



Data: 06/11/2014

De: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA


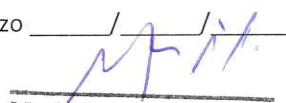
Para: Setor de Licitação

<b>SOLICITANTES:</b> Antônio de Melo
<b>OBJETO:</b> Aquisição de gêneros alimentícios da <b>Agricultura Familiar</b> para compor a alimentação escolar da rede municipal de ensino (creche, pré-escola, ensino fundamental e educação de jovens e adultos - EJA) durante o ano letivo de 2015.
<b>VALOR ESTIMADO DO OBJETO:</b> R\$ 392.827,00 (Trezentos e noventa e dois mil oitocentos e vinte e sete reais)
<b>CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:</b> - 30 dias após a emissão da nota fiscal.
<b>PRAZO DE FORNECIMENTO/ EXECUÇÃO:</b> Até 31/12/2015.
Origem dos Recursos: Próprios: ( ) Convênio N°.: FNDE - Merenda
Técnico para Acompanhamento: Rubia Cunha de Souza Raupp / Tamiris de Aguiar Benfato

DEPARTAMENTO DE CONTROLE INTERNO

ATIVIDADE PROJETO	ELEMENTO	COMPLEMENTO DO ELEMENTO	CODIGO REDUZIDO	VALOR PREVISTO	
2031	3390	3007	67	R\$ 245.000,00	PNAE - Fundamental
2088	3390	3007	71	R\$ 160.000,00	PNAE - Creche

Assinatura \_\_\_\_\_

 ANTÔNIO DE MELO SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA	Autorizo _____  <b>Murialdo Canto Gastaldon</b> Prefeito Municipal MURIALDO CANTO GASTALDON Prefeito Municipal
--	--

CONVITE ( )	TOMADA DE PREÇOS ( )	CONCORRÊNCIA ( )
PREGÃO ( )	INEXIGIBILIDADE ( )	DISPENSA ( )
Nº _____ / _____ Data: ____/____/____		

  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA  
 Ronaldo Bilesimo  
 Secretário de Finanças  
 Portaria nº GP/005/13

  
 Prefeitura Municipal de Içara  
**Ederaldo Inácio**  
 Comprador

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para compor a alimentação escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino (Creche, pré-escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA) para cumprimento do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, durante o ano letivo de 2015.

2. JUSTIFICATIVA:

Aquisição de gêneros alimentícios necessária para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino durante a sua permanência na unidade escolar, em cumprimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. VALOR DE REFERÊNCIA:

O valor global estimado previsto para a aquisição do referido objeto será de

**§ 392.827,00** (Trezentos e noventa e dois mil oitocentos e vinte e sete reais)

4. ESPECIFICAÇÕES:

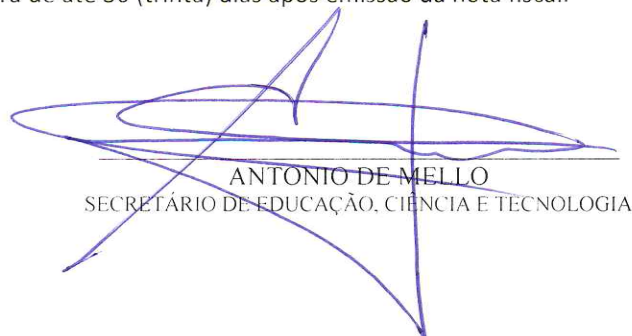
Conforme Tabela Unificada em anexo.

5. FORNECIMENTO, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

5.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios será fracionado durante o ano de 2015:

- . A entrega de produtos perecíveis (frutas e hortaliças) será quinzenal, fracionada em até 03 (três) dias (segunda, terça e quarta-feira) no depósito de alimentos, conforme solicitação da Secretaria de Educação.
- . A entrega do aipim congelado será quinzenal, parcelada em todas as unidades escolares por conta do agricultor.
- . A entrega do cupcake será quinzenal ou mensal, nas escolas Maria Arlete Bitencourt Lodetti, Quintino Rizzieri, Ângelo Zanelato, Tranquillo Pissetti e Paulo Rizzieri, conforme solicitação da Secretaria de Educação.
- . A entrega dos demais produtos será mensal, **efetuado em no máximo 07 (sete) dia úteis**, contados da solicitação da Secretaria de Educação.

2 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias após emissão da nota fiscal.

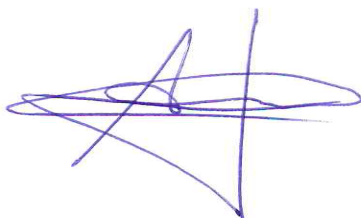


ANTONIO DE MELLO  
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

## ANEXO

## TABELA UNIFICADA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PREGÃO .../PMI/2015

	<b>Especificação</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unidade</b>
1	Aipim Descascado Congelado	6.000	kg
2	Alface	4.000	Unidade
3	Alface Orgânico	4.000	Unidade
4	Arroz Parboilizado Tipo 1	10.000	kg
5	Banana prata	22.000	kg
6	Batata doce	4.000	kg
7	Beterraba	700	kg
8	Beterraba Orgânica	1.400	kg
9	Brócolis	700	Unidade
10	Brócolis Orgânico	1.400	Unidade
11	Cebola de Cabeça	3.000	kg
12	Cenoura	2.400	kg
13	Cenoura Orgânica	1.800	kg
14	Chuchu	650	kg
15	Chuchu Orgânico	1.500	kg
16	Couve Flor	800	Unidade
17	Couve Flor Orgânica	1.000	Unidade
18	Couve Folha	560	Molho
19	Couve Folha Orgânica	1.340	Molho
20	Cupcake de Cenoura	1.150	kg
21	Cupcake de Milho Verde	1.150	kg
22	Doce de Frutas Caseiro	2.100	kg
23	Farinha de Mandioca	1.000	kg
24	Farinha de Milho	1.100	kg
25	Feijão Preto Tipo 1	4.200	kg
26	Maçã Fuji	15.000	kg
27	Melão Amarelo	3.380	kg
28	Milho Verde	6.000	kg
29	Moranga	4.000	kg
30	Morango Orgânico	1.650	kg
31	Ovo de Galinha	4.760	Dúzia
32	Repolho Verde	1.000	Unidade
33	Repolho Verde Orgânico	1.400	Unidade
34	Tempero Verde	1.400	Molho
35	Tempero Verde Orgânico	1.400	Molho
36	Tomate	6.500	kg





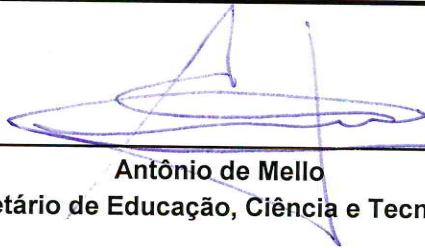

**Divisão de Alimentos -Recursos PNAE - Agricultura Familiar**

**PNAE Fundamental**

<b>Especificação</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
Aipim Descascado Congelado	6.000	kg	4,00	24.000,00
Alface	4.000	Unidade	1,70	6.800,00
Alface Orgânico	4.000	Unidade	2,21	8.840,00
Banana prata	22.000	kg	2,10	46.200,00
Batata doce	4.000	kg	2,10	8.400,00
Beterraba	700	kg	2,20	1.540,00
Beterraba Orgânica	1.400	kg	2,86	4.004,00
Brócolis	700	Unidade	2,40	1.680,00
Brócolis Orgânico	1.400	Unidade	3,12	4.368,00
Cebola de Cabeça	3.000	kg	2,50	7.500,00
Cenoura	2.400	kg	2,50	6.000,00
Cenoura Orgânica	1.800	kg	3,25	5.850,00
Chuchu	650	kg	2,00	1.300,00
Chuchu Orgânico	1.500	kg	2,60	3.900,00
Couve Flor	800	Unidade	2,30	1.840,00
Couve Flor Orgânica	1.000	Unidade	2,99	2.990,00
Couve Folha	560	Molho	1,70	952,00
Couve Folha Orgânica	1.340	Molho	2,20	2.948,00
Maçã Fuji	15.000	kg	3,20	48.000,00
Moranga	4.000	kg	2,20	8.800,00
Repolho Verde	1.000	Unidade	2,20	2.200,00
Repolho Verde Orgânico	1.400	Unidade	2,86	4.004,00
Tempero Verde	1.400	Molho	1,70	2.380,00
Tempero Verde Orgânico	1.400	Molho	2,21	3.094,00
Tomate	6.500	kg	4,25	27.625,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 235.215,00</b>

**PNAE Creche**

<b>Especificação</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
Arroz Parboilizado Tipo 1	10.000	kg	2,20	22.000,00
Cupcake de Cenoura	1.150	kg	16,00	18.400,00
Cupcake de Milho Verde	1.150	kg	16,00	18.400,00
Doce de Frutas Caseiro	2.100	kg	3,80	7.980,00
Farinha de Mandioca	1.000	kg	3,60	3.600,00
Farinha de Milho	1.100	kg	2,00	2.200,00
Feijão Preto Tipo 1	4.200	kg	4,50	18.900,00
Melão Amarelo	3.380	kg	3,00	10.140,00
Milho Verde	6.000	kg	2,70	16.200,00
Morango Orgânico	1.650	kg	12,00	19.800,00
Ovo de Galinha	4.760	Dúzia	4,20	19.992,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 157.612,00</b>

  
 \_\_\_\_\_  
**Antônio de Mello**  
**Secretário de Educação, Ciência e Tecnologia**



## ANEXO I

### Aquisição de Alimentos para Atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – AGRICULTURA FAMILIAR

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

##### 01- Aipim Descascado Congelado

**Características Técnicas:** Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A mandioca deve ser de boa coloração, livre de pragas e doenças. Estar descascada, limpa e congelada.

**Embalagem:** O produto deve estar congelado e embalado em sacos de polietileno resistentes, contendo 1Kg e 5 kg.

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares: Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 6.000 kg**

##### 02- Alface

**Características Técnicas:** Alface Lisa ou crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega.

**Embalagem:** Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 3 pés em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 4.000 Unidades**

##### 03- Alface Orgânico

**Características Técnicas:** Alface lisa ou crespa de boa qualidade, orgânica certificada. Com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas e corpos estranhos, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega.

**Embalagem:** Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 3 pés em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 4.000 Unidades**

#### 04- Arroz Parboilizado Tipo 1

**Características Técnicas:** Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.

O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).

**Embalagem:** Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente.

**Prazo de Validade:** Mínimo de 06 meses

**Data da Fabricação:** Máximo de 60 dias

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

**Entrega:** Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Quantidade:** 10.000 kg

#### 05- Banana Prata

**Características Técnicas:** Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas contendo 15 kg cada.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade:** 22.000 kg

#### 06- Batata Doce

**Características Técnicas:** Batata doce de boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, contendo 4 Kg cada.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade:** 4.000 kg

#### 07- 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 tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.



O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 700 kg**

### 08- Beterraba Orgânica

**Características Técnicas:** Beterraba orgânica certificada. 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 tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.400 kg**

### 09- Brócolis

**Características Técnicas:** Vegetal verde escuro, de 1ª qualidade, em unidades ou molhos de **500gr**, sem partes velhas e/ou deterioradas. Ausente de manchas, machucaduras, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas 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, colhidos no dia da entrega.

**Embalagem:** Acondicionado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 700 Unidades**

### 10- Brócolis Orgânico

**Características Técnicas:** Vegetal verde escuro, de 1ª qualidade, orgânico certificado, em unidades ou molhos de **500gr**, sem partes velhas e/ou deterioradas. Ausente de manchas, machucaduras, sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Colhidos no dia da entrega.

**Embalagem:** Acondicionado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

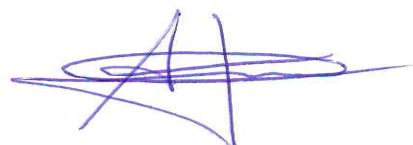
**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.400 Unidades**

### 11- Cebola de Cabeça





**Características Técnicas:** Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal, deve apresentar 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, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes plásticos transparentes e resistentes, em sacos tipo rede ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 3.000 kg**

### 12- Cenoura

**Características Técnicas:** Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, em sacos tipo rede ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 2.400 kg**

### 13- Cenoura Orgânica

**Características Técnicas:** Cenoura de primeira qualidade, classe média, orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.800 kg**

### 14- Chuchu

**Características Técnicas:** Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos,

pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 650 kg**

## 15- Chuchu Orgânico

**Características Técnicas:** Chuchu orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

**Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.500 kg**

## 16- Couve Flor

**Características Técnicas:** Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

**Embalagem:** Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 800 Unidades**

## 17- Couve Flor Orgânica

**Características Técnicas:** Couve flor orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

**Embalagem:** Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.



O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.000 Unidades**

### 18- Couve Folha

**Características Técnicas:** Couve fresca, de 1ª qualidade, apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha. Isentas de material terroso, parasitas e larvas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, colhidas no dia da entrega.

Produtos deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 560 Molhos**

### 19- Couve Folha Orgânica

**Características Técnicas:** Couve fresca, de 1ª qualidade, orgânica certificada, apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha. Isentas de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, colhidas no dia da entrega. Produtos deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.340 Molhos**

### 20- Cupcake de Cenoura

**Características Técnicas:** Bolo de cenoura em forminhas de cupcake com peso médio de **50gr** cada. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. Não deverá estar amassado nem de tamanho irregular.

**Ingredientes:** Cenoura, ovo, óleo, açúcar, farinha de trigo e fermento químico.

**Embalagem:** Os cupcakes devem ser acondicionados em caixas fechadas, conforme quantidade solicitada por escola pela Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal ou mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto em cinco das unidades escolares: Escolas Municipais Maria Arlete Bitencourt Lodetti, Quintino Rizzieri, Ângelo Zanellato, Tranquillo Pissetti e Paulo Rizzieri. Os dias e horário de entrega serão definidos pela Secretaria de Educação no momento do pedido.

**Quantidade: 1.150 kg**

A padaria deverá apresentar características higiênico-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.



O veículo do transporte deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

### 21- Cupcake de Milho Verde

**Características Técnicas:** Bolo de milho verde em forminhas de cupcake com peso médio de 50gr cada. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. Não deverá estar amassado nem de tamanho irregular.

**Ingredientes:** Milho, milharina, ovo, óleo, açúcar, leite e fermento químico.

**Embalagem:** Os cupcakes devem ser acondicionados em caixas fechadas, conforme quantidade solicitada por escola pela Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal ou mensal conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto em cinco das unidades escolares: Escolas Municipais Maria Arlete Bitencourt Lodetti, Quintino Rizzieri, Ângelo Zanellato, Tranquillo Pissetti e Paulo Rizzieri. Os dias e horário de entrega serão definidos pela Secretaria de Educação no momento do pedido.

**Quantidade: 1.150 kg**

A padaria deverá apresentar características higiênico-sanitárias conforme normas da vigilância sanitária e resolução RDC Nº 216. O manipulador de alimentos deverá possuir carteira de saúde atualizada. O estabelecimento será vistoriado pela Vigilância Sanitária Municipal.

O veículo do transporte de pães deverá apresentar condições higiênico – sanitárias adequadas. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

### 22- Doce de Frutas Caseiro Diversos Sabores

**Ingredientes:** Fruta e açúcar.

**Embalagem:** Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 380gr.

**Prazo de Validade:** Mínimo de 20 dias

**Data da Fabricação:** Máximo de 3 dias

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

**Entrega:** Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Quantidade: 2.100 Unidades**

### 23- Farinha de Mandioca

**Características Técnicas:** Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico.

**Embalagem:** De polietileno transparente, intacta, sem perfurações, acondicionado em pacotes de 1kg.

**Prazo de Validade:** Mínimo de 03 meses

**Data da Fabricação:** Máximo de 10 dias

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

**Entrega:** Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Quantidade: 1.000 kg**

### 24- Farinha de Milho



**Características Técnicas:** Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico.

**Embalagem:** Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente.

**Prazo de Validade:** Mínimo de 03 meses

**Data da Fabricação:** Máximo de 10 dias

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

**Entrega:** Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Quantidade: 1.100 kg**

### 25- Feijão Preto tipo 1

**Características Técnicas:** Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto.

**Embalagem:** Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedados de 1 kg.

**Prazo de Validade:** Mínimo de 03 meses

**Data de Fabricação:** Máximo de 10 dias

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.

**Entrega:** Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Quantidade: 4.200 kg**

### 26- Maçã Fuji

**Características Técnicas:** Maçã vermelha classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em embalagem resistente e transparente ou em caixas de polietileno limpas, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 15.000 kg**

### 27- Melão Amarelo

**Características Técnicas:** O melão apresentar características bem definidas e bem formadas. Deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar maduro com peso médio de 2 kg.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em embalagem resistente e transparente ou em caixas de polietileno limpas, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.



**Quantidade: 3.380 kg**

### **28- Milho Verde Espiga**

**Características Técnicas:** Milho de primeira qualidade, sem palha. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, 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 a grande, produtos muito pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em embalagem resistente e transparente ou em caixas de polietileno limpas, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 6.000 Kg**

### **29- Moranga Cabotiá**

**Característica Técnicas:** Moranga cabotiá, madura, de 1ª qualidade, com tamanho e cor característico, com aproximadamente 2 Kg, casca firme, sem parte mole, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, 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.

**Embalagem:** Acondicionada em embalagem resistente e transparente ou em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 4.000 Kg**

### **30- Morango Orgânico**

**Características Técnicas:** Morango de primeira qualidade, produto orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, 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. Produtos deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em caixas resistentes contendo **1,5 kg**.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade: 1.650 Kg**

### **31- Ovo de Galinha**

**Características Técnicas:** Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão.



**Prazo de Validade:** Mínimo de 20 dias

**Data da Fabricação:** Máximo de 5 dias

**Rotulagem:** A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.

**Entrega:** Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Quantidade:** 4.700 Dúzias

### 32- Repolho Verde

**Características Técnicas:** Repolho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, colhido no dia da entrega. Deve ser de tamanho grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em embalagem resistente e transparente ou em caixas de polietileno limpas, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade:** 1.000 Unidades

### 33- Repolho Verde Orgânico

**Características Técnicas:** Repolho de primeira qualidade, orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, colhido no dia da entrega. Deve ser de tamanho grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar acondicionado em embalagem resistente e transparente ou em caixas de polietileno limpas, conforme Solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

**Quantidade:** 1.400 Unidades

### 34- Tempero Verde

**Características Técnicas:** Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, colhidas no dia entrega. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.

**Embalagem:** O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

**Entrega:** Quinzenal, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

O fornecedor será responsável pela separação das quantidades por unidade escolar segundo será descrito pela nutricionista e conseqüente entrega do produto na secretaria de educação conforme solicitação.

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

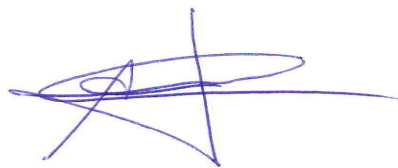


**DESCRIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / PREÇOS  
PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
– PNAE – AGRICULTURA FAMILIAR**

	<b>Especificação</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
1	Aipim Descascado Congelado	6.000	kg	4,00	24.000,00
2	Alface	4.000	Unidade	1,70	6.800,00
3	Alface Orgânico	4.000	Unidade	2,21	8.840,00
4	Arroz Parboilizado Tipo 1	10.000	kg	2,20	22.000,00
5	Banana prata	22.000	kg	2,10	46.200,00
6	Batata doce	4.000	kg	2,10	8.400,00
7	Beterraba	700	kg	2,20	1.540,00
8	Beterraba Orgânica	1.400	kg	2,86	4.004,00
9	Brócolis	700	Unidade	2,40	1.680,00
10	Brócolis Orgânico	1.400	Unidade	3,12	4.368,00
11	Cebola de Cabeça	3.000	kg	2,50	7.500,00
12	Cenoura	2.400	kg	2,50	6.000,00
13	Cenoura Orgânica	1.800	kg	3,25	5.850,00
14	Chuchu	650	kg	2,00	1.300,00
15	Chuchu Orgânico	1.500	kg	2,60	3.900,00
16	Couve Flor	800	Unidade	2,30	1.840,00
17	Couve Flor Orgânica	1.000	Unidade	2,99	2.990,00
18	Couve Folha	560	Molho	1,70	952,00
19	Couve Folha Orgânica	1.340	Molho	2,20	2.948,00
20	Cupcake de Cenoura	1.150	kg	16,00	18.400,00
21	Cupcake de Milho Verde	1.150	kg	16,00	18.400,00
22	Doce de Frutas Caseiro	2.100	kg	3,80	7.980,00
23	Farinha de Mandioca	1.000	kg	3,60	3.600,00
24	Farinha de Milho	1.100	kg	2,00	2.200,00
25	Feijão Preto Tipo 1	4.200	kg	4,50	18.900,00
26	Maçã Fuji	15.000	kg	3,20	48.000,00
27	Melão Amarelo	3.380	kg	3,00	10.140,00
28	Milho Verde	6.000	kg	2,70	16.200,00
29	Moranga	4.000	kg	2,20	8.800,00
30	Morango Orgânico	1.650	kg	12,00	19.800,00
31	Ovo de Galinha	4.760	Dúzia	4,20	19.992,00
32	Repolho Verde	1.000	Unidade	2,20	2.200,00
33	Repolho Verde Orgânico	1.400	Unidade	2,86	4.004,00
34	Tempero Verde	1.400	Molho	1,70	2.380,00
35	Tempero Verde Orgânico	1.400	Molho	2,21	3.094,00
36	Tomate	6.500	kg	4,25	27.625,00
	<b>TOTAL</b>				<b>392.827,00</b>



- a) Os fornecedores são responsáveis pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.
- b) Os produtos cotados devem ser de primeira qualidade.
- c) O julgamento das propostas será por item.
- d) Os produtos devem ser entregues de acordo com o cronograma da Secretaria de Educação.
- e) Os fornecedores de frutas e verduras deverão fazer a entrega dos produtos no depósito da Alimentação Escolar, anexo ao pátio da Secretaria de Educação, em três etapas: segunda, terça e quarta-feira, às 08:00 h, conforme solicitação da secretaria de educação.
- f) A entrega dos demais itens (semi-perecíveis) será mensal conforme solicitação da secretaria de educação sendo o local de entrega o depósito da Alimentação Escolar, anexo ao pátio da secretaria.
- g) As empresas serão responsáveis pelos seus produtos até a data que expirar a validade, valendo para a resolução de qualquer dúvida o Código de Defesa do Consumidor.





## ANEXO II

TABELA UNIFICADA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PREGÃO .../PMI/2015

	<b>Especificação</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unidade</b>
1	Aipim Descascado Congelado	6.000	kg
2	Alface	4.000	Unidade
3	Alface Orgânico	4.000	Unidade
4	Arroz Parboilizado Tipo 1	10.000	kg
5	Banana prata	22.000	kg
6	Batata doce	4.000	kg
7	Beterraba	700	kg
8	Beterraba Orgânica	1.400	kg
9	Brócolis	700	Unidade
10	Brócolis Orgânico	1.400	Unidade
11	Cebola de Cabeça	3.000	kg
12	Cenoura	2.400	kg
13	Cenoura Orgânica	1.800	kg
14	Chuchu	650	kg
15	Chuchu Orgânico	1.500	kg
16	Couve Flor	800	Unidade
17	Couve Flor Orgânica	1.000	Unidade
18	Couve Folha	560	Molho
19	Couve Folha Orgânica	1.340	Molho
20	Cupcake de Cenoura	1.150	kg
21	Cupcake de Milho Verde	1.150	kg
22	Doce de Frutas Caseiro	2.100	kg
23	Farinha de Mandioca	1.000	kg
24	Farinha de Milho	1.100	kg
25	Feijão Preto Tipo 1	4.200	kg
26	Maçã Fuji	15.000	kg
27	Melão Amarelo	3.380	kg
28	Milho Verde	6.000	kg
29	Moranga	4.000	kg
30	Morango Orgânico	1.650	kg
31	Ovo de Galinha	4.760	Dúzia
32	Repolho Verde	1.000	Unidade
33	Repolho Verde Orgânico	1.400	Unidade
34	Tempero Verde	1.400	Molho
35	Tempero Verde Orgânico	1.400	Molho
36	Tomate	6.500	kg



Cooperativa da Agricultura e Pesca Familiar de Içara - COOPAFI  
CNPJ 08.057.199/0001-04

<b>Especificação</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor Unit.</b>
Aipim descascado	Kg	R\$ 4,00
Alface	Unidade	R\$ 1,70
Alface orgânico	Unidade	R\$ 2,21
Arroz parboilizado tipo 1	Kg	R\$ 2,20
Banana	Kg	R\$ 2,10
Batata doce	Kg	R\$ 2,10
Beterraba	Kg	R\$ 2,20
Beterraba orgânica	Kg	R\$ 2,86
Brócolis	Unidade	R\$ 2,40
Brócolis orgânico	Unidade	R\$ 3,12
Cebola	Kg	R\$ 2,50
Cenoura	Kg	R\$ 2,50
Cenoura orgânica	Kg	R\$ 3,25
Chuchu	Kg	R\$ 2,00
Chuchu orgânico	Kg	R\$ 2,60
Couve flor	Unidade	R\$ 2,30
Couve flor orgânico	Unidade	R\$ 2,99
Couve folha	Unidade	R\$ 1,70
Couve folha orgânica	Unidade	R\$ 2,20
Cupcake	Kg	R\$ 16,00
Doce de frutas caseiro	Unidade	R\$ 3,80
Farinha de mandioca	Kg	R\$ 3,60
Farinha de milho	Kg	R\$ 2,00
Feijão preto	Kg	R\$ 4,50
Maçã	Kg	R\$ 3,20
Melão	Kg	R\$ 3,00
Milho verde	Kg	R\$ 2,70
Moranga	Kg	R\$ 2,20
Morango orgânico	Kg	R\$ 12,00
Ovos	Dúzia	R\$ 4,20
Repolho	Unidade	R\$ 2,20
Repolho orgânico	Unidade	R\$ 2,86
Tempero verde	Unidade	R\$ 1,70
Tempero verde orgânico	Unidade	R\$ 2,21
Tomate	Kg	R\$ 4,25
<b>TOTAL</b>		

José Manoel Rabelo  
 Presidente COOPAFI





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

***PARECER JURÍDICO N.461/2014***

A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia requereu parecer quanto a possibilidade de realizar chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender programa Nacional de Alimentação Escolar.

**I – DOS FATOS**

A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia encaminhou memorando requerendo parecer quanto a contratação na forma de chamada pública de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender Programa Nacional de Alimentação Escolar durante o ano letivo de 2015.

A justificativa apresentada pelo Secretário Educação, Ciência e Tecnologia foi de que o Município está inserido no supramencionado programa federal, o qual exige que no mínimo 30% dos recursos federais repassados para a aquisição de alimentos escolares sejam gastos nos alimentos provenientes da agricultura familiar.

Desta feita, requer parecer quanto a compra dos gêneros alimentícios da agricultura familiar na forma da resolução n. 26 de 2013 do FNDE.

Cabe aqui destacar que tal requerimento de parecer veio sem qualquer documento adicional. Havendo, porém, conforme informações retiradas de outras manifestações desta Procuradoria em anos anteriores o seguinte, quanto ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE neste Município:

- O Município de Içara está inserido no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o qual tem como objetivo estabelecer parâmetros e diretrizes para garantir uma alimentação balanceada e adequada às crianças atendidas no nível básico.

- Tal programa é regulado por duas normas, a Lei Federal nº. 11.947 de 16 de Junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, as quais estabelecem padrões a serem seguidos para fornecimento dos alimentos adquiridos com os fundos advindos do Programa, e ainda regulamentam alguns



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

benefícios para contratação de unidades rurais sem fins lucrativos, de preferência familiares, para assim prover não só uma alimentação saudável as crianças da escola que ser inclusa no programa, mas também incentivar a produção rural de pequeno porte nas comunidades abrangidas pelo ente público que executa o plano.

É a resenha fática.

**II – IN MERITIS**

**2.1.1 - Considerações Preliminares:**

Preliminarmente, impende asseverar que não faz parte das atribuições da Procuradoria Geral do Município a análise acerca da conveniência e oportunidade da realização de qualquer ato de gestão, quer no seu aspecto econômico, quer no seu aspecto administrativo. Esses aspectos são corriqueiramente denominados de "mérito administrativo" e são de responsabilidade única do administrador público.

Vale salientar que à Procuradoria Geral do Município incumbe apenas a análise dos aspectos jurídicos dos questionamentos realizados, os quais passamos a expor.

**2.1.2 – DA CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES :**

Cabe à Administração Pública, em respeito aos princípios esculpidos no art. 37 "caput" da Constituição Federal, atuar na gestão dos recursos públicos de forma a evitar gastos desnecessários, bem como atentar para que as contratações sejam realizadas de forma mais econômica para o erário. Neste sentido define Hely Lopes Meireles a licitação: "Licitação é o procedimento administrativo mediante o qual a administração pública seleciona a proposta mais vantajosa para o contrato de seu interesse".

Assim, toda contratação de objetos ou serviços pela Administração Pública deve passar por um processo próprio atendendo requisitos legais que assegurem livre concorrência entre fornecedores e o alcance de contratações com valores compatíveis com os praticados no mercado, ou, se





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

possível, menores sem com isso deixar de lado a observância da qualidade e eficiência. Nestes termos dispõe a Constituição Federal em seu art. 37 inciso XXI:

*Art. 37. (...)*

*XXI - ressaltados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.*

Como se observa, a regrada licitação comporta a possibilidade de exceção previsto em legislação.

Ora, a situação dos contratos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, tem sua particularidade quanto a ser utilizado procedimento administrativo simplificado, uma vez que se mostra necessário quando da aquisição de produtos rurais, que dependem do clima e situações que fogem ao controle do homem, por ser a chamada pública uma maneira de contratar as famílias permitindo que em caso de uma família não conseguir fornecer o total de alimentos contratados, outra que o detenha possa fornecer, sendo um procedimento que garanta um alcance maior de fornecedores.

Sendo assim, a chamada pública procedimento que se mostra mais interessante a atender a finalidade da contratação, cabe então analisar se há possibilidade desta ser realizada legalmente.

Preconiza a Constituição e a Lei n. 8.666 de 1993, a necessidade de procedimentos licitatórios, enquanto que a referida chamada pública é mais um dispensa (alguns doutrinadores entendem como inexigibilidade, quando não prevista em lei a situação que determina a dispensa da licitação) do procedimento licitatório, para a contratação daqueles que se credenciarem a fornecer gêneros alimentícios no valor definido pela Administração Pública, baseado na média de mercado retirada de pesquisa com três orçamentos. Para realizar tal análise quanto a legalidade da aplicação desta modalidade de



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IÇARA  
PROCURADORIA GERAL

dispensa no caso em tela, cabe observar as normas que regulam referido programa, e a previsão do procedimento simplificado.

Assim, cabe destacar os seguintes dispositivos quanto a contratação de aquisição de gêneros alimentícios da Lei n. 11.947 de 2009:

*Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.*

*§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.*

*§ 2º A observância do percentual previsto no caput será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:*

*I - impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;*

*II - inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;*

*III - condições higiênico-sanitárias inadequadas.*

Destaca-se ainda a Resolução n. 26 de 2013 do FNDE, que regulamenta os supramencionados dispositivos. Que traz em seu bojo os seguintes dispositivos que regulam a forma de contratação no procedimento administrativo da chamada pública, quando se tratar da situação prevista no art. 14 da Lei n.º 11.947 de 2009, :

*Art. 18 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.*





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IÇARA  
PROCURADORIA GERAL

*Parágrafo único. A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.*

*Art. 19 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. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.**

**§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.**

**§2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.**

**Art. 21 Será dada, mensalmente, publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial ou em quadro de avisos de amplo acesso público.**

**Parágrafo único. A publicidade deverá ocorrer ainda em jornal diário de grande circulação no estado e também, se houver, em jornal de grande circulação municipal ou região onde serão fornecidos os gêneros alimentícios.**

[...]

**Art. 24 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.**

**§1º A aquisição de que trata este artigo 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.**

**§2º A observância do percentual previsto no caput deste artigo poderá ser dispensada pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, comprovada pela EEx. na prestação de contas:**

**I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;**

**II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos; e**

**III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 33 desta Resolução.**

**§3º O disposto neste artigo deverá ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx. das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.**





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

Art. 25 Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

I – os fornecedores locais do município;

II – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

III – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

IV – 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; e

V – organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

§1º Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

§2º Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem.

**Art. 26 As EEx. deverão publicar os editais de chamada pública para alimentação escolar em jornal de circulação local e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar em seu endereço na internet, caso haja. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional, em rádios locais e na Rede Brasil Rural.**

§1º Os editais das chamadas públicas deverão permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias.

**§2º Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo RT, que poderá contar com o respaldo do CAE e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.**

Art. 27 Para a habilitação das propostas exigir-se-á:

§1º Dos 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 (Anexo IV);

IV – a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

*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 e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;*

*IV – a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e*

*V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.*

*§3º Dos 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 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;*

*VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda; e*

*VII – a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.*

*§4º 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 dos gêneros constantes no Projeto.*

*§5º Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, fica facultado à EEx. a abertura de prazo para a regularização da documentação, desde que esteja previsto no edital da chamada pública.*

*Art. 28 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 Escolar.*

*Parágrafo único. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.*

**Art. 29 Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a EEx. deverá considerar todos os insumos exigidos na licitação e/ou chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.**

**§1º O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, territorial, estadual ou nacional, nessa ordem, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar, quando houver.**

**§2º A EEx. que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.**

**§3º O preço de aquisição deverá ser publicado na chamada pública.**

**§4º O projeto de venda a ser contratado deverá ser escolhido conforme os critérios estabelecidos pelos arts. 24 e 25.**

**§5º Os projetos de venda deverão ser analisados em sessão pública registrada em ata.**





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

*Art. 30 Nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, a EEx. poderá optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.*

*Art. 31 Os contratos devem estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam.*

*Art. 32 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano e será controlado pelo FNDE e MDA, conforme Acordo de Cooperação firmado entre estes.*

No que se observa, a Lei Federal que regula o Programa Dinheiro Direto na Escola-PDDE, em especial no que concerne ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, há a previsão legal especial de dispensa de licitação mediante prévia chamada pública, conforme o art. 14, da referida lei, seguindo do procedimentos da resolução supramencionada. Ou seja, há para a presente a situação específica de contratação de gêneros alimentícios da agricultura rural a previsão legal de uma exceção a regra de licitação para contratação com a Administração Pública, prevista na Constituição.

