



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA AGRICULTURA FAMILIAR

INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar – ETP objetiva a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, destinados a atender a alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Araranguá (escolas, creches municipais e conveniadas), cumprindo o estabelecido no Art. 14 da Lei de 11.947/2009, e seguindo a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a Lei 14.133/2021, a Resolução CD/FNDE nº 21/2021, e a Lei 14.660/2023.

1. OBJETO

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar visa fornecer elementos e subsídios que possibilitem a contratação de Agricultor Familiar, Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações ou cooperativas, para fornecimento de produtos alimentícios conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste estudo, e prevê a seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar, e fornecedores individuais, portadores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Jurídica, que atenderem aos requisitos e às condições de participação em processo de Chamada Pública, de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados, de produção própria do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino e entidades filantrópicas conveniadas, atendidos pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Araranguá/SC.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Conforme a Resolução 26 de 2013 do FNDE que diz: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.” Fica claro que o PNAE suplementa, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a alimentação escolar”. Diante do exposto se faz necessário a aquisição dos itens objetos deste estudo para que o município de Araranguá possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos 6.488 educandos que frequentam as unidades municipais de ensino e as conveniadas, atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que sejam utilizados, no mínimo, 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.



3. QUANTO A CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE CONTRATAÇÃO

O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é considerado bem comum e a forma de contratação será por meio de Chamada Pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Foram considerados para cálculos os cardápios planejados, o número de alunos matriculados, a faixa etária dos educandos, e a quantidade de refeições e lanches por unidade, referente ao número de dias letivos no ano de 2024, considerando também a média de consumo nos exercícios anteriores, ajustadas conforme número de alunos matriculados para o exercício de 2024.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Rua Dr. Virgulino de Queiróz, 200, Centro - Araranguá - SC - CEP: 88900900
Telefone: (48) 3521-0900

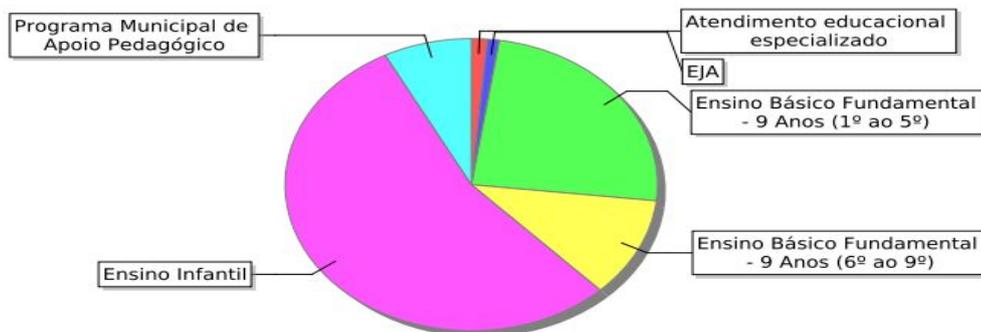
Emitido em: Ano letivo: 2024
10/07/2024 11:59

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Por curso)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 11/07/2024

Curso	Total de alunos
Atendimento educacional especializado	92
EJA	67
Ensino Básico Fundamental - 9 Anos (1º ao 5º)	1610
Ensino Básico Fundamental - 9 Anos (6º ao 9º)	732
Ensino Infantil	3602
Programa Municipal de Apoio Pedagógico	506
Total geral:	6609



Masculino: 3490 Feminino: 3119

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.



Conforme pesquisa de mercado realizado, para a solução da necessidade administrativa objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se uma expectativa de mais de R\$ 1.000.000,00 (Um milhão de reais) para a aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar, sob o aspecto técnico e econômico, visando o fornecimento de produtos diretamente dos agricultores e das organizações, associações para a comercialização dos gêneros alimentícios (in natura), provenientes da agricultura familiar no período de 12 meses.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de mercado local e cotação de preços junto as cooperativas e associação de produtores rurais, sendo escolhido para compor o preço de referência a média de preço unitário obtido entre as cotações. Para tanto foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para a necessidade existente, bem como pesquisa de mercado para aquisição de gêneros alimentícios (in natura) provenientes da agricultura familiar.

6. CARACTERÍSTICAS GERAIS (ESPECIFICAÇÕES, PREÇOS, PRAZOS DE ENTREGA, LOCAL DE ENTREGA)

A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural deverão atender todas as especificações e condições de entrega abaixo descritas.



