre, tipo especial, classe 5, de acordo com a Portaria N° 242/1992 – Ministério da Agricultura. Deve apresentar as características do cultivar bem	Kg	1.500,00	26,73	40.095,00

	definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.				
11	<p>BANANA-BRANCA ORGÂNICA. Características gerais: banana-branca de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	60.000,00	8,10	486.000,00
12	<p>BANANA-BRANCA AGROECOLÓGICA. Características gerais:</p>	Kg	15.000,00	6,07	91.050,00

	<p>banana-branca de primeira qualidade, agroecológica. Produzida por sistema agroecológico de produção em conformidade com a legislação vigente. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>					
13	<p>BATATA-DOCE. Características gerais: batata-doce de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à</p>	Kg	6.000,00		4,97	29.820,00

	superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
14	<p>BATATA-INGLESA.</p> <p>Características gerais: batata-inglesa de 1ª qualidade, nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	20.000,00	5,82	116.400,00
15	<p>BATATA-SALSA. Características gerais: batata-salsa de 1ª qualidade, nova, lavada. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita</p>	Kg	2.500,00	9,69	24.225,00

	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
16	BERINJELA. Características gerais: berinjela de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	2.000,00	5,82	11.640,00
17	BETERRABA. Características gerais: beterraba de 1ª qualidade. Em perfeito estado de	Kg	8.000,00	4,82	38.560,00

	desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
18	<p>BISCOITOS CASEIROS. Biscoitos caseiros com baixo teor de gordura e açúcares. Diversos sabores: trigo, fubá, amanteigado, amendoim, outros. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Pacote	2.500,00	28,99	72.475,00
19	<p>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO. Biscoitos caseiros com baixo teor de gordura e</p>	Pacote	2.500,00	32,13	80.325,00

	<p>açúcares. Diversos sabores: araruta, polvilho, coco, outros. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
20	<p>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA.</p> <p>Biscoitos caseiros preparados de forma artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. <u>Produzidos sem utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas.</u> Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Sem lactose. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Em embalagens de 500 gr.</p>	Pacote	1.000,00	28,42	28.420,00

	APRESENTAR AMOSTRA.				
21	<p>BISCOITOS CASEIROS DE POLVILHO COM AÇAFRÃO.</p> <p>Biscoitos caseiros preparados de forma artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açafrão, açúcar e/ou sal. <u>Produzidos sem utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas.</u> Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Sem lactose. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Em embalagens de 500 gr.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Pacote	1.000,00	26,88	26.880,00
22	<p>BISCOITOS INTEGRAIS.</p> <p>Biscoitos integrais caseiros com baixo teor de gordura e açúcares, rico em fibras. Diversos sabores: linhaça, chia, outros. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar</p>	Pacote	2.500,00	31,88	79.700,00

	<p>rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
23	<p>BISCOITO CASEIRO SEM AÇÚCAR. Biscoitos caseiros com baixo teor de gordura e SEM AÇÚCAR. Pode conter fruta secas na composição, como uva passa, tâmara, banana passa, sendo que as frutas secas também não devem conter açúcar de adição. <u>Não deve ser produzido com margarina.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 1Kg de peso líquido. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Pacote	500,00	36,83	18.415,00
24	<p>BRÓCOLIS. Características gerais: brócolis de cabeça, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 300 gramas a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em</p>	Unidade	6.000,00	5,14	30.840,00

	<p>condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em bandejas de isopor envolto de papel filme pvc, devidamente identificado.</p>				
25	<p>CEBOLA DE CABEÇA. Características gerais: cebola de cabeça, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	15.000,00	5,77	86.550,00
26	<p>CEBOLINHA HIDROPÔNICA. Características gerais: tempero verde do tipo Cebolinha, maço pesando aproximadamente 200</p>	Maço	10.000,00	3,94	39.400,00

	<p>gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>				
27	<p>CENOURA. Características gerais: cenoura de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	12.000,00	5,56	66.720,00

28	<p>CHÁ DE CAMOMILA ORGÂNICO. Produto solúvel, resultante da desidratação do extrato aquoso dos capítulos florais da Camomila ou Mazanilha / Matricaria recutita L. e Chamomilla recutita (L.) Rauscher. Constituído de florais inteiros de espécimes vegetais genuínos dessecados. Cor amarela pardacenta, com aroma e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote de polietileno contendo 100 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p>	Pacote	200,00	27,69	5.538,00
29	<p>CHÁ DE ERVA DOCE ORGÂNICO. Produtos resultantes da desidratação do extrato aquoso dos frutos de Erva doce ou anis ou anis doce / Pimpinella anisum L. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor verde cinza pardacenta, com aroma e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u></p>	Pacote	200,00	27,69	5.538,00

	Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote de polietileno contendo 100 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.				
30	CHUCHU. Características gerais: chuchu de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	4.000,00	4,29	17.160,00
31	COUVE-FLOR. Características gerais: couve-flor de 1ª qualidade, fresca, pesando ente 700g e 1kg cada unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que	Unidade	5.000,00	5,73	28.650,00

	<p>permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>				
32	<p>COUVE-MANTEIGA. Características gerais: couve-manteiga de 1ª qualidade, fresca, com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em embalagem plástica, devidamente identificada.</p>	Maço	4.000,00		
				4,03	16.120,00

33	<p>DOCE DE BANANA ORGÂNICO. Doce de banana produzido com ingredientes orgânicos e com baixo teor de açúcar. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo peso líquido de 800 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Unidade	2.500,00	26,31	65.775,00
34	<p>DOCE DE FRUTA ORGÂNICO SEM AÇÚCAR. Doce de fruta de diversos sabores (banana, morango, outras frutas da época) produzido com ingredientes orgânicos e SEM AÇÚCAR. Deve conter somente frutas na composição. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo peso líquido de 800 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O</p>	Unidade	1.200,00	33,90	40.680,00

	nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
35	DOCE DE FRUTA. Doce de fruta natural diversos sabores (frutas da época), baixo teor de açúcar. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo peso líquido de 800 gramas. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	1.000,00	23,05	23.050,00
36	ESPINAFRE. Características gerais: espinafre de 1ª qualidade, fresco com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à	Maço	4.000,00	4,13	16.520,00

	superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente identificada.				
37	<p>FARINHA DE MANDIOCA. Farinha de mandioca, fina, classe branca, tipo I. O produto não deve conter mistura, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem pacote de polietileno transparente, contendo 1Kg. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Kg	4.000,00	12,67	50.680,00
38	<p>FARINHA DE MILHO. Descrição: farinha de milho média, enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 01 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da</p>	Kg	3.000,00	6,67	20.010,00

	Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
39	FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS ORGÂNICA. Características: Farinha produzida da folha da Pereskia aculeata Mill (ora-pro-nóbis). Sem conservantes. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Embalada em potes com tampa de rosca devidamente rotulada, contendo informação nutricional, peso, data de fabricação, data de validade. Embalagem: <u>pacote de 500 gramas.</u> Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.	Pacote	50,00	146,69	7.334,50
40	FARINHA DE TUPINAMBOR ORGÂNICA. Características: Farinha produzida do rizoma da Helianthus tuberosus L (tupinambor). Sem conservantes. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Embalada em potes com tampa de rosca devidamente rotuladas, contendo informação nutricional, peso, data de fabricação, data de validade.	Pacote	30,00	210,11	6.303,30

	Embalagem: <u>pacote de 500 gramas</u> . Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.				
41	<p>FEIJÃO-CARIOCA. Descrição: feijão-carioca do tipo 1, grãos inteiros e sadios com teor de umidade 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg de peso líquido, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Kg	2.500,00	9,82	24.550,00
42	<p>FEIJÃO-PRETO. Descrição: feijão-preto do tipo 1, grãos inteiros e sadios com teor de umidade 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg de peso líquido, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos</p>	Kg	2.500,00	9,51	23.775,00

	<p>não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
43	<p>FEIJÃO-VERMELHO. Descrição: feijão-vermelho do tipo 1, grãos inteiros e sadios com teor de umidade 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 kg de peso líquido, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Kg	2.500,00	11,59	28.975,00
44	<p>FILÉ DE TILÁPIA. Filé de peixe tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas,</p>	Kg	8.000,00	47,10	376.800,00

	<p>químicas e organolépticas) e manipulado em perfeitas condições higiênicas. Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, conforme determina a Resolução RDC nº 175/2003. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rotulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIE ou SIF. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
45	<p>GOIABA-VERMELHA. Características gerais:</p>	Kg	6.000,00	9,73	58.380,00

	<p>goiaba-vermelha, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>					
46	<p>LARANJA-LIMA. Características gerais: laranja-lima, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de</p>	Kg	100,00		5,72	572,00

	conservação.				
47	<p>LARANJA-PERA. Características gerais: laranja-pera, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	15.000,00	5,05	75.750,00
48	<p>LEITE UHT INTEGRAL. Descrição: leite de vaca integral, com tratamento térmico UHT. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: caixa tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p>	Unidade	40.000,00	5,99	239.600,00

	APRESENTAR AMOSTRA.				
49	<p>LIMÃO. Características gerais: limão tipo galego ou comum, de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	1.000,00	4,99	4.990,00
50	<p>LOURO DESIDRATADO ORGÂNICO. Produto resultante da desidratação da folha do Laurus nobilis. Obtido de espécimes vegetais genuínos e orgânicos, folhas sãs, limpas e secas. De coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses.</p>	Pacote	200,00	19,86	3.972,00

