



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 2025

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição futura de diversos gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, destinados à alimentação escolar dos alunos das Escolas de Ensino Fundamental, EJA, APAE e Escolas de Educação Infantil com recursos do PNAE.

2. SETOR REQUISITANTE

Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

3. DEMONSTRATIVO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A referida contratação não se encontra no Plano Anual de Contratação do Município de Ibirubá-RS, porém a demanda está alinhada à Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executada com recursos do FNDE, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 6/2020.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Além das obrigações legais, regulamentares e as demais constantes no instrumento do termo de credenciamento e demais documentos, obriga-se, a licitante adjudicatária a:

4.1. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente objeto.

4.2. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto

4.3. Fornecer os produtos de acordo com as seguintes especificações:

4.3.1 A entrega das mercadorias nas escolas deverá ser feita nos locais, dias, horário e quantidades de acordo com programação elaborada semanalmente pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Os turnos, locais e dias de entrega informados deverão ser rigorosamente cumpridos. Qualquer necessidade de alteração deve ser tratada previamente com a nutricionista. Atrasos nas entregas estão sujeitos a multa.

4.3.2 O fornecedor tem até 03 (três) dias úteis para entrega dos gêneros perecíveis, após realizada a solicitação das mercadorias. Com exceção de eventual urgência de entrega de algum item, o mesmo então deverá ser entregue imediatamente após solicitado. Sujeito a incidência de multa caso não for entregue no período.





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

4.3.3 O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana diretamente nas escolas designadas. Não serão aceitas entregas em um único local, devendo o fornecedor já prever estes custos na composição do preço.

4.3.4. As **entregas nas escolas dos gêneros perecíveis: Semanais: obrigatoriamente nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h00 e 13h30 às 16:30h;**

4.3.5 Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada, obrigatoriamente, no dia subsequente.

4.4 Critérios de recebimento do objeto:

4.4.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, **e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.**

4.4.2 Todos os itens dos gêneros alimentícios no ato de recebimento devem estar de acordo com o seu descritivo (anexo), em especial a qualidade higiênico-sanitária, conforme Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Que apresenta o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, em relação as embalagens e rótulos conforme Portaria SVS/MS nº 54, de 12 de novembro de 2012 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Além de todos os gêneros alimentícios estarem em acordo com Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 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.

4.4.3. Verificada a não conformidade (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado.

4.4.4 O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

4.5 Produtos de Origem Animal e seus Derivados:

4.5.1 Certificado, Declaração ou qualquer documento oficial, emitido por órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor da Agricultura. O Documento deverá demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular. Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), expedida pela Secretária Estadual de Agricultura e





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

Abastecimento ou SIF (Sistema de inspeção federal).

4.6 Bebidas (Suco, água, etc.):

4.6.1 Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

4.7 Demais Gêneros:

4.7.1. Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens de acordo com a resolução RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 – ANVISA.

4.8. Toda e qualquer execução fora do estabelecido no Edital será imediatamente notificado ao fornecedor, que ficará obrigado a fazer a reposição no mesmo dia, ficando entendido que ocorrerão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se também às sanções previstas pela Lei 14.133/2021.

4.9 O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

4.12. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do termo de credenciamento e eventuais contratos.

4.13. Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento.

4.13.1 O transporte para entregas dos produtos congelados e resfriados, deverão ser acondicionados em caixa térmica sempre higienizada ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura dos mesmos. O transporte para os demais produtos deverá ser em caixas limpas e de material atóxico, proibido madeira.

4.14. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.

4.15. Emitir uma Nota Fiscal de venda para cada Ordem de Fornecimento enviada, onde conste, no mínimo, o nome do produto, a marca do produto, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total. As informações deverão estar dispostas lado a lado, produto a produto, de modo a viabilizar a conferência.

4.16. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

4.17. Ademais, que atenda a todas as especificações do edital.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Segundo o art. 23, § 1º, II da Lei 14.133/2021, realizou-se o levantamento de mercado por meio de cotações de preços junto as empresas do ramo, os quais atendam aos requisitos da contratação no âmbito da região que abrange. Declara-se que o preço praticado para a presente contratação é compatível com o mercado, sendo assim, considerado justo para esta





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

Administração.

