

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS



CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000 *Estu*

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE: DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

Responsável pela elaboração do documento: Mariana Caetano Rizzo- Nutricionista

Aprovação do Estudo Técnico Preliminar: Acsa da Cruz Souza Alves- Diretora Departamento Educação, Cultura e Esportes

DISPOSIÇÕES INICIAIS

O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP tem como objetivo avaliar alternativas de contratação pública para aquisição de produtos da Agricultura familiar, para atender às necessidades do Departamento Municipal de Educação, Cultura e Esportes, pelo período de 12 (doze) meses, servindo como base para a elaboração do Termo de Referência, de acordo com o Artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação escolar é direito dos alunos e dever do Estado;

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

Além da segurança alimentar proporcionada aos discentes, o PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para os pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis;

De acordo com a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas ou de suas organizações.

Por todo o exposto, o Departamento Municipal de Educação, Cultura e Esportes pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação dos serviços ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização do objeto a ser adquirido.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.
- IV -a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas quando for o caso.
- IV a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (modelo a ser inserido em edital)

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I- a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme modelo da Resolução).

A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 5 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

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

A avaliação dos Projetos será considerada por item.

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

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

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As estimativas de quantidades foram realizadas pela nutricionista responsável do Departamento de Educação, Cultura e Esportes,, levando em consideração o cardápio das unidades escolares elaborados de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação e necessidades do alunato, além da média de consumo nos exercícios anterior, considerando o numeros de alunos matriculados, doravante previsão para 12 meses de consumo:

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID
01	ABACAXI: Abacaxi pérola (peso acima de 1kg cada), fresco, de ótima qualidade e com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	1200	KG
02	ABOBRINHA BRASILEIRA: Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	200	KG
03	ALFACE CRESPA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade, pesar em média 500g cada maço. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às	800	KG

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



	características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas.		
04	ALHO NACIONAL: De acordo com a NTA 15; Peso médio 40g. Classificação: Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível.	330	KG
05	ALMEIRÃO: Produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Pesar em média de 500g a 600g cada maço.	300	KG
06	BANANA NÂNICA: De acordo com a NTA 17; comum, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: Caixa de madeira contendo 20 (vinte) kg.	6000	KG
07	BATATA DOCE: Lavada, de 1ª qualidade, de casca branca ou roxa, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	500	KG
08	BATATA INGLESA: De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	1000	KG
09	BETERRABA: De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer à legislação cabível.	180	KG
10	BRÓCOLIS: De 1ª qualidade, coloração verde, tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Acondicionados em bandejas de 250g a 300g.	300	KG
11	CEBOLA: De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	700	KG
12	CENOURA: De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	500	KG

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



13	CHUCHU: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas: Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	150	KG
14	CHEIRO VERDE: Fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e isentos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. De colheita recente. Pesar em média 180g a 200g cada maço.	300	KG
15	COUVE EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Pesar em média 800g a 1kg cada maço. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas.	200	KG
16	GOIABA VERMELHA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor. Com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de produtos químicos e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Características sanitárias padrões CONFORME PADRÕES ANVISA.	150	KG
17	LARANJA PÊRA: Fruta sadia, destinada ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA.	2000	KG
18	LIMÃO TAITI: Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a legislação vigente.	320	KG
19	MAÇÃ: Maçã da época (fuji, gala) de tamanho médio e cor uniforme, firme, sem ferimentos e / ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. Cada maçã deve pesar aproximadamente 150g.	400	KG
20	MAMÃO FORMOSA: Mamão vermelho de primeira qualidade, tamanho médio, casca lisa, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, grau médio de amadurecimento, sem sinais de amadurecimento ou rupturas. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	300	KG
21	MANDIOCA: De acordo com a NTA 15; lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	350	KG
22	MANDIOQUINHA SALSA: Mandioquinha; tipo salsa; Fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes	200	KG

