

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo nº: 682/2024

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A secretaria municipal educação e cultura necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifruti e polpas congeladas, carnes e derivados tendo em vista manter a merenda das unidades escolares do município.

2.2. Justifica-se este procedimento licitatório para atendimento a alimentação escolar da rede de ensino do Município de Ananguera. Ademais é importante frisar que a alimentação balanceada e com teor nutricional adequado, baseada em uma dieta rica em alimentos variados e que contenham proteínas, açúcares, gorduras, vitaminas e minerais, é de suma importância para o desenvolvimento dos alimentados, para o crescimento e desenvolvimento das crianças, sendo, também, um dos fatores de prevenção de algumas doenças da vida adulta.

2.3. Também se deve observar a alimentação ofertada pelo Município como cuidado social, uma vez que, não raro, parte dos que a recebem têm acesso à alimentação saudável apenas nos momentos em que a recebem na escola.

2.4. Conhecendo as responsabilidades da Administração e os benéficos resultados obtidos pela dispensação de alimentação nutricionalmente adequada, é, pois, nesse cenário que se pretende adquirir os itens aqui solicitados, buscando a continuidade e eficácia do serviço prestado.

3. DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento da secretaria municipal de educação e cultura, ocorrendo todos os anos, sendo a quantificação vinculada a média utilizada nos últimos anos, assim como a qualificação dos gêneros a serem adquiridos, conforme devidamente especificado da documentação de formalização da demanda.

3.2. O Plano Anual de Contratações do município ainda não foi formalizado se utilizará o histórico das aquisições nos últimos 03 anos, com aumento da demanda em até 20%, para fins de reserva, com fins a:

3.3. Atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

3.4. Assegurar a continuidade e a manutenção dos serviços públicos ofertados, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

3.5. Atendimento ao Princípio da Economicidade cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível entre os itens a serem adquiridos e os recursos financeiros, econômicos e administrativos a serem utilizados, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável;

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os produtos/materiais deverão ser entregues aptos para o preparo das refeições, não sendo aceitos produtos amassados e/ou estragados, fora do prazo de validade, com características impróprias para o consumo, sendo de total responsabilidade da contratada o transporte dos itens em embalagens e veículos apropriados.

4.2. No que se refere aos produtos cárneos e derivados os mesmos deveram ser entregues embalados individualmente, com etiqueta informando o peso de cada pacote e data de embalagem, devem estar resfriados/ congelados no ato da entrega.

4.3. O contratado deverá responsabilizar-se pela entrega dos alimentos nos respectivos endereços informados, nas quantidades especificadas na ordem de fornecimento.

4.4. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

4.5. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

4.6. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas, conforme prazos estabelecidos.

4.7. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, e ademais para as legislações e afins que orientam a produção sustentável dessas atividades.

4.8. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

4.9. Na presente contratação, haverá qualificação específica em virtude do objeto, na fase de habilitação a ser apresentada pelas empresas licitantes:

4.10. Alvará Sanitário OU outro documento que lhe faça as vezes (Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme exigido pela Lei Federal nº6.360/76, Decreto Federal nº8.077/2013 e Portaria Federal nº2.814/1998, dentro do prazo de validade, demonstrando que a empresa está funcionando regularmente e apta para a comercialização do objeto da licitação;

4.11. Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a aptidão do licitante para o fornecimento de medicamentos/insumos em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado

5. DO QUANTITATIVO A SER CONTRATADO

5.1. A estimativa das quantidades foi levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

5.1.1 Necessidade atual das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;

5.2. As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela abaixo descrita:

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL
1	500	KG	ABACAXI PEROLA - fresco, de primeira, coroa bem aderida com folhas características de coloração verde, viçosas, casca íntegras sem manchas escurecidas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
2	100	KG	ABACATE - qualidade, fresco, com casca lisa, sem ferimentos ou podridão, isentos de danos físicos oriundos do manuseio e transporte.
3	150	KG	ABOBORA CABOTIÁ - tipo kabutiá 1ª qualidade, com casca firme, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas.
4	300	KG	ABOBRIHA VERDE - fresca, média, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas.
5	120	UNID.	ACELGA - 1ª qualidade, padrão médio, com folhas íntegras, firmes, sem manchas ou danos mecânicos, livre de larvas ou parasitas.
6	1.000	UNID.	ALFACE - 1ª qualidade, padrão médio, com folhas íntegras, firmes, sem manchas ou danos mecânicos, livre de larvas ou parasitas.
7	200	KG	ALHO - 1ª qualidade, aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e em perfeito estado de desenvolvimento, isento de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas.
8	50	KG	AMEIXA - tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, acondicionada em embalagem resistente.

9	1.000	KG	BANANA PRATA - madura, em pencas, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem sinais de apodrecimento, isentos de danos físicos oriundo do manuseio e de transporte
10	50	KG	BATATA DOCE - rosada; casca com coloração rosada; polpa com coloração creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento; murcho, passado, sujidades, queimado de sol grave, ferimento, brotado; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
11	300	KG	BATATA INGLESA - média, com casca firme, lisa e íntegra, sem manchas e sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas.
12	150	KG	BETERRABA - fresca, com casca firme, sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas
13	150	KG	BRÒCOLIS - fresco, de aspecto médio, em maços, firmes, sem manchas ou danos mecânicos, sem larvas ou parasitas.
14	150	KG	CARÁ - fresca, com casca firme, sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas
15	300	KG	CENOURA - média com casca lisa, firme e lustrosa, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, perfurações e cortes.
16	200	KG	CHUCHU - com casca firme, sem lesões de origem física, apodrecimento ou perfurações e cortes.
17	800	KG	COUVE - folhas de padrão médio, em maços, firmes, sem manchas ou danos mecânicos, sem larvas e parasitas (maço).
18	300	KG	COUVE FLOR - fresca, de aspecto médio, em maços, firmes, sem manchas ou danos mecânicos, sem larvas ou parasitas.
19	150	KG	INHAME - fresca, com casca firme, sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas
20	50	KG	JILÓ - fresca, com casca firme, sem sinais de apodrecimento, isenta de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou substâncias estranhas
21	50	KG	KIWI - 1ª qualidade, fresco, com casca, sem ferimentos ou podridão, isentos de danos físicos oriundo do manuseio e transporte.
22	600	KG	LARANJA - padrão médio, madura, com casca lisa e caldo, íntegra, sem sinais de apodrecimentos ou danos mecânicos.
23	700	KG	PERA - 1ª qualidade, fresco, com casca lisa, sem ferimentos ou podridão, isentos de danos físicos oriundo do manuseio e transporte
24	300	KG	MANDIOCA - descascada, limpa e sem manchas, congeladas, de 1ª qualidade, pacote de 1 kg. Que contenha especificado o local de origem do produto, peso, data de embalagem e validade de 6 meses a partir da data de entrega.
25	700	KG	MAÇÃ - Maçã Fuji - com casca lisa, íntegra, sem sinais de apodrecimentos ou danos mecânicos
26	300	KG	MAMÃO FORMOSA - com casca firme, sem rachaduras, partes escuras, sem sinais de apodrecimentos ou danos mecânicos.
27	200	KG	MANGA TOMMY – 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, não será permitido perfurações, rachaduras e corte

28	400	KG	MELÃO - deve apresentar casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.
29	1100	KG	MELANCIA - Fruta fresca, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas.
30	100	BD	MORANGO - em bandeja, embalagem média, frescos e sem sinais de apodrecimento, ou danos mecânicos.
31	50	KG	NECTARINA - 1ª qualidade, fresco, com casca lisa, sem ferimentos ou podridão, isentos de danos físicos oriundo do manuseio e transporte
32	50	KG	PITAYA - 1ª qualidade, fresco, com casca lisa, sem ferimentos ou podridão, isentos de danos físicos oriundo do manuseio e transporte
33	50	KG	PESSEGO - 1ª qualidade, fresco, com casca lisa, sem ferimentos ou podridão, isentos de danos físicos oriundo do manuseio e transporte
34	40	KG	PIMENTA VERDE - fresco, sem sinais de apodrecimento ou danos mecânicos de transporte.
35	1.000	BD	MILHO VERDE - in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.
36	200	KG	PEPINO - de 1ª qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.
37	100	KG	PIMENTÃO - de 1ª qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.
38	1.200	KG	REPOLHO - 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Peso por unidade variando de 1,5 a 2,0kg; não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
39	1.000	KG	TOMATE - de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; - consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
40	300	KG	VAGEM - de 1ª qualidade firme sem lesões, tamanho médio, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.
41	200	KG	UVA TOMPSON – Com semente tipo1, coloração da casca roxo violeta, baga média e arredondada, casca sã, sem rupturas e, acondicionada em embalagem resistente.

42	500	KG	CEBOLA - de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca integra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.
43	100	MOLHO	CHEIRO VERDE - Cheiro verde, (salsa e cebolinha), fresca, com folhas firmes e verdes, sem áreas escuras. Em maços. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.
44	20	MOLHO	ALECRIM - de 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos, cor característica; Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.
45	40	MOLHO	HORTELÃ - de 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos, cor característica; Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.
46	50	KG	QUIABO - de 1ª qualidade firme sem lesões, tamanho médio, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.
47	20	KG	URUCUM -
48	100	KG	BANANA DA TERRA - grande, peso médio 180 g, de 1ª qualidade firmes e íntegros; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
49	200	KG	BANANA NANICA - grande, peso médio 180 g, de 1ª qualidade firmes e íntegros; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
50	200	KG	BANANA MAÇA - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.
51	200	KG	MEXERICA(TANGERINA) - Fruta são e fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme, sem avarias, isenta de lesões de origem física, mecânica, biológica, matérias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Polpa firme, de coloração amarelada, livre de parasitas e larvas.