Foram realizadas consultas de preços e disponibilidade de produtos junto a agricultores familiares e a cooperativa da cidade, além de análise de contratações anteriores do PNAE no município. As cotações foram enviadas via e-mail no 03.11.2025, com toda as informações pertinentes e documento para a cotação. Conforme legislação e recomendação do FNDE devem ser consideradas, no mínimo, três referências de preço do mercado local para cada item, com preferência para a feira do produtor. Na cidade de Ibirubá existe apenas uma feira do produtor, cujos responsáveis pela organização e participantes que a englobam fazem parte da cooperativa Coopeagri. Destaco que esta cooperativa é a única da cidade que oferta gêneros alimentícios para este fim. Foram enviados, no primeiro momento, um e-mail com a solicitação de pesquisa de preço para os supermercados de maior porte e que tivessem produção e oferta dos gêneros alimentícios citados no documento (Supermercado Cotribá, Casa do Chimarrão e Super Útil) e para a única agroindústria da cidade (Coopeagri), com prazo de retorno até dia 07.11.25. Ao final do prazo, dois mercados responderam que não iriam realizar a cotação solicitada, e por isso no dia 10.11.2025, foi enviado para mais um mercado que atendia os requisitos anteriores (Supermercado Budke). Também foi realizada pesquisa de preço nas chamadas públicas publicadas em 2025 nas cidades pertencentes a regiões geográficas imediatas e intermediárias, em sites oficiais, e quando não localizado o item nestes processos de chamada pública foi utilizado valor de processo de licitação obedecendo as mesmas regiões supracitadas. Para os itens cujos preços, nos processos licitatórios, apresentaram valores muito discrepantes em relação aos praticados no mercado local, ou que não foram encontrados nas especificações necessárias, foram utilizados os valores da Chamada Pública de 2024 desta instituição, devidamente atualizados conforme o índice IPCA, com base na Calculadora do Cidadão.

Os preços dos produtos contratados no âmbito da chamada pública devem obrigatoriamente refletir os preços de mercado, sendo previamente definidos por pesquisa realizada pela Entidade Executora. Dessa forma, aquisições de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de chamada pública permanecem em estreita conciliação com os princípios jurídicos que regem as aquisições feitas pela Administração Pública.





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

6. QUANTITATIVO ESTIMADO DOS ITENS

ITEM	Descrição	Especificação	UND	Quantidade máxima	Média Valor Unitário	TOTAL
1.	Alho	Alho: Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	KG	248	R\$ 41,66	R\$ 10.331,06
2.	Batata doce	Batata doce: Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Em perfeito estado. KG	KG	828	R\$ 7,60	R\$ 6.294,87
3.	Beterraba	Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	KG	1490	R\$ 6,83	R\$ 10.172,98

Assinado por 1 pessoa(s): ARIELEN DE SOUZA (***) 688.130-**)





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

4.	Cebola	Cebola: coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	1960	R\$ 5,86	R\$ 11.475,80
5.	Cenoura	Cenoura: Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	1811	R\$ 6,66	R\$ 12.052,21
6.	Couve manteiga	Couve manteiga Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme, e sem manchas. Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material, terroso e umidade externa, anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem, danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e, transporte. Molho de no mínimo 7 folhas.	MAÇ O	125	R\$ 4,92	R\$ 615,00





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

7.	Couve-flor	Couve-flor: Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da inflorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	UND	1310	R\$ 8,00	R\$ 10.473,45
8.	Moranga cabotia	Moranga cabotiá: Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	314	R\$ 5,80	R\$ 1.820,42





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

9.	Repolho	Repolho: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE	UND	939	R\$ 8,55	R\$ 8.028,45
10.	Chuchu	Chuchu verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG	KG	86	R\$ 5,60	R\$ 481,39
11.	Brócolis	Brócolis: de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.	UND	1510	R\$ 8,37	R\$ 12.631,15





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

12.	Alface	Alface: Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE	UND	1810	R\$ 5,12	R\$ 9.267,20
13.	Milho verde	Milho verde: Espiga "in natura" descascada e limpa, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico. DÚZIA.	DZ	392	R\$ 28,23	R\$ 11.066,16
14.	Aipim	Aipim descascado in natura: Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	962	R\$ 12,50	R\$ 12.020,19
15.	Legumes cortados congelados	Legumes cortados: Mix de legumes cortados; composto aproximadamente de 16% milho verde, 21% cabotia, 21% cenoura, 21% chuchu, 21% mandioca. Pode conter brocolis no lugar do chuchu. Sem aditivos. Embalados em embalagem selada, com data de fabricação e validade. Sem conservantes. Embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre a conservação doméstica, e ter registro de inspeção. Embalagem com 250g.	EMB2 50G	370	R\$ 15,47	R\$ 5.724,83
16.	Schimier de frutas in natura	Schimier de fruta, sabores diversos, preparada à base de fruta, açúcar e água. Sem adição de espessantes, corantes e similares. Embalagem de 0,5 kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. (uva, morango, figo, pêssego e goiaba)	KG	486	R\$ 27,08	R\$ 13.158,45
17.	Chá de erva-doce	Chá de erva-doce: Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	UND	512	R\$ 8,12	R\$ 4.157,44
18.	Chá de hortelã	Chá de hortelã: Folhas de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	UND	280	R\$ 7,95	R\$ 2.226,00
19.	Chá de camomila	Chá de camomila: Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	UND	534	R\$ 8,74	R\$ 4.666,50



MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

20.	Orégano	Orégano: Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	UND	458	R\$ 7,52	R\$ 3.443,02
21.	Alecrim	Alecrim: Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	UND	238	R\$ 11,88	R\$ 2.826,85
22.	Açafrão-da-terra	Açafrão-da-terra: Condimento de coloração amarela obtido apartir da desidratação do açafrão-da-terra. Embalagem 50g	UND	228	R\$ 9,16	R\$ 2.089,05
23.	Louro	Louro: Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	UND	164	R\$ 16,64	R\$ 2.728,55
24.	Páprica doce	Páprica doce: Condimento de coloração vermelha obtido apartir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem 50g	UND	121	R\$ 7,01	R\$ 848,21
25.	Ovos de galinha	Ovos de galinha: Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze). O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DÚZIA	DZ	2190	R\$ 11,77	R\$ 25.781,78





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

26.	Feijão	Feijão: Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Preferencialmente do tipo preto, porém também poderá ser entregue alguns quilos do branco, vermelho ou mouro, conforme solicitado. KG	KG	3202	R\$ 10,70	R\$ 34.269,41
27.	Massa fresca	Massa fresca: refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem: bandejas de 500g. Registrado no órgão competente para comercialização	BDJ50 0G	2054	R\$ 11,64	R\$ 23.908,56
28.	Pão caseiro fatiado	Pão caseiro fatiado: Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	1975	R\$ 23,58	R\$ 46.575,44
29.	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente: Data de PRODUÇÃO NÃO SUPERIOR A 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	580	R\$ 25,18	R\$ 14.602,95





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

30.	Pão de milho	Pão de milho: Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	32	R\$ 22,37	R\$ 715,68
31.	Molho de tomate	Molho de tomate: Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjerição, orégano e sal. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem de 0,5kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	638	R\$ 26,46	R\$ 16.878,29
32.	Rosca de polvilho	Rosca de polvilho: Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho, leite, ovos e óleo vegetal. Produzido no dia anterior ao dia da entrega, deverá manter características do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. KG	KG	300	R\$ 52,87	R\$ 15.861,00
33.	Polpa de frutas	Polpa de fruta, 100% natural, de primeira qualidade, sem adição de açúcar, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Congelado com temperatura entre -15° a -18°. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem 01 KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização - MAPA. Sabores: abacaxi, abacaxi com hortelã, morango, bergamota, laranja com mamão e maracujá.	KG	520	R\$ 27,28	R\$ 14.184,30
Valor total			R\$ 351.377,19			

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor estimado da contratação **será de R\$ 351.377,19**, divididos do seguinte modo:





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

- Infantil: R\$ 204.455,48;
- Pré-escola: R\$ 10.152,27;
- Fundamental: R\$ 127.962,59;
- APAE: R\$ 8.806,86.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A descrição da solução como um todo, apresenta-se através da aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar descritos acima, por meio da chamada pública, como complemento da merenda escolar e atendimento das necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme previsto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, na Resolução FNDE nº 6/2020 e Resolução CD/FNDE nº 3 de 4 de fevereiro de 2025. A contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento regular de alimentos *in natura*, minimamente processados e processados de forma artesanal, com qualidade nutricional, segurança sanitária e compatibilidade com o cardápio escolar, além de promover o desenvolvimento da agricultura familiar local, contribuir para a economia do município e incentivando à produção rural sustentável.