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



23	MANGA TOMMY: Unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpas, unidades íntegras, frescas e limpas. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	800	KG
24	MELANCIA: Peso médio 8 kg redonda / comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.	4000	KG
25	MELÃO: Amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade.	300	KG
26	MILHO VERDE IN NATURA: Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Envolto em 2 ou 3 palhas para manter a umidade.	350	KG
27	MORANGO: De textura firme e sabor doce. Não deverá apresentar os seguintes defeitos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave, fermento.	400	KG
28	OVO DE GALINHA BRANCO: De acordo com a NTA 01. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios, fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de 15 dias. Embalagem primária: cartela de papelão prensado com 12 unidades ou 30 unidades. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	1400	Dúzia
29	PEPINO JAPONÊS: Pepino tipo japonês, tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas, mediante verificação do peso no ato da entrega. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.	600	KG
30	PÊRA: De 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	500	KG
31	PIMENTA DOCE: Coloração verde e avermelhada, casca lisa e brilhante, não pode estar murcha e nem melando, de 1ª qualidade.	100	KG
32	REPOLHO: De acordo com a NTA 13; fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	600	KG
33	TANGERINA/PONCÁ: Peso médio 250g tamanho uniforme procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios das variedades, com estagio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos e doenças que afetem sua qualidade, isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranho e livre de resíduo de fertilizantes. Características Microbiológicas devem obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.	800	KG
34	TOMATE SALADA: De acordo com a NTA 14; fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Embalagem: Caixa de plástico contendo 20 (vinte) Kg.	1000	KG

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizadas como parâmetros a pesquisa de preços realizada diretamente com potenciais fornecedores conforme disposições da Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021 que dispõe sobre procedimento administrativo para realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional fundamentada no, artigo 23, inciso IV, da lei 14.133/2021, e concomitante na Resolução FNDE nº 06/2020, artigo 31. Esta Municipalidade pretende utilizar Chamada Pública, objetivando alcançar melhor custo-benefício fazendo uso eficiente e eficaz do dinheiro público.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo total estimado da contratação é de **R\$ 235.164,80 (duzentos e trinta e cinco mil cento e sessenta e quatro reais e oitenta centavos).**

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Do explanado no item 4 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização de Credenciamento/Chamada Pública.

Conforme estabelece a Resolução Nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE:

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:
I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 14.133/2021;

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

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS



CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Para habilitação dos projetos de venda deve-se seguir o previsto no Art. 36 da Resolução N° 6, de 08 de maio de 2020.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Familiar/ano/entidade executora, conforme Resolução N° 21, de 16 de novembro de 2021.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A adjudicação da chamada pública será em item, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de materiais/itens que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

9. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Lucianópolis -SP, será realizada a Chamada Pública, por DISPENSA DE LICITAÇÃO.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORES

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Importante destacar que, a depender das características desses alimentos, o sistema de produção e distribuição pode proteger o ambiente. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além das diversas outras vantagens.

MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS



CNPJ nº 44.518.504/0001-73

Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.

Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17475-000

Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

prefeito@lucianopolis.sp.gov.br gabinete@lucianopolis.sp.gov.br



12. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

A contratação tem previsão no Planejamento Estratégico da Administração, apesar de não constar no Plano Anual de Contratações ainda em estudo, mas existente na Lei Orçamentária Anual.

As despesas inerentes a este Termo de Referência correrá à conta das dotações:

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

MERENDA ESCOLAR

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MANUT SERV MERENDA ESCOLAR

FICHA 164- 3.3.90.30.00- MATERIAL DE CONSUMO- PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO – PNAE

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

MERENDA ESCOLAR

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MANUT SERV MERENDA ESCOLAR

FICHA 162- 3.3.90.30.00- MATERIAL DE CONSUMO- GERAL

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento, no caso de permanência do contrato posterior ao exercício de 2024, Art. 106, II da Lei nº 14.133/2021.

13. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

Lucianópolis/SP, 04 de março de 2024.

(a.a) MARIANA CAETANO RIZZO

NUTRICIONISTA

CRN3 47485

(a.a) ACSA DA CRUZ SOUZA ALVES

DIRETORA DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES