**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**

**Solicitação nº 01/2025**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

|  |
| --- |
| **ELEMENTOS** |
|  | **Descrição da necessidade e da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público**.O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede de ensino da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Palmitos - SC.Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelece a Resolução nº 06, 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.O FNDE por meio do PNAE, encontrou mecanismos para conciliar uma alimentação saudável e adequada, ao desenvolvimento sustentável regional, priorizando a aquisição de produtos produzidos pela agricultura familiar em nosso país, onde há uma obrigatoriedade de compra de no mínimo 30% do orçamento à alimentação escolar do FNDE para a chamada pública. |
|  | **Previsão no plano de contratações anual** A Prefeitura Municipal de Palmitos não conta com plano de contratação anual. |
|  | **Requisitos para contratação*** 1. Os bens têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
	2. As especificações dos itens encontram-se em anexo neste documento. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
	3. A contratação será realizada por meio de dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação.
	4. Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:
	5. I – Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – CAF Jurídica;
	6. II – Grupo informal: agricultores familiares, detentores de CAF Física, organizados em grupos;
	7. III – Fornecedor individual: detentor de CAF Física.
	8. Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:
	9. 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de CAF Física, não organizados em grupo:
	10. I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
	11. II – O extrato da CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
	12. III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
	13. IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
	14. V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
	15. 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de CAF Física, organizados em grupo:
	16. I – A prova de inscrição no CPF;
	17. II – O extrato da CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
	18. III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
	19. IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
	20. V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
	21. 3º Dos Grupos Formais, detentores de CAF Jurídica:
	22. I – A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
	23. II – O extrato da CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
	24. III – A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
	25. IV – As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
	26. V – O Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
	27. VI – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos 3 associados/cooperados;
	28. VII – A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
	29. VIII – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
 |
|  | **Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar**Foram consultadas contratações similares de outros órgãos públicos, no entanto, não foram identificadas novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem atender às necessidades da administração, sendo utilizado na Pesquisa de Preços aquisições similares de outros órgãos públicos e direto com os fornecedores; De acordo com pesquisa de mercado observou-se que existem no município de Palmitos potenciais fornecedores de produtos da agricultura familiar que atendam aos requisitos do PNAE.Dentre as soluções disponíveis no mercado, a opção viável é a Contratação na forma de CHAMAMENTO PÚBLICO, pois é a que melhor se adapta para suprir a demanda da Secretaria. |
| 1.
 | **Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.**Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (processos administrativos n.º 09/2024).Neste sentido, segue em **anexo** discriminação das estimativas para consumo do ano de 2025, tendo como referência os per capitas do cardápio do ano, sendo que foi analisado os alimentos para consumo em 1 ano com uma margem de segurança para não correr o risco de faltar alimentos. |
|  | **Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação**.Foi realizada pesquisa de preços com pelo menos 3 fornecedores para os itens descritos, além de ser analisado os valores praticados por esta administração em épocas anterior. Dessa maneira, foi possível chegar ao preço médio para o item, utilizando como referência 02 (duas) linhas de valores: 1) Empresas privadas 2) Valores praticados pelo próprio município em anos anteriores e Para a presente contratação, optou-se pela utilização da mediana e pela média dos valores, de acordo com o que apresentou a maior vantagem financeira, ou seja, calculou-se média e mediana para cada um dos itens, aquela que apresentou o menor valor foi usada para elaboração do preço de referência. |