A execução ocorrerá mediante edital de chamada pública, no qual agricultores e suas organizações poderão apresentar projetos de venda com produtos, quantidades e cronograma de entrega, sendo priorizados os fornecedores locais e regionais. A contratação visa dar continuidade aos serviços prestados pela Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto, os quais dão sustentabilidade, otimização e adequação das atividades da administração pública, em suas atribuições finalísticas.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Informe que não há vigência de outros processos de chamada pública vigente.

10. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Na adoção da presente solução não se vislumbra motivos para a não adoção do parcelamento.

11. DEMONSTRATIVO RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pretende garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios de qualidade para a alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal, assegurando o cumprimento das metas do PNAE e o atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes du-





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

rante o período letivo. Espera-se, com a execução desta chamada pública, promover uma alimentação saudável, diversificada e adequada à cultura alimentar local, contribuindo para a melhoria do desempenho escolar e para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Além dos benefícios diretos aos alunos, a contratação resultará no fortalecimento da agricultura familiar local e regional, estimulando a geração de renda, o desenvolvimento econômico sustentável e a valorização da produção rural. Pretende-se, ainda, consolidar a política pública de aquisição direta de alimentos da agricultura familiar, assegurando a correta aplicação dos recursos do PNAE e o cumprimento do percentual mínimo de 45% destinado a esse segmento, conforme legislação vigente.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da realização da chamada pública, serão adotadas as medidas necessárias para garantir a regularidade e a transparência do processo, incluindo a elaboração do edital e do termo de referência com a descrição dos produtos, quantidades e condições de fornecimento, conforme a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 6/2020. O edital será amplamente divulgado em meios acessíveis aos agricultores familiares e suas organizações. A previsão orçamentária está assegurada com recursos federais do PNAE, conforme repasse do FNDE. Serão observadas as exigências legais quanto à habilitação dos fornecedores, que deverão apresentar CAF/DAP ativa e documentação sanitária e fiscal. Após a seleção das propostas, será formalizado o instrumento contratual correspondente, com registro de todas as etapas no processo administrativo, garantindo a correta aplicação dos recursos e a transparência da execução.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela Contratante. É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada, adotar, no fornecimento dos produtos objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade constantes nas disposições descritas a seguir, bem como que sejam observados os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO para uso de produtos de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Porém, destaca-se que, os itens devem ser acondicionados em embalagens atóxicas, por se tratar de gêneros alimentícios, não pode ser material reutilizado, devem estar acondicionados de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO

Destacamos que a contratação proposta apresenta impactos ambientais positivos, uma vez que incentiva a produção e o consumo de alimentos locais, reduzindo a necessidade de transporte de longas distâncias e, conseqüentemente, as emissões de gases poluentes. A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar contribui para o fortalecimento de práticas agrícolas sustentáveis, como o uso racional do solo e da água, a diversificação de culturas e a valorização de produtos agroecológicos. Além disso, a entrega direta dos alimentos às escolas diminui o desperdício e o uso de embalagens, favorecendo a gestão adequada de resíduos. Assim, a chamada pública do PNAE reforça o compromisso do município com o desenvolvimento sustentável e com a promoção de uma alimentação escolar saudável e ambientalmente responsável.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas neste documento, declara-se viável a realização da chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o programa PNAE. O levantamento de mercado demonstrou a existência de oferta suficiente e diversificada de produtos, com preços compatíveis e fornecedores aptos a atender às demandas do município. A contratação apresenta viabilidade técnica, operacional e econômica, uma vez que há capacidade local de produção, logística adequada para entrega nas escolas e previsão de recursos assegurada por repasses federais do FNDE. Diante disso, conclui-se que a execução da chamada pública é plenamente exequível e adequada aos objetivos do PNAE, garantindo eficiência na aplicação dos recursos e promoção do desenvolvimento sustentável e da segurança alimentar.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à Autoridade Contábil para análise e fornecimento da rubrica, após ao Setor Jurídico para o devido Parecer de viabilidade e conveniência, em consequente a Prefeita Municipal para conhecimento e consentimento e, finalmente ao Setor de Licitações para as demais providências cabíveis.

Ibirubá/RS, 12 de novembro de 2025.

Nutricionista

Secretária da Educação, Cultura, Turismo e Desporto





MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ
CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO



ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 6915-d841-598e-a100-5234-05e1

Assinado por **ARIELEN DE SOUZA** em 13/11/2025 às 10:08:19
Identificador Único: **J38LhwqDFjCYZvhe8yWoUu**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=6915-d841-598e-a100-5234-05e1>