Assim, que como já debatido, o art. 37, inc, XXI, da CRBF, traz em seu bojo a restrição a compras pela fazenda pública, sendo obrigatório a realização de licitação, porem dispondo a possibilidade de exceção em lei especial. Como no caso da Lei n. 8.666 de 1993, e para o caso em tela a da Lei n. 11.947 de 2009, acima colacionada. Logo, é plenamente eficaz a aplicação da previsão de dispensa trazida pela Lei n. 11.947 de 2009, para a aquisição de gêneros alimentícios de organizações rurais familiares, desde que respeitado os limites legais, e seguindo o procedimento conforme a resolução que o regula. Havendo assim a possibilidade de a contratação para 2015, de alimentos para merenda escolar com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, ser a forma da chamada pública com cadastro dos produtores que serão contratados, pelo preço já fixado, na forma de dispensa de licitação.

**III – CONSIDERAÇÕES FINAIS:**

**EX POSITIS**, ante a previsão legal, art. 14, da Lei específica n. 11.947 de 2009, de possibilidade de dispensa de licitação para contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar com unidades rurais familiares e/ou sem fins lucrativos, e estando tal entendimento de acordo com o previsto na Constituição, em especial o art. 37, inc. XXI, **não se**





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE IÇARA**  
**PROCURADORIA GERAL**

vislumbra óbice a realização pela Administração Pública de chamada pública para contratações na forma de dispensa para o ano de 2015, sendo observado para tal os procedimentos previstos na resolução n. 26 de 2013 do FNDE.

É o parecer, que submetemos a análise e apreciação do Procurador Geral do Município para suas considerações finais.

Içara, 16 de dezembro de 2014.

**SIMONE FERNANDES FELIPE**

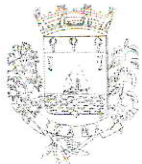
**OAB/SC 35687**

De acordo.

**WALTERNEY ANGELO REUS**

***Procurador Geral***

**OAB/SC 9.314**



PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

Ofício nº. 102 /14 SMECT

Içara, 26 de Novembro de 2014.

A Procuradoria

**Assunto: Solicitação de Parecer Jurídico para Realização de Chamada Pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar**

Senhor Dr. Walterney Ângelo Réus

Solicito com urgência o parecer jurídico para a realização de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o ano letivo de 2015. O Programa exige do município a compra de alimentos provenientes da agricultura familiar de, no mínimo, 30% dos recursos federais repassados. Assim, solicitamos que o processo realizado para tal compra seja a chamada pública, para que se possa cumprir a exigência do FNDE, de acordo com a resolução nº26 de 17 de junho de 2013.

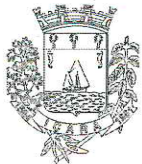
Atenciosamente;



---

**Antônio de Mello**  
**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**





PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA

Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia

MEMORANDO INTERNO

Data: 09/02/2015

De: Secretaria de Educação

Para: Secretaria de Administração

Assunto: Portaria de Nomeação de Comissão

Venho por meio deste solicitar nomeação da comissão julgadora da aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, destinados à elaboração de merenda para os alunos da rede de ensino municipal, para dar continuidade à chamada pública com dispensa de licitação, conforme lei nº. 11.947 de 16/06/2009 e resolução nº. 26 do FNDE de 17/06/2014.

Membros: Tamiris de Aguiar Benfato; Ana Paula Joaquim Lima; Rosimari Barreto Martins Pizzetti.

Atenciosamente,

P/ Tamiris A. Benfato

Antônio de Mello

Secretário de Educação, Ciência e Tecnologia

DATA DE  
09/02



**PORTARIA Nº GP/107/15, DE 09 DE FEVEREIRO DE 2015.**

**MURIALDO CANTO GASTALDON**, Prefeito Municipal de Içara, no uso das atribuições que lhe confere os incisos IV do artigo 73 combinado com o art. 98, II, "a", ambos da Lei Orgânica do Município e de conformidade com a Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Lei Nº 8.666/93

**RESOLVE:**

**Art. 1.º** Ficam designados as servidoras Tamiris de Aguiar Benfato, Ana Paula Joaquim Lima e Rosimari Barreto Martins Pizzetti, para comporem a Comissão Especial Julgadora da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, da Chamada Pública Nº 001/PMI/2015.

**Art. 2.º** Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal Ângelo Lodetti, 09 de fevereiro de 2015.

  
**MURIALDO CANTO GASTALDON**  
Prefeito Municipal

  
**TIAGO FOGAÇA DA SILVA**  
Secretário de Administração

Publicada e registrada a presente portaria nesta Secretaria de Administração em 09 de fevereiro de 2015.

  
**MARCOS ROSSI DE JESUS**  
Agente de Atividades Complementares