Especificações técnicas e as quantidades dos produtos alimentícios da agricultura familiar para suprir a demanda na merenda escolar nas unidades de ensino do município de Araranguá – SC

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD
01	Arroz Branco Tipo 1 Características Técnicas: Arroz branco, longo Fino, Tipo I. De ótima qualidade, isento de sujidades e qualquer substância nociva a saúde. Registro do produto no órgão competente com certificado de classificação de grãos Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens plásticas contendo 1 kg, e rotulagem conforme legislação vigente. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias; Entrega: Semanal	KG	10.000
02	Arroz parbolizado tipo 1 Características técnicas: Arroz parbolizado, longo, grãos inteiros de ótima qualidade, isento de sujidades, materiais estranhos e qualquer substância nociva a saúde. Registro do produto no órgão competente com certificado de classificação de grãos Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens plásticas contendo 1 kg, e rotulagem conforme legislação vigente. Entrega: Semanal	KG	5.000
03	Alho de cabeça Características Técnicas: De boa qualidade, íntegro, livre de pragas, danos ou substâncias nocivas a saúde. Embalagem: Embalagem adequada contendo até 10 kg. Entrega: Semanal	KG	250
04	Alface lisa ou crespa Característica Técnicas: Deve apresentar folhas bem definidas, bem formada, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Embalagem: Embalagem individual apropriada, com rotulagem de procedência conforme legislação vigente, ou embalagem com no máximo 05 unidades. Entrega: Semanal	UN	2.000
05	Alface lisa ou crespa orgânica Característica Técnicas: Deve ser cultivada agroecologicamente, apresentar folhas bem definidas, bem formada, livre de danos fisiológicos pragas e doenças, isento de agrotóxicos. Embalagem: Embalagem individual apropriada, com rotulagem de procedência conforme legislação vigente, ou embalagem com no máximo 05 unidades. Entrega: Semanal	UN	1.000
06	Aipim sem casca embalado Característica Técnicas: Produto descascado, limpo de 1º qualidade, livre de danos, fisiologicamente bem desenvolvidos e de rápido cozimento. Embalagem: Deve ser embalado em plástico atóxico	KG	3.000



	transparente com peso entre 1 e 2 Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Entrega: Quinzenal conforme sazonalidade		
07	Banana branca Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho médio e uniforme, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. O produto muito maduro ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas limpas de 20kg. Entrega: Semanal	KG	15.000
08	Banana Branca orgânica Características técnicas: Banana branca orgânica classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho médio e uniforme, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. O produto muito maduro ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas limpas de 20kg. Entrega: Semanal	KG	10.000
09	Batata doce Características Técnicas: Batata doce, roxa de preferência agro ecologicamente cultivada, tamanho uniforme, não inferior a 10cm de comprimento e 5cm de diâmetro, e nem superior a 15cm de comprimento e 10cm de diâmetro, livre de danos físicos, pragas e substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Caixas próprias e limpas contendo 20kg e etiqueta de procedência cfe. Legislação de rotulagem de alimentos. Entrega: Quinzenal conforme sazonalidade	KG	2.000
10	Batata Inglesa Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 25 kg a 50 kg. Entrega: Semanal	KG	5.500
11	Beterraba Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com diâmetro entre 6cm a 8cm, tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.	KG	1.800



	Embalagem: O produto deve estar embalado em caixas com até 20 Kg. Entrega: Quinzenal		
12	Beterraba orgânica Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com diâmetro entre 6cm a 8cm, tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em caixas com até 20 Kg. Entrega: Quinzenal	KG	1.000
13	Bergamota pokan Características Técnicas: produto de qualidade, fresca de 6cm a 7cm de diâmetro. Deve apresentar tamanho, cor e formato uniformes, características bem definidas para a espécie e ser fisiologicamente bem desenvolvidas e madura, isenta de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceito produtos em desacordo com esta especificação. Embalagem: Embalados em sacos tipo rede ou caixas Entrega: Mensal conforme sazonalidade	UN	2.300
14	Bergamota montenegrina Características Técnicas: Produto de qualidade, fresca de 6cm a 7cm de diâmetro. Deve apresentar tamanho, cor e formato uniformes, características bem definidas para a espécie e ser fisiologicamente bem desenvolvidas e madura, isenta de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceito produtos em desacordo com esta especificação. Embalagem: caixa plástica adequada sem vedação contendo 20kg Entrega: Mensal conforme sazonalidade	KG	1.200
15	Brócolis chinês Características Técnicas: de primeira tamanho e coloração verde escuro uniforme e sem tons amarelados ou marrons. devem apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvido e intacto, sem pragas, ferrugem, lesões ou perfurações, devendo atender ao disposto na legislação vigente. serem frescas. estarem livres de enfermidades e insetos e/ou danos físicos oriundos do manuseio e transporte. não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: embalados individualmente em plástico atóxico transparente, ou recobertos por papel filme. acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente. Entrega: mensal	UN	800