	Embalagem: pacote transparente contendo 100 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.				
51	<p>MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO AVE MARIA. Macarrão caseiro seco tipo Ave Maria. Ingredientes: Farinha de trigo, água e ovo. Diversos sabores: açafão, espinafre, cenoura, beterraba e cúrcuma. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, contendo 1000 gramas. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Pacote	3.000,00	20,75	62.250,00
52	<p>MACARRÃO CASEIRO SECO TIPO ESPAGUETE. Macarrão caseiro seco tipo espaguete. Ingredientes: Farinha de trigo, água e ovo. Diversos sabores: açafão, espinafre, cenoura beterraba e cúrcuma.</p> <p>Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de entrega.</p>	Pacote	3.000,00	19,50	58.500,00

	<p>A embalagem deve estar intacta, contendo 1000 gramas. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
53	<p>MAÇÃ ARGENTINA. Características gerais: De 1ª qualidade, classificada na Categoria 1, conforme Instrução Normativa nº 5/2006 do Ministério da Agricultura. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	200,00	10,20	2.040,00
54	<p>MAÇÃ. Características gerais: maçã tipo gala ou fuji, de 1ª qualidade, classificada na Categoria 1, conforme Instrução Normativa nº 5/2006 do Ministério da Agricultura. Em perfeito estado</p>	Kg	30.000,00	8,05	241.500,00

	<p>de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>				
55	<p>MARACUJÁ. Características gerais: maracujá de 1º qualidade, tamanho médio. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	1.000,00	10,70	10.700,00

56	<p>MELANCIA. Características gerais: melancia de 1ª qualidade, fresca, pesando em média 10 kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	20.000,00	3,31	66.200,00
57	<p>MILHO VERDE NA ESPIGA. Características gerais: milho verde in natura, na espiga e descascado. Embalagem contendo 5 unidades. Com coloração dos grãos amarelos, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. A espiga deverá ser descascada no máximo dois dias antes da entrega. Não deve estar sujo de terra e materiais estranhos. Não deve conter palha e estigma (cabelo do milho). Embalagem: pacote plástico transparente contendo 5 unidades de milho na espiga.</p>	Pacote	12.000,00	6,91	82.920,00

58	<p>MORANGO. Características gerais: morango de 1ª qualidade. Bandeja contendo aproximadamente 250 gramas. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em bandejas plásticas, envoltas de plástico filme, pesando aproximadamente 250 gramas.</p>	Bandeja	1.000,00	8,47	8.470,00
59	<p>MORANGO IN NATURA CONGELADO. Morangos de primeira qualidade, limpos e congelados. Frutos em adequado grau de maturação, Cor e sabor próprios. Não deve conter sujidades. Embalagem transparente e lacrada. Rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Kg	1.000,00	26,61	26.610,00
60	ORÉGANO DESIDRATADO	Pacote	200,00	21,86	4.372,00

	<p>ORGÂNICO. Produto resultante da desidratação da folha do <i>Origanum vulgare</i>, L. Constituído de espécimes vegetais genuínos e orgânicos. Cor verde pardacenta, com aroma e sabor próprios. Produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. <u>Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico.</u> Validade: mínimo de 06 meses. Embalagem: pacote transparente contendo 50 gramas de peso líquido. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto.</p>				
61	<p>OVOS DE GALINHA. Características gerais: Ovos de galinha frescos, vermelhos, classificados em Primeira Qualidade – conforme Decreto Lei nº 3748/1993. Devem ser uniformes, íntegros, limpos, de casca lisa e ter entre 49g 54g de peso. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Embalagem em dúzias, com identificação do produtor e prazo de validade. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.</p>	Dúzia	15.000,00	10,33	154.950,00
62	<p>PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR. Características gerais: pão caseiro produzido com farinha</p>	Unidade	1.000,00	14,20	14.200,00

	<p>enriquecida com ferro e ácido fólico, sem conservantes, SEM AÇÚCAR, produzido com ingredientes minimamente processados. Com peso de 500 gramas. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Validade de 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>				
63	<p>PEPINO. Características gerais: pepino tipo comum, de 1ª qualidade, fresco. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições</p>	Kg	3.000,00	4,86	14.580,00

	adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
64	<p>PERA-NACIONAL.</p> <p>Características gerais: pera-nacional de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Kg	5.000,00	11,69	58.450,00
65	<p>PIMENTÃO AMARELO E VERMELHO.</p> <p>Características gerais: Boa qualidade, livre de material terroso e umidade</p>	Kg	600,00	11,93	7.158,00

	externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
66	POLPA CONCENTRADA DE FRUTAS. Descrição: polpa concentrada de frutas diversas, totalmente natural. Sem açúcar, aditivos, corantes e conservantes. Diluição: 12 partes de água para 1kg de polpa. Embalagem transparente e rótulo de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a 5°C. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	Kg	5.000,00	27,11	135.550,00
67	REPOLHO ROXO. Características gerais: repolho roxo, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre	Unidade	500,00	6,03	3.015,00

	de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
68	<p>REPOLHO VERDE. Características gerais: repolho verde, de 1ª qualidade, fresco, pesando em média 1,5 Kg a unidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.</p>	Unidade	4.000,00	3,94	15.760,00
69	<p>RÚCULA HIDROPÔNICA. Características gerais: rúcula de 1ª qualidade, fresca, com folhas íntegras, sem sinal de murcha,</p>	Maço	4.500,00	4,25	19.125,00

	<p>pesando 250 gramas cada maço. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em embalagem plástica, devidamente identificada.</p>					
70	<p>SALSA HIDROPÔNICA. Características gerais: tempero verde do tipo Salsa, maço pesando aproximadamente 200 gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Produzida por sistema de hidroponia. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de</p>	Maço	10.000,00		4,32	43.200,00

	umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
71	<p>SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ. Suco integral de maracujá 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e corantes. Diluição: 1 parte de suco para 8 partes de água. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: garrafa de vidro contendo 1 litro. Apresentar rótulo conforme legislação vigente, contendo composição, valor nutricional, data de fabricação e validade. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	Litro	3.000,00	19,09	57.270,00
72	<p>SUCO INTEGRAL DE UVA. Suco integral de uva 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e corantes. Diluição: 1 parte de suco para 3 partes de água. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem: garrafa de vidro contendo 1 litro. Apresentar rótulo conforme legislação vigente, contendo composição, valor nutricional, data de fabricação e validade. O nome da Cooperativa (ou produtor) da</p>	Litro	6.000,00	16,97	101.820,00

	Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA.				
73	TANGERINA OU BERGAMOTA. Características gerais: tangerina-poncã ou bergamota de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Preferencialmente orgânica.	Kg	15.000,00	5,61	84.150,00
74	TEMPERO VERDE (salsa + cebolinha). Características gerais: tempero verde dos tipos salsa e cebolinha, maço misto pesando aproximadamente 300 gramas, com folhas íntegras, frescas, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita	Maço	3.000,00	4,04	12.120,00

	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.				
75	TOMATE. Características gerais: tomate de 1ª qualidade, tipo oblongo ou redondo (tomate salada). Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	20.000,00	7,60	152.000,00
76	VAGEM. Características gerais: vagem de 1ª qualidade, fresca. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau	Kg	3.000,00	11,36	34.080,00

	de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
				TOTAL	4.270.171,80

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta envolve a modalidade credenciamento, CHAMADA PÚBLICA para cadastramento de fornecedores individuais, grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal, em conformidade com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina a obrigatoriedade da utilização de 30% do repasse de verba federal do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. As Resoluções FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e nº 21 de 16 de novembro de 2021 regulamentam a lei citada, e a Lei 14.133/2021, são utilizadas como base.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO:

O parcelamento proposto não se limita apenas à divisibilidade do objeto, mas também busca preservar a competitividade no âmbito da licitação. Ao permitir a participação de licitantes com capacidade de atender parcialmente ao objeto, promove-se a pluralidade de interessados, contribuindo para a obtenção de propostas mais vantajosas. Além disso, o parcelamento resguarda a Administração contra eventualidades que possam impactar a execução integral do contrato de

credenciamento, proporcionando uma gestão flexível e adaptável às dinâmicas do mercado.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

A aquisição dos produtos não se limita apenas ao cumprimento de exigências legais, mas também garantir a qualidade da alimentação escolar, além de contribuir significativamente para o aprimoramento do rendimento acadêmico dos alunos. Este investimento transcende o mero cumprimento de normativas, refletindo um compromisso efetivo com a melhoria da experiência educacional.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Antes da efetivação do contrato de credenciamento, observar as etapas prévias em conformidade com as Resoluções FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e nº 21 de 16 de novembro de 2021 regulamentam a lei citada, e a Lei 14.133/2021, e a importância de uma cuidadosa preparação administrativa, em relação a verificação detalhada da documentação exigida.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS:

O descarte das embalagens será feito adequadamente conforme a reciclagem correta do lixo e descartadas pela coleta seletiva.

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Os estudos preliminares demonstram a viabilidade da contratação por meio de credenciamento, Chamada Pública, atendendo aos princípios da economicidade, eficácia e eficiência.

Itapema, 22 de Outubro de 2024.

Ana Carolina Galvan
CHefe de Nutrição Escolar

Joseane Coelho Hoffmann
Diretora Administrativa

Paolla Angélica Martins
Nutricionista

Alessandra Simas Ghiotto
Secretaria de Educação