|  | **Descrição da solução como um todo** A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar através de Inexigibilidade de licitação, por meio de Chamada Pública, é a solução que melhor se adequa às necessidades da administração conforme determina a Resolução nº 21/2021, de 16/11/2021.A compra institucional da agricultura familiar é parte de um processo que reconhece a necessidade de se pensar em uma forma de produção de alimentos que atenda às demandas nutricionais da população e garanta a evolução social e econômica dos agricultores familiares, a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos.Estas formas alternativas incluem a criação das cadeias curtas de produção e comercialização, que aproxima a relação entre produtores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atende às necessidades das instituições públicas, possibilitando o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional. |
|  | **Justificativas para o parcelamento ou não da contratação**O objeto é composto por itens divisíveis, de acordo com as suas características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, sendo técnica e economicamente viável proceder a chamada por item, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliação da competitividade, sem perda de economia em escala, possibilitando ainda a participação de maior número de agricultores. |
|  | **Contratações correlatas/interdependentes** Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes |
|  | **Demonstrativo dos resultados pretendidos** O resultado pretendido é garantir o atendimento ao cardápio elaborado por nutricionista responsável técnico, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. |
|  | **Providências celebração contrato**Estabelecer acordos de cooperação técnica para garantir a oferta regular de alimentos, considerando a sazonalidade e a capacidade produtiva dos agricultores. |
|  | **Impactos ambientais** Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados logo abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada: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 dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade. Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúdeno ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados.Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente. |
|  | **Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**O presente estudo preliminar evidencia que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida do ponto de vista técnico e econômico. |

**TERMO DE REFERÊNCIA**

|  |
| --- |
| **ELEMENTOS** |
|  | **Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação.**O presente termo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelece a Resolução nº 06, 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.O FNDE por meio do PNAE, encontrou mecanismos para conciliar uma alimentação saudável e adequada, ao desenvolvimento sustentável regional, priorizando a aquisição de produtos produzidos pela agricultura familiar em nosso país, onde há uma obrigatoriedade de compra de no mínimo 30% do orçamento à alimentação escolar do FNDE para a chamada pública.Bens e serviços Comuns.O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado até o limite de 2 (dois) anos, desde que comprovado o preço vantajoso ([art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/l14133.htm#art84)). |
|  | **Especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.**Não se localizou catálogo eletrônico de padronização. Portanto, a especificação foi elaborada através de comparativo dos orçamentos e analisando contratações similares de outros municípios, conforme segue:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificação** | **Unid.** |
| 1 | Abacate de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem apropriada | KG |
| 2 | Abobrinha de qualidade com casca sã, lisa e brilhante, firme, não pode estar murcha | KG |
| 3 | Alface de boa qualidade, nova, peça grande, de 1ª qualidade, folhas verdes e viçosas, sem manchas pretas, acondicionado em sacos plásticos individuais | UN |
| 4 | Alho selecionado a mão, com dentes grandes e consistentes, não ter brotamentos. Peso líquido 100 g | UN |
| 5 | Banana caturra, semi madura, coloração e amadurecimento uniforme, para consumo no decorrer da semana (no máximo em 4 dias). Sem manchas e sinais de deterioração. Acondicionado em caixas com no máximo 20 kg em cada | KG |
| 6 | Banana maça, semi madura, coloração e amadurecimento uniforme, para consumo no decorrer da semana (no máximo em 4 dias). Sem manchas e sinais de deterioração. Acondicionado em caixas com no máximo 20 kg em cada | KG |
| 7 | Banana prata, semi madura, coloração e amadurecimento uniforme, para consumo no decorrer da semana (no máximo em 4 dias). Sem manchas e sinais de deterioração. Acondicionado em caixas com no máximo 20 kg em cada | KG |
| 8 | Batata doce branca, de boa qualidade, casca sã, sem esverdeamento, limpa | KG |
| 9 | Batata inglesa, branca, lavada, de boa qualidade tamanho grande homogêneo, casca lisa, sem esverdeamento | KG |
| 10 | Bergamota tipo comum de boa qualidade, amadurecimento médio, com casca sâ, sem rupturas e não deve apresentar casca murcha. Unidades medias de aproximadamente 80 gramas. | KG |
| 11 | Beterraba sem talos, lavada, de boa qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio homogêneo, de 1ª qualidade, cor viva, tamanho médio, não pode estar murcha | KG |
| 12 | Bolacha doce caseira com cobertura de merengue, nos sabores nata, chocolate, amanteigada, melado ou coco. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Peso aproximadamente 1 kg. Validade mínima: 15 dias da data de entrega. | KG |
| 13 | Brócolis de boa qualidade, cabeças frescas e tenras, verde, novo, de 1ª qualidade, não pode estar amarelado | MÇ |
| 14 | Cebola branca, de boa qualidade, sem réstia, tamanho médio homogêneo e resistente, nova, de boa qualidade com casca sã, sem rupturas e sem casca solta | KG |
| 15 | Cenoura graúda, lavada e de boa qualidade, sem rupturas, com cor viva, não pode estar murcha | KG |
| 16 | Chuchu verde de boa qualidade, sem rachaduras e machucados | KG |
| 17 | Couve-flor de boa qualidade, tamanho grande, folhas firmes e flores fechadas de talos não amarelos. | UN |
| 18 | Couve-folha, verde, tenra, folhas firmes, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas | MAÇ |
| 19 | Cuca alemã recheada, sabores diversos e com cobertura de farofa. Embalagem plástica (não pode ser embalado quente). Rótulo com registro no sim, data de fabricação, valor nutricional e peso | KG |
| 20 | Cuca caseira simples sovada. Contendo, no mínimo, os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite, sal, manteiga, fermento, limão, ovos e água. Embalagem plástica (não pode ser embalado quente). Rótulo com registro no sim, data de fabricação, valor nutricional e peso | KG |
| 21 | Doce de frutas, polpa da "fruta". Ingredientes: açúcar, glicose, pectina, ácido cítrico e conservadores benzonato de sódio e sorbato de potássio. Sabores diversos. Peso líquido 1 kg | UN |
| 22 | Ervas para chá, cidreira, manjerona, poejo, funcho, erva doce, louro, alecrim, camomila, hortelã, endro. Embalagem com 250 gramas. Sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, produto próprio para consumo humano. | UN |
| 23 | Espinafre, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 200g | MAÇ |
| 24 | Feijão classe preto a granel | KG |
| 25 | Filé de tilápia, congelado (embalagem á vácuo), acondicionado em embalagem de até 1 kg. Embalagem primária: deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente. Deve estar intacta, sem perfurações. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade de quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. Ou caixa plástica limpa e retornável. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega | KG |
| 26 | Geléia 100% fruta, sem açúcar, produção artesanal, sem uso de adoçantes, sem conservantes, sabores diversos. Características: de primeira qualidade. Embalagem de vidro de até 720g a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso | UN |
| 27 | Goiaba, fruta firme e integra, textura e consistência de fruta fresca, livre de casca com manchas | KG |
| 28 | Laranja pêra, nova, de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha | KG |
| 29 | Macarrão caseiro, feito de forma artesanal com farinha especial para macarrão, sem gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos artificiais. As embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada. Sabor, odor e aparência característicos do produto. Deve constar registro do produto no serviço de inspeção municipal (sim) | KG |
| 30 | Mamão formosa, de boa qualidade, grau de maturação adequado (semi-maduro), tamanho grande, casca sã. Este gênero não pode estar amassado, nem mole e muito menos com olhos de fungo | KG |
| 31 | Mandioca descascada, lavada, congelada, acondicionada em pacotes de no máximo 1 kg. Rótulo informando a procedência, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega | KG |
| 32 | Mel de abelha, mel de abelha puro, cor e cheiro característicos, sem sinais de cristalização, embalados potes de 1 kg, com registro no SIM, ou SIE ou SIF. Rótulo, data de fabriação e data de validade. | KG |
| 33 | Milho para pipoca. Peso líquido 500 g | UN |
| 34 | Moranga verde kabutiá, de boa qualidade, tamanho médio, casca sã | KG |
| 35 | Morango, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão e sujidades | KG |
| 36 | Ovos de galinha de granja, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar registro do produto no serviço de inspeção municipal (sim) | DZ |
| 37 | Pão caseiro, fatiado, embalados em saco plástico atóxico, transparente, resistente, com 1 unidade em cada. Peso líquido 500 g | KG |
| 38 | Polpa de frutas natural, sabores: laranja, uva, morango ou abacaxi, congelada sem açúcar, a base natural de fruta concentrada, acondicionada em embalagem plástica atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, não deverá conter corantes nem aromatizantes em sua composição., com marca do fabricante, prazo de validade,de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem contendo 1kg. | KG |
| 39 | Ponkan, cascas com cor alaranjada ou amarelo esverdeada, uniformes, firmes, sem amolecimentos e mofos | KG |
| 40 | Queijo mussarela. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante líquido e fermento lácteo. Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. Apresentação em barra de 1kg, acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado | KG |
| 41 | Repolho verde, de boa qualidade, folhas sãs e sem rupturas | KG |
| 42 | Suco de laranja natural, as embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar alvará sanitário | LI |
| 43 | Suco de uva, composição: uva, as embalagens devem ser de vidro, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar alvará sanitário | LI |
| 44 | Tempero verde, salsa e cebola, as folhas devem ser bem verdes, sem amarelados ou apodrecidas | MÇ |
| 45 | Vagem de boa qualidade sem rupturas | KG |
| 46 | Vinagre colonial, composição: vinho colonial, as embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar alvará sanitário, embalagem de 2 litros | UN |

 |
|  | **Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas:**A pretendida contratação está embasada no Estudo Técnico Preliminar anexo a este Termo de Referência.  |
|  | **Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto.**A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar através de Inexigibilidade de licitação, por meio de Chamada Pública, é a solução que melhor se adequa às necessidades da administração conforme determina a Resolução nº 21/2021, de 16/11/2021.Estas formas alternativas incluem a criação das cadeias curtas de produção e comercialização, que aproxima a relação entre produtores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atende às necessidades das instituições públicas, possibilitando o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional. |
|  | **Modelo de gestão do objeto e do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade.**A gestão do presente objeto será realizada por cada secretário/departamento solicitante, sendo os mesmos responsáveis pelo recebimento e fiscalização do contrato, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.Cumprir e fazer cumprir as disposições do edital; Transmitir por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem na relação de consumo; O acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado serão realizados pela Gestora Srª. Simone Carla Fraporti Miotto, e como Fiscal Srª. Nelise Carla Vidori, que farão o acompanhamento formal nos aspectos administrativos, procedimentais contábeis, além do acompanhamento e fiscalização dos serviços, devendo registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências, nos termos da Lei, consolidada, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a correção das irregularidades apontadas no prazo que for estabelecido.O fiscal do contrato será responsável pelo fiel cumprimento das cláusulas contratuais, inclusive as pertinentes aos encargos complementares.As exigências e a atuação da fiscalização pelo municípioem nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada no que concerne à execução do objeto contratado. |
|  | **Modelo de execução do objeto**Objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa da Alimentação Escolar, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.Os produtos objeto desta chamada pública deverão em sua totalidade ser de boa qualidade, próprias para o consumo humano, ter os prazos validade em vigor e obedecer rigorosamente às normas e legislações pertinentes para o objeto ora licitado. |
|  | **Requisitos da contratação** Poderão participar deste procedimento, somente: a) Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física; b) Grupo Informais: Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor; c) Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (Cooperativas e Associações de Agricultores devidamente formalizadas) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica. DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR Documentos necessários para habilitação dos fornecedores: FORNECEDORES INDIVIDUAIS: a) O fornecedor individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação: - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF); - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias; - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam, conforme legislação sanitária aplicada; - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. GRUPO INFORMAL:a) O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação: - Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF); - Extrato da DAP de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias; - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam, conforme legislação sanitária aplicada; - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. GRUPO FORMAL: a) O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação: - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ; - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias; - Prova de Regularidade com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa); - Prova de Regularidade com o FGTS; – Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa); - CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; - Cópias do Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente; - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; - Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam; LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICADA AOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR Fonte: Ministério da Cidadania – Secretaria Especial do Desenvolvimento Social – (<http://mds.gov.br/compra-da-agricultura-familiar/perguntas-frequentes>)– Para produtos de origem animal como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo: a) O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), exigida obrigatoriamente a cópia do registro desse estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação. Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N. 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988:a) O estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), exigidas obrigatoriamente a cópia do registro desse estabelecimento e a cópia do registro da bebida específica, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação desses registros, caso expire a validade desses documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA): a) O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, observando a validade desses documentos. Portanto, será exigida obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação. Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha: a) O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N. 27/2010 da ANVISA. Portanto, deverá ser apresentado obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação. |
|  | **Critérios de medição e de pagamento.**Para o pagamento dos serviços pela Administração Pública Municipal, será observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, devendo ser apresentado a nota fiscal, relatório fotográfico que comprove os itens solicitados, devidamente atestado pelo servidor responsável. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, após a certificação da Nota Fiscal Eletrônica – NF-e correspondente à solicitação, mediante transferência na conta corrente da contratada ou emissão de boleto bancário. Na opção pela transferência bancária para instituição financeira diversa daquela em que estiver depositado o recurso público, caberá ao fornecedor arcar com as despesas da TED/DOC/PIX.Qualquer pagamento somente será realizado quando a empresa contratada estiver regular em relação ao Edital. Será de responsabilidade do licitante o recolhimento de todos os impostos inerentes ao objeto, caso não venha impresso na nota fiscal, os descontos poderão ser providenciados pela administração municipal.  |
|  | **Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado.**Conforme estipulado no Item 6, do Estudo técnico preliminar, o custo estimado total da contratação é de **R$ 259.115,70** (duzentos e cinquenta e nove mil, cento e quinze reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos em anexo.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificação** | **Unid.** | **Quant. Máxima** | **Preço Unitário R$** |
| 1 | Abacate de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem apropriada | KG | 200 | R$ 11,83 |
| 2 | Abobrinha de qualidade com casca sã, lisa e brilhante, firme, não pode estar murcha | KG | 100 | R$ 5,08 |
| 3 | Alface de boa qualidade, nova, peça grande, de 1ª qualidade, folhas verdes e viçosas, sem manchas pretas, acondicionado em sacos plásticos individuais | UN | 1000 | R$ 3,58 |
| 4 | Alho selecionado a mão, com dentes grandes e consistentes, não ter brotamentos. Peso líquido 100 g | UN | 100 | R$ 7,48 |
| 5 | Banana caturra, semi madura, coloração e amadurecimento uniforme, para consumo no decorrer da semana (no máximo em 4 dias). Sem manchas e sinais de deterioração. Acondicionado em caixas com no máximo 20 kg em cada | KG | 200 | R$ 5,78 |
| 6 | Banana maça, semi madura, coloração e amadurecimento uniforme, para consumo no decorrer da semana (no máximo em 4 dias). Sem manchas e sinais de deterioração. Acondicionado em caixas com no máximo 20 kg em cada | KG | 1000 | R$ 11,48 |
| 7 | Banana prata, semi madura, coloração e amadurecimento uniforme, para consumo no decorrer da semana (no máximo em 4 dias). Sem manchas e sinais de deterioração. Acondicionado em caixas com no máximo 20 kg em cada | KG | 800 | R$ 6,96 |
| 8 | Batata doce branca, de boa qualidade, casca sã, sem esverdeamento, limpa | KG | 100 | R$ 6,38 |
| 9 | Batata inglesa, branca, lavada, de boa qualidade tamanho grande homogêneo, casca lisa, sem esverdeamento | KG | 100 | R$ 7,37 |
| 10 | Bergamota tipo comum de boa qualidade, amadurecimento médio, com casca sâ, sem rupturas e não deve apresentar casca murcha. Unidades medias de aproximadamente 80 gramas. | KG | 800 | R$ 9,93 |
| 11 | Beterraba sem talos, lavada, de boa qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio homogêneo, de 1ª qualidade, cor viva, tamanho médio, não pode estar murcha | KG | 800 | R$ 5,68 |
| 12 | Bolacha doce caseira com cobertura de merengue, nos sabores nata, chocolate, amanteigada, melado ou coco. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, hermeticamente fechada. Rótulo com identificação dos ingredientes, informação nutricional, peso neto/líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Peso aproximadamente 1 kg. Validade mínima: 15 dias da data de entrega. | KG | 400 | R$ 43,93 |
| 13 | Brócolis de boa qualidade, cabeças frescas e tenras, verde, novo, de 1ª qualidade, não pode estar amarelado | MÇ | 100 | R$ 9,23 |
| 14 | Cebola branca, de boa qualidade, sem réstia, tamanho médio homogêneo e resistente, nova, de boa qualidade com casca sã, sem rupturas e sem casca solta | KG | 800 | R$ 4,33 |
| 15 | Cenoura graúda, lavada e de boa qualidade, sem rupturas, com cor viva, não pode estar murcha | KG | 800 | R$ 3,79 |
| 16 | Chuchu verde de boa qualidade, sem rachaduras e machucados | KG | 400 | R$ 3,99 |
| 17 | Couve-flor de boa qualidade, tamanho grande, folhas firmes e flores fechadas de talos não amarelos. | UN | 150 | R$ 10,37 |
| 18 | Couve-folha, verde, tenra, folhas firmes, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas | MAÇ | 100 | R$ 5,83 |
| 19 | Cuca alemã recheada, sabores diversos e com cobertura de farofa. Embalagem plástica (não pode ser embalado quente). Rótulo com registro no sim, data de fabricação, valor nutricional e peso | KG | 100 | R$ 25,74 |
| 20 | Cuca caseira simples sovada. Contendo, no mínimo, os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite, sal, manteiga, fermento, limão, ovos e água. Embalagem plástica (não pode ser embalado quente). Rótulo com registro no sim, data de fabricação, valor nutricional e peso | KG | 200 | R$ 22,39 |
| 21 | Doce de frutas, polpa da "fruta". Ingredientes: açúcar, glicose, pectina, ácido cítrico e conservadores benzonato de sódio e sorbato de potássio. Sabores diversos. Peso líquido 1 kg | UN | 50 | R$ 16,26 |
| 22 | Ervas para chá, cidreira, manjerona, poejo, funcho, erva doce, louro, alecrim, camomila, hortelã, endro. Embalagem com 250 gramas. Sem indícios de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos, in natura, produto próprio para consumo humano. | UN | 30 | R$ 9,99 |
| 23 | Espinafre, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, folhas senis ou danificadas, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 200g | MAÇ | 50 | R$ 7,33 |
| 24 | Feijão classe preto a granel | KG | 1400 | R$ 8,22 |
| 25 | Filé de tilápia, congelado (embalagem á vácuo), acondicionado em embalagem de até 1 kg. Embalagem primária: deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente. Deve estar intacta, sem perfurações. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade de quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. Ou caixa plástica limpa e retornável. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega | KG | 300 | R$ 63,29 |
| 26 | Geléia 100% fruta, sem açúcar, produção artesanal, sem uso de adoçantes, sem conservantes, sabores diversos. Características: de primeira qualidade. Embalagem de vidro de até 720g a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso | UN | 30 | R$ 89,96 |
| 27 | Goiaba, fruta firme e integra, textura e consistência de fruta fresca, livre de casca com manchas | KG | 100 | R$ 11,75 |
| 28 | Laranja pêra, nova, de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha | KG | 3000 | R$ 6,79 |
| 29 | Macarrão caseiro, feito de forma artesanal com farinha especial para macarrão, sem gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos artificiais. As embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada. Sabor, odor e aparência característicos do produto. Deve constar registro do produto no serviço de inspeção municipal (sim) | KG | 250 | R$ 26,96 |
| 30 | Mamão formosa, de boa qualidade, grau de maturação adequado (semi-maduro), tamanho grande, casca sã. Este gênero não pode estar amassado, nem mole e muito menos com olhos de fungo | KG | 100 | R$ 12,78 |
| 31 | Mandioca descascada, lavada, congelada, acondicionada em pacotes de no máximo 1 kg. Rótulo informando a procedência, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega | KG | 100 | R$ 10,57 |
| 32 | Mel de abelha, mel de abelha puro, cor e cheiro característicos, sem sinais de cristalização, embalados potes de 1 kg, com registro no SIM, ou SIE ou SIF. Rótulo, data de fabriação e data de validade. | KG | 50 | R$ 34,83 |
| 33 | Milho para pipoca. Peso líquido 500 g | UN | 50 | R$ 7,66 |
| 34 | Moranga verde kabutiá, de boa qualidade, tamanho médio, casca sã | KG | 100 | R$ 9,27 |
| 35 | Morango, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão e sujidades | KG | 300 | R$ 42,11 |
| 36 | Ovos de galinha de granja, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar registro do produto no serviço de inspeção municipal (sim) | DZ | 1400 | R$ 12,83 |
| 37 | Pão caseiro, fatiado, embalados em saco plástico atóxico, transparente, resistente, com 1 unidade em cada. Peso líquido 500 g | KG | 200 | R$ 18,93 |
| 38 | Polpa de frutas natural, sabores: laranja, uva, morango ou abacaxi, congelada sem açúcar, a base natural de fruta concentrada, acondicionada em embalagem plástica atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, não deverá conter corantes nem aromatizantes em sua composição., com marca do fabricante, prazo de validade,de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem contendo 1kg. | KG | 200 | R$ 28,83 |
| 39 | Ponkan, cascas com cor alaranjada ou amarelo esverdeada, uniformes, firmes, sem amolecimentos e mofos | KG | 2500 | R$ 9,34 |
| 40 | Queijo mussarela. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante líquido e fermento lácteo. Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. Apresentação em barra de 1kg, acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado | KG | 150 | R$ 41,23 |
| 41 | Repolho verde, de boa qualidade, folhas sãs e sem rupturas | KG | 100 | R$ 4,41 |
| 42 | Suco de laranja natural, as embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar alvará sanitário | LI | 1000 | R$ 19,43 |
| 43 | Suco de uva, composição: uva, as embalagens devem ser de vidro, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar alvará sanitário | LI | 1000 | R$ 19,70 |
| 44 | Tempero verde, salsa e cebola, as folhas devem ser bem verdes, sem amarelados ou apodrecidas | MÇ | 800 | R$ 3,62 |
| 45 | Vagem de boa qualidade sem rupturas | KG | 100 | R$ 16,97 |
| 46 | Vinagre colonial, composição: vinho colonial, as embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada, sabor, odor e aparência característicos do produto, deve constar alvará sanitário, embalagem de 2 litros | UN | 60 | R$ 31,32 |

 |
|  | **Adequação orçamentária**Como a presente proposta de certame licitatório baseia-se em uma Ata de Registro de Preços, a indicação de adequação orçamentária ocorrerá apenas em eventual solicitação de consumo. |
|  | **Indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo**As empresas, arrematantes da licitação deverão responsabilizar-se, às suas expensas, pelos itens compatíveis com o objeto da licitação solicitado pela secretaria responsável, sob pena de penalidade para a empresa caso não cumpra o exigido no Edital.Os fornecimentos dos itens serão solicitados pelo Município de Palmitos/SC, conforme AF (autorização de fornecimento) que será encaminhada via e-mail para a empresa vencedora do certame, ou via WhatsApp.Após efetuada sua solicitação, o(s) serviço(s) deverá(ão) ser prestado(s) no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis,** conforme endereço, horário, quantidade e condições especificados em solicitação.Para a correta e efetiva da entrega dois produtos, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, veículos e funcionários necessários, conforme já estimado e descrito no presente Termo e no Estudo Técnico Preliminar, promovendo a substituição dos mesmos sempre que necessário, visando a correta e prestação dos serviços.O recebimento dos serviços, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade das fornecedoras em relação à qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preço.Os produtos deverão ser entregues diretamente na Secretaria de Educação conforme constante na Autorização de Fornecimento, nos seguintes horários: MATUTINO das 7h30 até 11hs; VESPERTINO: das 13h30 até às 17 hs. |
|  | **Especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso**A garantia de serviços prestados é prevista no Código de Defesa do Consumidor, que visa reparar um serviço que não foi entregue como se espera ou como foi planejado.  |
|  | **Forma e critérios de seleção do fornecedor** Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.Cada grupo de fornecedores (individual, formal ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública. A Comissão Permanente de Contratação deverá realizar a análise da documentação apresentada pelos Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais, que poderão fornecer os produtos. Os Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais que apresentarem a documentação prevista neste Edital, conforme análise da Comissão estarão aptos para a fase seguinte, na qual, serão classificadas as propostas, considerando-se a ordem de prioridade disposta na Resolução n. 4, de 2 de abril de 2019 do FNDE. Os projetos de venda habilitados serão divididos em: a) Grupo de projetos de fornecedores locais; b) Grupo de projetos de fornecedores do território rural; c) Grupo de projetos do estado; d) Grupo de projetos do País. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ondem de prioridade para seleção: a) O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos; b) O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e País; c) O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: a) Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes; b) Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº. 10.831, de 23 de dezembro de 2003; c) Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física). No caso de empate entre grupos formais terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica. Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas serão complementadas com os projetos dos demais grupos. |

Palmitos/SC, 06 de fevereiro de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nelise Carla Vidori

Nutricionista da Secretaria de Educação, Cultura e Esportes

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Simone Carla Fraporti Miotto

Secretaria de Educação, Cultura e Esportes