52	20	KG	LIMÃO TAITI - de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo manchas pretas, murchos e sujidades. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
53	20	KG	LIMÃO CHINA - de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo manchas pretas, murchos e sujidades. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
54	500	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ – Congelada, Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente (M.A.P.A) com cópia autenticada.
55	500	KG	POLPA DE FRUTA SABOR UVA - Congelada, Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente (M.A.P.A) com cópia autenticada.
56	500	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ - Congelada, Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente (M.A.P.A) com cópia autenticada.
57	500	KG	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - Congelada, Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente (M.A.P.A) com cópia autenticada.
58	500	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO - Congelada, Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente (M.A.P.A) com cópia autenticada.
59	500	KG	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Congelada, Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente (M.A.P.A) com cópia autenticada.
60	1.000	CARTELA	OVOS - Ovos. Branco de galinha, de primeira qualidade, frescos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 12 unidades cada caixa de

			papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Peso médio dos ovos 50 gramas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
61	800	KG	CARNE BOVINA 1ª - PATINHO OU COXÃO MOLE - (carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho), desossada, cortada em cubos, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens e de ossos) tamanho aproximado 5x5cm, sem gordura, embalada em plástico transparente atóxico, flexível e resistente.
62	50	KG	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA - Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto pode ser pedido fatiado ou em pedaços. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
63	1.000	KG	PEITO DE FRANGO (SEM OSSO E SEM TEMPERO) - Peito de frango (sem tempero e sem osso), Congelada, peito de frango sem osso e sem tempero e congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se congelada, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A validade não inferior a 8 meses, a partir da data de entrega.
64	150	KG	QUEIJO FRESCO - Tipo minas de 1ª qualidade, Elaborado com leite de vaca pasteurizado tipo A, coalho e pouco sal. Textura levemente firme e bem macia, cor branca, sem a presença de soro em sua embalagem. Produto de fabricação nacional, indicando o prazo de validade e fabricação, sem ranço.
65	200	KG	QUEIJO CURADO RALADO - Ralado, tipo minas, com pouco sal, congelado, embalagem fechada, intacta, indicando o prazo de validade, de 1ª qualidade, sem ranço. Elaborado com leite de vaca integral, fermento láctico, coalho e pouco sal. Textura firme, seca, granuloso, coloração branco-amarelada.
66	150	KG	CARNE FRESCA - Curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura. A embalagem deve conter dados de identificação do produto, validade e fabricação não superior a 7 dias.
67	300	KG	LINGUIÇA MISTA - Fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne mista; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto e prazo de validade superior a 30 dias, a partir da data de entrega.
68	150	KG	FRANGO INTEIRO - Congelado, em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se congelado, livre de parasitas e de qualquer

			substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais. Com rótulo contendo identificação da empresa, com data de fabricação e prazo de validade não inferior a 3 meses, a partir da data de entrega.
69	800	KG	CARNE DE PORCO - Tipo pernil, desossada, isenta de cartilagens, sem ossos e com no máximo 5% de gordura, resfriada, cortadas em cubo tamanho 5x5cm, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso, embalada no dia da entrega e prazo de validade não inferior a 2 meses, a partir da data de entrega.
70	80	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG - Salsicha congelada tipo Hot Dog, composta de ingredientes como: Carne mecanicamente separada de aves, carne/gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem pimenta e sem glúten. Em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, indicando PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 60 (sessentas) dias. O produto deverá estar de acordo com as Resoluções vigentes e normas de higiene e rotulagem de alimentos
71	300	KG	LOMBO SUINO - Desossada, isenta de cartilagens, sem ossos e com no máximo 5% de gordura, resfriada, cortadas em cubo tamanho 5x5cm, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso, embalada no dia da entrega e prazo de validade não inferior a 2 meses, a partir da data de entrega.
72	50	KG	LINGUIÇA CALABRESA - Preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente a vácuo de 1kg a 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. (validade mínima 02 meses)
73	600	KG	CARNE BOVINA 2ª - MÚSCULO/ ACÉM/ PALETA/ FRALDINHA/ PONTA DE AGULHA - Carne bovina de 2ª – acém / paleta /fraldinha e ponta de agulha - pedaço, congelada ou resfriado, embalada, em pacotes pesando de 01 a 02 kg, sem gordura aparente, a embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (sim, sif, ou ima) identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais), conforme legislação vigente, o produto deverá ser entregue congelado, sob refrigeração (18 graus celsius negativos) ou resfriado conforme solicitado, e entregue semanalmente nas datas agendadas.
74	800	KG	COXA E SOBRECOXA - Congelada, Coxa e sobrecoxa de frango sem tempero, inteira, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se congelada, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A validade não inferior a 4 meses, a partir da data de entrega.
75	100	KG	FILÉ DE PEIXE - MERLUSA SEM ESPINHOS - O produto deverá ser obtido exclusivamente, a partir de filés de peixe merluza (Merluccius hubbsi). SEM PIMENTA. A carne do peixe merluza deve apresentar-se livre de parasitas,