16	<p>Cebola de Cabeça: Características Técnicas: Cebola de 1ª qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes com até 20 kg. Entrega: Semanal</p>	KG	4.000
17	<p>Cenoura sem folhas Caraterísticas Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio de 15cm de comprimento, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg. Entrega: Semanal</p>	KG	2.500
18	<p>Cenoura sem folhas orgânica, Caraterísticas Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio de 15cm de comprimento, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg. Entrega: Semanal</p>	KG	1.000
19	<p>Couve folha Características Técnicas: Tenras, tamanho padrão, livres de danos físicos ou fisiológicos, e isentos de substâncias prejudiciais à saúde. Embalagem: plástica adequada sem vedação contendo maços de 08 folhas. Entrega: Quinzenal</p>	MOLHO	1.000
20	<p>Couve folha orgânica Características Técnicas: Deve ser cultivada agroecologicamente serem tenras, tamanho padrão, livres de danos físicos ou fisiológicos, e isentos de agrotóxicos. Embalagem: plástica adequada sem vedação contendo maços de 08 folhas. Entrega: Quinzenal</p>	MAÇO	600
21	<p>Couve flor Características Técnicas: Preferência cultivado ecologicamente. Tamanho e coloração uniforme, em torno de 300g a unidade, livre de danos, pragas e substâncias nocivas à</p>	UN	800



	saúde. Colhido no dia da entrega. Embalagem: adequada para o transporte, com rotulagem e procedência. Entrega: Mensal		
22	Farinha de mandioca Características Técnicas: Farinha de mandioca de boa qualidade, sem sujidades fabricação máxima 30 dias. Embalagem: Embalagem plástica transparente contendo 01 Kg Entrega: Mensal	KG	2.200
23	Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. Embalagem secundária: plástico polietileno resistente contendo no máximo 30 kg de 01 kg cada pacote. Prazo de Validade: mín 6 meses Data de Fabricação: máx 30 dias Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação vigente. Entrega: Semanal	KG	6.000
24	Goiaba vermelha Característica Técnica: Frutas de primeira qualidade, medindo de 7 a 8cm de diâmetro, com polpa vermelha e casca verde a amarela lisa ou semi-rugosa, fisiologicamente bem desenvolvidas, livres de pragas, doenças, parasitas, larvas, substância nocivas à saúde ou sujidades. *Entregar 50% maduras para consumo*Entregar 50% maduras para consumo imediato e 50% maduras para consumo em até 05 (cinco) dias a contar da data da entrega. **Produtos danificados ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: Caixas plásticas vazadas limpas com até 20kg Entregas: Mensal conforme sazonalidade	KG	2.000
25	Laranja tipo pera Características Técnicas: produto de qualidade, fresca de 6cm a 7cm de diâmetro. Deve apresentar tamanho, cor e formato uniformes, características bem definidas para a espécie e ser fisiologicamente bem desenvolvidas e madura, isenta de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceitos produtos em desacordo com esta especificação. Embalagem: Caixa plástica vazada, limpa contendo 20kg Entrega: Quinzenal	KG	2.000
26	Laranja tipo bahia Características técnicas: procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura devendo ser entregue fresca, ter atingido o desenvolvimento ideal para consumo, não sendo muito madura, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade "bahia". Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter	KG	2.000



	<p>elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior. Tamanho médio e uniforme, obedecendo aos padrões da anvisa</p> <p>Embalagem: caixas plásticas vazadas, limpas com até 20kg</p> <p>Entrega: quinzenal</p>		
27	<p>Maçã tipo fuji</p> <p>Características Técnicas: Maçã classificada, deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar em caixas apropriadas de 20 kg.</p> <p>Entrega: Semanal</p>	KG	10.000
28	<p>Maçã gala</p> <p>Maçã nacional variedade gala, peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde nem apodrecida). Deverão estar limpas e inteiras. Livre de danos mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. As frutas devem estar aptas ao consumo imediato, não conter elementos terrosos na casca, parasitas e outras sujidades, bem como produtos químicos ou corpos estranhos no seu interior e exterior.</p> <p>Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno com capacidade para até 20kg.</p> <p>Entrega: quinzenal</p>	KG	5.000
29	<p>Melancia</p> <p>Características Técnicas: Melancia de primeira qualidade, com grau de maturação adequada à manipulação e consumo, bem desenvolvidos, tamanho e cor uniforme, sem danos físicos</p> <p>Embalagem: a granel ou em caixas vazadas contendo até 4 unidades por caixa</p> <p>Entrega: QUINZENAL - Conforme sazonalidade e solicitação da central, porém com entrega diretamente nas unidades de ensino</p>	KG	2.800
30	<p>Moranga cabotia</p> <p>Características técnicas: Morangas com 16 a 20cm de diâmetro, fisiologicamente bem desenvolvidos, cor e tamanho uniforme, isenta de pragas, doenças e substâncias nocivas a saúde.</p> <p>Embalagem: apropriada para o produto com até 20 kg</p> <p>Entrega: Quinzenal conforme sazonalidade</p>	KG	1.600
31	<p>Ovos de galinha</p> <p>Características Técnicas: Ovos frescos tipo 1, vermelho, íntegro, sem manchas ou sujidades, com o tamanho de 52gr de peso unitário e embalado a no máximo 15 dias. Com selo de inspeção estadual.</p> <p>Embalagem: Bandejas apropriada com 30 ovos.</p>	KG	6.000