			<p>peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça , vísceras e cartilagens além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. Congelado, em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa. indicando PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 90(noventas) dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do fabricante; 3) Identificação completa do produto 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento.</p>
76	100	KG	<p>MUSSARELA - Queijo tipo mussarela, 1ª qualidade, leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, feito com leite cru refrigerado, sal e fermento lácteo, cloreto de cálcio e coalho, sem aromatizantes e conservadores, em embalagem primária: filme plástico de polietileno. Podendo ser pedido fatiado ou em pedaços, de boa procedência, não pode ter sinal de mofo ou melando. Com prazo de validade de três meses, a partir da data da entrega. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/ SIF, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Conservação em temperatura de 0 a 7°C.</p>
77	700	KG	<p>LINGUIÇA DE PORCO (ESTILO TOSCANA) - Linguiça de carne suína pura, limpa e de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, e condimentos naturais em proporções adequadas embalagem em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, e que garanta a integridade do produto ate o consumo, com 5 kg, a embalagem deveser conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, numero do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOAe carimbo de inspeção do SIF</p>
78	1.200	KG	<p>CARNE MOÍDA - Carne bovina tipo acém. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve estar desossada, moída, sem gordura, embalada em plástico transparente atóxico. O produto deverá estar de acordo com as Resoluções vigentes e normas de higiene e rotulagem de alimentos.</p>
79	600	KG	<p>CARNE BOVINA/ ALMONDEGAS - Carne bovina de primeira qualidade, em formato de almondegas, com peso individual de aproximadamente de 40g, sem pimenta, congeladas ou in natura, sem gordura, embalada em plástico transparente atóxico. O produto deverá estar de acordo com as Resoluções vigentes e normas de higiene e rotulagem de alimentos.</p>
80	600	KG	<p>LINGUIÇA DE FRANGO (ESTILO TOSCANA) - Apresentando-se em gomos uniformes e acrescentados de toucinho, e condimentos naturais em proporções adequadas. Embalagem em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, e que garanta a integridade do produto ate o consumo, com até 5 kg, a embalagem deveser conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, numero do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOAe carimbo de inspeção do SIF.</p>
81	100	KG	<p>COSTELA BOVINA - Apresentando-se em pedaços, sem anomalias como: excesso de sebo, osso, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, carimbos e etc. Deixar a peça com 10% de gordura. Cor vermelha característica e sem gordura amarela, Embalagem</p>

			em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, e que garanta a integridade do produto até o consumo, com até L kg, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.
--	--	--	--

6. LEVAMENTAMENTO DE MERCADO

6.1. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, sendo porquanto vedada a terceirização.

6.2. O contratado deverá fornecer materiais produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

6.3. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

6.4. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade.

6.5. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

6.6. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6.7. Logo, a aquisição dos medicamentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, por se qualificarem como bens ou serviços do tipo COMUM.

6.8. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7. DA ESTIMATIVA DE VALORES

7.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, será utilizada como parâmetros as disposições contidas no artigo 23 da Lei 14.1333/2021:

Art. 23º. A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou Banco de Preços em Saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

7.2. Na pesquisa de preços, serão ainda observadas as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para que as demandas da secretaria de educação e cultura possam ser desenvolvidas com êxito, contribuindo para o seu funcionamento.

8.2. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

9. DO PARCELAMENTO

9.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea “b”, do inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, e ademais em aquisição do tipo registro de preços.

9.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS

10.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da materiais de higiene pessoal, no suporte à atividade finalística do órgão;

11.2. Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas unidades escolares bem como o uso racional dos recursos financeiros;

11.3. Com a Aquisição de materiais de higiene pessoal buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PARA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Por se tratar de aquisição de insumos, não se faz necessária nenhuma adequação.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Os principais impactos ambientais dos materiais adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

13.2. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

13.3. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação se mostra VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

14.2. A aquisição dos materiais objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da legislação vigente.

15. ANEXOS

15.1. Não há anexos

16. RESPONSÁVEIS

16.1. Flávia Cristina de Miranda

Ananguera, 15 de maio de 2024

FLÁVIA CRISTINA DE MIRANDA
Secretária Municipal de Educação e Cultura