	Entrega: Semanal		
32	Polpa de Fruta: Características técnicas: - Diversos sabores, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (abacaxi, morango, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, isento de fragmentos das partes não comestíveis, ou de substâncias estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Submetido aos processos tecnológicos adequados, tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Devendo conter rótulo com todas as especificações do produto. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas leis e normas regulamentadoras. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital. Entrega: semanal	KG	1.600
33	Polvilho azedo Características Técnicas: Polvilho azedo seco ao sol, fabricação máxima 30 dias e registro no ministério da saúde. Embalagem: apropriada contendo 01 kg Entrega: Mensal	KG	1.400
34	Pera nacional Características Técnicas: Com peso unitário entre 96-120g. Devendo estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Embalagem: embalagem plástica resistente e atóxica ou caixa de polipropileno (com capacidade para até 20kg do alimento), conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e de procedência do produto. O manejo, transporte e manipulação da fruta não devem acarretar danos físicos ou mecânicos ou prejudicar a conservação da mesma. Entrega: Mensal conforme sazonalidade	KG	1.500
35	Pêssego Características Técnicas: Fruta de qualidade, fresca de 6cm a 7cm de diâmetro. Deve apresentar tamanho, cor e formato uniformes, características bem definidas para a espécie e ser fisiologicamente bem desenvolvidas e madura, isenta de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceitos produtos em desacordo com esta especificação. Embalagem: Embalagem própria para proteção de danos ao produto, limpa contendo 20kg Entrega: Quinzenal conforme sazonalidade	KG	1.500
36	Pimentão verde Característica Técnicas: Pimentão verde tipo extra	KG	400



	(padronizado) apresentando grau de maturação adequado ao consumo. Livre do ataque de pragas e ou doenças, isento de substancias nocivas a saúde, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxica e flexível. Entrega: Mensal conforme demanda		
37	Pitaya branca ou vermelha Características Técnicas: Fruta de qualidade, casca rosa e polpa branca ou casca vermelha e polpa vermelha; com grau de maturação próprio para consumo imediato; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; coloração uniforme e típica da fruta; devendo ser bem desenvolvida; pesando a partir de 300g a unidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem própria para proteção de danos ao produto, limpa contendo 20kg Entrega: Quinzenal conforme sazonalidade	KG	2.000
38	Repolho Características Técnicas: Repolho de cabeça, fisiologicamente bem desenvolvidos, tamanho uniforme limpo, livres de danos, pragas e doenças nocivas à saúde. Cabeça com peso entre 1,5 kg a 2,5 kg. Embalagem: Embalados em sacos tipo rede ou caixas Entrega: Quinzenal	UN	1.000
39	Repolho orgânico Características Técnicas: Repolho de cabeça cultivado agroecologicamente, fisiologicamente bem desenvolvidos, tamanho uniforme limpo, livres de danos, pragas e doenças nocivas à saúde e isentos de agrotóxico. Cabeça com peso entre 1,5 kg a 2,5 kg. Embalagem: Embalados em sacos tipo rede ou caixas Entrega: Quinzenal	UN	500
40	Suco uva integral Características principal: suco 100% integral, dive, livre de aditivos químicos e corantes, com poder de diluição de 2 a 2 e meia vezes. Registro dos produtos no ministério da saúde ou map. Embalagem: garrafas pet ou vidro de 01 a 1,5 litro por garrafa. Entrega: Mensal conforme demanda	LT	650
41	Suco de laranja integral Suco de laranja integral, suco de fruta integral, sem adição de água, açúcar e conservantes; composta de 100% suco de laranja; isento de fermentação e outras matérias estranhas ou impróprias ao produto; com cor de laranja, sabor e odor próprios. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não serão permitidas as adições de conservantes, nem de corantes artificiais ou aromas artificiais. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens de vidro lacrado, com selo de inspeção do mapa, contendo até 1,5 litros; embaladas em caixas de papelão contendo até 15 litros. As embalagens	LT	650



	<p>deverão estar íntegras no momento da entrega, contendo o produto dentro do prazo de validade e conforme normas preconizadas pela ANVISA. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Deverá conter rótulo com todas as informações obrigatórias. Apresentar amostra no prazo estipulado em edital.</p> <p>Entrega: Mensal conforme demanda</p>		
42	<p>Tempero verde Característica Técnica: sendo composto de salsinha com talos e cebolinha verde, folhas íntegras, frescas, coloração verde-escuro uniforme, bem desenvolvidos, sem raízes, livres de danos físicos, isenta de sujidades, parasitos, larvas e de substâncias prejudiciais a saúde. Embalagem: Adequada de plástico com maços de aproximadamente 300 gramas. Entregas: Semanal</p>	MOLHO	2.000
43	<p>Tempero verde orgânico Característica Técnica: produto cultivado agroecologicamente, sendo composto de salsinha com talos e cebolinha verde, folhas íntegras, frescas, coloração verde-escuro uniforme, bem desenvolvidos, sem raízes, livres de danos físicos, isenta de sujidades, parasitos, larvas e isentos de agrotóxicos. Embalagem: Adequada de plástico com maços de aproximadamente 300 gramas. Entregas: Semanal</p>	MOLHO	1.000
44	<p>Tomate tipo salada Características Técnicas: Médio grau de maturação, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração de verde a vermelho, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem partes esmagadas ou danificadas, isento de sujidades, material terroso, parasitas, corpos estranhos, cortes ou perfurações. Tamanho uniforme medindo entre 6 e 7cm de diâmetro. Embalagem: caixa apropriada contendo 20 kg Entrega: semanal</p>	KG	3.000
45	<p>Tomate tipo italiano medindo 7 a 8cm de comprimento e 5cm de diâmetro, fisiologicamente bem desenvolvido, livre de pragas, doenças, parasitas, larvas, sujidades ou substâncias nocivas à saúde. *Entregar 30% maduras para consumo imediato e 70% em grau de maturação para consumo em até 05 (cinco) dias a contar da data da entrega. **Produtos danificados ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: Caixas plásticas limpas contendo 20kg Entrega: Semanal</p>	KG	1.500
46	<p>Filé de tilápia Características Técnicas: sem espinhas, sem cartilagens e sem pele, com gramatura entre 100g e 300g por filé, cor, aspecto e sabor característicos. Apresentar análise microbiológico e físico-química, laudo bromatológico do produto.</p>	KG	1.000



	Embalagem: á vácuo em polietileno forte e transparente próprio para o produto. Entrega: Mensal ou conforme demanda		
47	Abobrinha italiana Características Técnicas: Produto de qualidade, deve ser bem desenvolvida fisiologicamente, tamanho padrão medindo no mínimo 20 centímetros, livres de danos físicos ou fisiológicos, e isentos de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceito produtos em desacordo com esta especificação. Embalagem: caixa plástica adequada sem vedação contendo 20kg Entrega: Mensal	KG	1.000
48	Chuchu Característica Técnicas: Chuchu grande, selecionado verde, fresco, compacto, firme, coloração uniforme, com aroma e cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serao permitidos danos que lhe alterem a aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Embalagens plásticas vazadas de 20 kg Embalagem: caixa plástica vazadas contendo 20 kg Entrega: quinzenal	KG	1.200
49	Uva niagara Características Técnicas: Uva Niagara, firme, casca lustrosa, sem machucados, sem rachaduras, sem danos químicos, biológicos, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Emabalagem: Caixa plástica sem vedação, ou de papelão aberta,contendo 10Kg Entrega: Quinzenal Conforme sazonalidade e solicitação da central, porém com entrega diretamente nas unidades de ensino	KG	1.000
50	Vagem Característica Técnicas: – Vagens de primeira qualidade, tenras, cor verde claro, formato retilíneo, medindo entre 9 a 12cm de comprimento, fisiologicamente bem desenvolvidas, inteiras, livres de pragas, doenças, parasitas, fungos, antracnose, ferrugem ou substâncias nocivas à saúde. Devem ser colhidas próximo à data da entrega, e partir-se facilmente nas pontas ao serem vergadas. *Produtos danificados ou deteriorados não serão aceitas. Embalagem: Caixas plásticas vazadas LIMPAS, ou sacos de linhagem ou outra permitida por legislação Entregas: Mensal conforme sazonalidade	KG	600



CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Item	Descrição dos produtos	Quantidade	Unidade Medida	Entrega
01	Arroz barnco tipo 1	400	Kg	Semanal
02	Arroz parboilizado tipo 1	200	Kg	Semanal
03	Alface lisa ou crespa	120	Un	Semanal
04	Alface lisa ou crespa orgânica	120	Un	Semanal
05	Alho de cabeça	10	Kg	Semanal
06	Aipím sem casca	140	Kg	Quinzenal
07	Abobrinha italiana	100	Kg	Mensal
08	Banana branca	900	Kg	Semanal
09	Banana branca orgânica	900	Kg	Semanal
10	Batata inglesa	225	Kg	Semanal
11	Batata doce	120	Kg	Mensal - Conforme sazonalidade
12	Beterraba	140	Kg	Quinzenal
13	Beterraba orgânica	140	Kg	Quinzenal
14	Brócolis	120	Un	Mensal
15	Bergamota tipo Pokan	600	Kg	Mensal - Conforme sazonalidade
16	Bergamota tipo montenegrina	600	Kg	Mensal - Conforme sazonalidade
17	Cebola de cabeça	150	Kg	Semanal
18	Cenoura	140	Kg	Semanal
19	Cenoura orgânica	140	Kg	Semanal
20	Couve folha	120	molho	Quinzenal
21	Couve folha orgânica	120	molho	Quinzenal
22	Couve flor	120	Un	Mensal
23	Chuchu	60	Kg	Quinzenal
24	Farinha mandioca	300	Kg	Mensal
25	Feijão preto tipo 1	280	Kg	Semanal
26	Filé de tilápia	140	Kg	Mensal ou conforme demanda
27	Goiaba vermelha	500	Kg	Mensal – conforme sazonalidade
28	Laranja pera	600	Kg	Quinzenal
29	Laranja bahia		Kg	Quinzenal
30	Maçã Fuji	640	Kg	Semanal
31	Maçã Gala	640	Pct	Semanal
32	Melância	700	Kg	Quinzenal – cfe sazonalidade
33	Moranga cabotia	120	Kg	Quinzenal
34	Ovos de galinha	240	Dz	Semanal
35	Pera nacional/willians	500	Kg	Mensal – cfe sazonalidade
36	Pêssego	500	Kg	Mensal – cfe sazonalidade
37	Pimentão verde	40	Kg	Mensal ou conforme



				demanda
38	Pitaya vermelha/branca	400	Kg	Quinzenal -cfe sazonalidade
39	Polpa de fruta	80	Kg	Semanal
40	Polvilho azedo	200	Kg	Mensal
41	Repolho	70	Un	Quinzenal
42	Repolho orgânico	70	Un	Quinzenal
43	Suco integral de uva	220	Un	Mensal – cfe demanda

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A aquisição de gêneros alimentícios está alinhada ao planejamento anual de compras. Os itens cadastrados estão previstos em editais anteriores. Itens novos foram incluídos e a demanda atualizada, conforme legislação, necessidades nutricionais e quantidade de educandos.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (inciso VII do §1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência ou o Projeto Básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores se certifiquem de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente. Solução 1) que, observadas as diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as exigências legais aplicáveis à aquisição de alimentos pela Administração Pública Federal, envolve pelo menos 3 contratações distintas:

8.1. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, grupos de mulheres por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 14, da Lei nº 11.947/2009, e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, à qual deve destinar-se de 30% a 100% dos recursos oriundos do FNDE execução do PNAE;

8.2. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 17, da Lei nº 12.512/2011 à qual destinar-se pelo menos 30% da totalidade dos recursos orçamentários próprios programados para a compra de alimentos no órgão; e

8.3. a aquisição daqueles alimentos não ofertados nos outros dois procedimentos por meio de licitação pública, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, nos termos da Lei nº 14.133/21, haja vista tratar-se de bens comuns, a serem fornecidos em entregas parceladas e imediatas (conforme remessas de empenhos aos fornecedores), segundo as especificações e critérios de aceitabilidade indicados no respectivo Termo de Referência, definindo-lhe padrões de desempenho e qualidade a serem atendidos no fornecimento, e que, em razão das particularidades dos órgãos contratantes, o objeto é contratado frequentemente, seu histórico de consumo não permite estimar precisamente quando e em que quantidade será demandado ao



longo de um ano, por sua natureza, porque não pode ser estocado no almoxarifado deste órgão, ainda que em pequenas quantidades, sendo conveniente a aquisição dos bens com previsão de entregas parceladas.

É importante ressaltar que, quando da entrega, os gêneros alimentícios deverão apresentar-se:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;
- f) embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
- g) rotulados de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- h) ser transportados e entregues em monoblocos limpos, ou outras embalagens para transporte dos gêneros conforme legislação sanitária vigente.

Pretende-se com o processo de chamada pública para aquisição dos referidos gêneros, obter um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras contratações. A solução da proposta é a contratação Agricultores Familiares e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações para o fornecimento de Gêneros Alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal do ensino fundamental, infantil, pré-escola, creches municipais e conveniadas, escolas de horário integral, EJA, com entrega parcelada, durante o ano letivo de 2024, para dar continuidade aos serviços públicos, para suprir as necessidades dos alunos da rede municipal do ensino fundamental, do município de Araranguá-SC.

9. A QUEM SE DIRIGE A CHAMADA PÚBLICA ELETRÔNICA E RELAÇÃO DE DOCUMENTOS

Os participantes deverão apresentar em envelopes uma cópia devidamente acompanhada do original para conferência e autenticação, exceto documentos expedidos por internet, os documentos a seguir discriminados, sob pena de inabilitação:

9.1. GRUPOS FORMAIS DETENTORES DE DAP JURÍDICA:

- 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 30 dias;
- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado por seu representante legal;
- VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- VII – Declaração de compromisso de limite por DAP/ANO –GRUPO FORMAL organizado em pessoa jurídica de que não ultrapassará o limite individual de venda dos Agricultores ou Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem seu quadro social, referente a sua produção, conforme a legislação vigente.
- VIII – Prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, emitido por órgão competente;
- IX – Declaração de condições de entrega.



9.2. GRUPOS INFORMAIS DETENTORES DE DAP FÍSICA:

- 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 30 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e/ou empreendedor Familiar Rural para alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados ao projeto de venda;
- V – Declaração de compromisso de limite por DAP organizado em pessoa física de que não ultrapassará o limite individual de venda dos Agricultores ou Empreendedores de Base Familiar Rural, referente a sua produção, conforme a legislação vigente;
- VI – Prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, emitido por órgão competente;
- VI I– Declaração de condições de entrega.

9.3. FORNECEDORES INDIVIDUAIS detentores de DAP Física não organizados em grupo:

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- V – Declaração de compromisso de limite por DAP organizado em pessoa física de que não ultrapassará o limite individual de venda dos Agricultores ou Empreendedores de Base Familiar Rural, referente a sua produção, conforme a legislação vigente;
- VI – Prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, emitido por órgão competente;
- VII – Declaração de condições de entrega.

9.4. Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, a Comissão de Licitação abrirá prazo de oito dias úteis para a regularização dos mesmos, conforme previsto no parágrafo 5º, art. 27 da Resolução nº 26/2013 – FNDE.

9.5. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escola. As entidades articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.

10. DAS CONDIÇÕES DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

Para participar da Presente Chamada Pública, o agricultor formal ou informal deverá apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta no dia, hora e local mencionado no item 01, em envelope lacrado, assim identificado:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ/SC
CHAMADA PÚBLICA Nº 00/2023
ENVELOPE Nº 00 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA
PROPONENTE – (NOME COMPLETO)
CNPJ/CPF**

11. DO CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o atendimento aos alunos da rede municipal de ensino devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Os relatórios de inspeção sanitárias realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer adisposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

12. DA HABILITAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE VENDA

12.1. Os beneficiários fornecedores ou as organizações fornecedoras deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Beneficiários Fornecedores (Fornecedor Individual):

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- b) extrato da DAP Física do Agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- c) proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;
- d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada na Proposta de Venda, conforme Anexo 6 deste Edital;
- e) prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, se for o caso;
- f) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e
- g) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

II - Organizações Fornecedoras: (Grupo Formal)

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal e Seguridade Social, mediante Certidão Conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União e relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
- e) cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- f) proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar assinada pelo seu representante legal (Anexo 4 deste Edital);
- g) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme Anexo 6 deste Edital;



- h) declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme Anexo 9 deste Edital;
 - i) prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, se for o caso;
 - j) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal; e
 - k) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.
- III – Demais Grupos Fornecedores: (Grupos Informais)
- a) número do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
 - b) extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
 - c) proposta de venda de produtos da agricultura familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
 - d) declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria dos agricultores participantes da proposta conforme Anexo 8 deste Edital;
 - e) prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, se for o caso;
 - f) para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal: e
 - g) nos casos em que o gênero alimentício seja orgânico ou agroecológico, apresentar o Certificado de Propriedade Orgânica.

12.2. O Projeto de Venda deverá ser elaborado de acordo com as seguintes condições:

- a.** Conter a identificação do GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES E EMPREENDEDORES DE BASE FAMILIAR RURAL, OU DO GRUPO INFORMAL OU DO AGRICULTOR INDIVIDUAL, datado e assinado.
- b.** Constar discriminação completa do(s) gênero(s) alimentício(s) cotado(s) e especificado(s) em anexo, por Agricultor e Empreendedor de Base Familiar Rural, respeitando o limite individual por DAP/ano estabelecido em Lei;
- c.** Conter o preço unitário e total de cada item, em moeda nacional do Brasil com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00). Poderá ser cotada quantidade parcial por item, de acordo com a disponibilidade de fornecimento;
- d.** Conter, para cada item cotado, a indicação de marca e/ou procedência (endereço do local de produção para vistoria ou fiscalização, caso necessário);
- e.** Apresentar, no PROJETO DE VENDA, o valor total correspondente à somatória do valor individual de venda por DAP/ano de cada Agricultor ou Empreendedor de Base Familiar Rural participante da CHAMADA PÚBLICA, obedecendo ao limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), conforme identificação prevista no ANEXO IV;
- f.** Estar incluídas as despesas com frete, logística de distribuição, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, quando for o caso, e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto da CHAMADA PÚBLICA N° 00/2024.

12.3. DOS CRITÉRIOS PARA PRIORIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS DE VENDA:

12.3.1. Grupo de projetos de fornecedores locais;

12.3.2. Grupo de projetos do território rural;



12.3.3. Grupo de projetos do Estado;

12.3.4. Grupo de projetos do País.

12.4. Entre os grupos de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

12.4.1. Grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

12.4.2. Grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

12.4.3. Grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

12.4.4. Grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

12.5. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

12.5.1. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA.

12.5.2. Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP ou CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP ou CAF).

12.6. No caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP ou CAF Jurídica.

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

12.8. Caso o órgão 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 anteriormente.

12.9. Em caso de persistência de empate e havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

12.10.. Não havendo consenso e persistindo o empate, será realizado sorteio.

• O encaminhamento das propostas de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.

Será limitada a venda conforme critérios estabelecidos no art. 25 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 alterada pela Resolução nº. 21, de 16 de novembro de 2021.



- O limite individual de venda do Agricultor Familiar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF por ano civil, por órgão comprador.
- Para 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 ou CAF Familiar / ano / entidade executora.
- Para comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP ou CAF familiar, inscritos na DAP ou CAF Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo VMC o valor máximo a ser contrato, e NAF o número de número de agricultores familiares munidos de DAP(s) ou CAF(s) familiar, inscritos na DAP ou CAF jurídica).
- Cabe às cooperativas e/ou associações que firmar em contratos com a Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.
- Cabe à Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com grupos informais e agricultores individuais.
- À Entidade Executora também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.

13. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

Para participar da Chamada Pública nº __/2024, os **fornecedores individuais, grupos formais, grupos informais de agricultores familiares** deverão apresentar os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA conforme segue:

DATA

LOCAL

ENDEREÇO

CONTATO PARA DÚVIDAS

14. DO CREDENCIAMENTO DOS PARTICIPANTES MO PROVEDOR DO PROCESSO ELETRÔNICO

14.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Portal: www.portaldecompraspublicas.com.br

14.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Portal: www.portaldecompraspublicas.com.br também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

14.1.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame na forma eletrônica.



14.1.3. O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Administração, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

15. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

15.1. Imediatamente após a fase de habilitação, as amostras dos produtos serão solicitadas e deverão ser entregues ou enviados em até 3 (três) dias úteis após a data da convocação formal, na Central de Alimentos, situado na rua Dr. Virgulino de Queiroz, nº 200, bairro Centro, Araranguá/SC, das 08h às 12h, a qual atestará o seu recebimento, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, após ser submetidas aos testes necessários.

16. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

16.1. Os produtos deverão ser entregues parceladamente, podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, conforme necessidade, em até no máximo 4 (quatro) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente a data do pedido, emitido pelo órgão responsável da Secretaria de Educação do Município de Araranguá, mediante prévia Ordem de compra, e de acordo com demanda e cardápios pré-estabelecidos.

16.2. Os produtos deverão ser entregues, de acordo com as características exigidas neste edital, assim como com toda a sua documentação;

16.3. O prazo de entrega dos produtos adquiridos deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.

16.4. Os produtos deverão ser entregues pela manhã, entre 07:30 e 08:30hs.

16.5. Os produtos perecíveis, na ocasião de entrega, deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, e conservação das condições adequadas para consumo.

16.7. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

16.8. Somente em casos excepcionais ou por solicitação do Setor de provisionamento a entrega de produtos deverá ocorrer fora do horário estipulado.

17. DO TRANSPORTE E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

17.1. Os produtos de que trata este ETP serão requisitados durante a vigência do contrato, de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Araranguá, e deverão ser entregues perante solicitação do setor responsável, em até no máximo 4 (quatro) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente a data do recebimento da solicitação de entrega, e deve ocorrer dentro dos parâmetros descritos no item 8.3 deste ETP.



18. DO CONTRATO

Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx conforme modelo em anexo, os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes em conformidade com os termos de chamada pública.

19. ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO

Os valores estimados para cada item da contratação pretendida resultam de pesquisas realizadas comprovadamente compatíveis com valores praticados no mercado.

20. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

20.1. A vigência do contrato a ser firmado com a empresa fornecedora vigorará por 12 (doze) meses, a contar da assinatura do termo contratual;

20.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada até o limite máximo estipulado pelos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e suas alterações.

21. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO GERAL

21.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

22. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021. **22.2.** A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

22.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

22.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

22.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

22.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

22.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

22.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

23. DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES



23.1. Os fornecedores devem declarar que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

23.2. O fornecedor se compromete a fornecer gêneros alimentícios conforme disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelas nutricionistas.

23.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços e prazos acordados em processo de Chamada Pública

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DESTE ESTUDO:

Ana Claudia Gomes Moreira
Nutricionista

Christian de Souza
Chefe de Serviço

Graciane Gonçalves Farias
Técnica Secretária de Educação