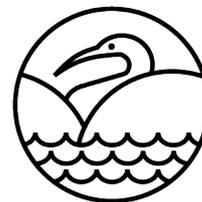




Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - Descrição da necessidade da contratação

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos alunos da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para garantir o atendimento desse direito dos alunos da Rede Municipal de Ensino. Essa demanda atende à necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, de acordo com a cultura regional, atendendo a todas as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A presente aquisição é essencial para atender ao PNAE e proporcionar alimentação adequada.

A alimentação escolar contribui para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município, garantindo a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde para aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

II - Demonstração da previsão da contratação no PCA

A necessidade de aquisição de alimentos para a merenda escolar está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), conforme os planejamentos da Secretaria de Educação, que indicam a previsão de demanda para o ano letivo, considerando o número de alunos matriculados e as refeições diárias previstas.

III - requisitos da contratação Obrigatório

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

O licitante deve proporcionar a entrega de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, qualidade e estimativas a serem estabelecidas no edital. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues. O fornecimento de alimentos diversos deve atender aos tipos especificados, respeitando as embalagens, unidades de medida e prazos de validade especificados.

IV - Estimativas das quantidades

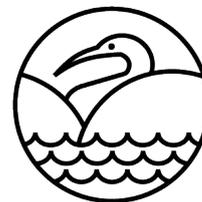
Com base no número de alunos e nas refeições diárias (lanche e almoço), estimam-se as seguintes quantidades anuais:

Descrição	Unidade	Solicitar
Bolacha doce – tipo maisena pacote com 300 a 400gr -De acordo com as NTA 02 e NTA 48.	Quilo	4000



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária

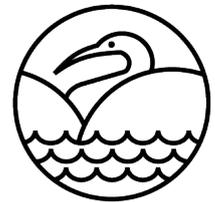


<p>Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. Embalagem: o produto deverá vir embalado em sacos plásticos atóxicos, contendo (400) gramas cada e reembalados em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número do registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. AMOSTRA: apresentaramostra mínima quatrocentos gramas, avaliar qualidades organolépticas, aparência.</p>	colocar na descrição da unidade quilo a industria muda medida e dificulta fornecimento	quilos
<p>Canela em po - canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº 276/2005. Mínimo de 30 gr.</p>	pct	100
<p>CARNE BOVINA MOIDA ADEM MATÉRIA PRIMA: RECORTES DE ACÉMBOVINO - MOÍDO DUAS VEZES, DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 12% DE GORDURA, MÍNIMO DE 25% DE PROTEÍNAS E MÁXIMO DE 70% DE UMIDADE. DEVENDO SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA ENTRE -12º E -18º C (GRAUS NEGATIVOS). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE COM PIGMENTAÇÃO AZUL, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTO, ATÓXICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE DOIS (02) QUILOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME, CLASSIFICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.</p>	Quilo	8000
<p>CARNE BOVINA MOIDA PATINHO MATÉRIA PRIMA: RECORTES DE PATINHO BOVINO - MOÍDO DUAS VEZES, DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 12% DE GORDURA, MÍNIMO DE 25% DE PROTEÍNAS E MÁXIMO DE 70% DE UMIDADE. DEVENDO SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA ENTRE -12º E -18º C (GRAUS NEGATIVOS). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE COM PIGMENTAÇÃO AZUL, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTO, ATÓXICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE DOIS (02) QUILOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME, CLASSIFICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.</p>	quilo	8000
<p>Carne moída bovina paleta - Matéria prima: recortes de paleta - moída deverá conter no máximo 12% de gordura, mínimo de 25% de proteínas e máximo de 70% de umidade. Devendo ser transportada à temperatura entre -12º e -18º c (graus negativos). Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: em polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos de acordo co a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfuração ou vazamento, atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar em</p>		8000



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária

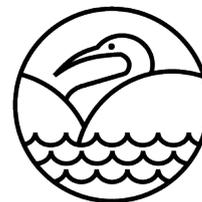


anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
Chocolate em pó com - 50% cacau ingredientes: cacau em pó (50%), açúcar ,vitamina c ácido ascórbico, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina a (acetato de retinol) e aroma idêntico ao natural de chocolate. Embalagem primária: sacos de leitoso contendo 1 kg. Com comprovação tpa e tpo2. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado contendo 10 kg. Apresentar amostra em embalagem original e ficha técnica em papel timbrado e assinada pelo responsável técnico	Quilo	3400
COCO RALADO SEM AÇÚCAR, DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO (BAIXO TEOR DE AÇÚCAR) 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 500 gramas, empacotado em embalagem plástica, em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Pacote	260
Coxa e sobre coxa de frango – com osso, congelada, ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Empacotado em embalagem plástica, lacrada de aproximadamente um quilo. . Embalagem: em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Quilo	2000
Feijão cariquinho – Tipo 1 O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Com tolerância (em peso): >0,5 % de grãos carunchados ou danificados por insetos, grãos avariados e/ou de classe diferente da predominante e ou impurezas e matéria estranha e não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo um quilo e reembalados em fardos de papel multfolhado ou plástico reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade: mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. AMOSTRA: apresentar AMOST	Quilo	6000
Fermento biológico seco instantâneo sachê 10 gr para pães. Validade: mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a vinte (20) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	pct	400
Fermento químico em pó para bolo - lata com cem (100) gramas de acordo com a nta 02 e nta 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão ser isentas de ferrugem, amassadas, estufadas ou qualquer outro defeito. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Lata	1000
Leite UHT zero lactose UHT/UAT desnatado teor de matéria gorda 0 gramas/100ml, isento de lactose ; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminda com tampa plástica; e suas condições devesa estar de acordo com a portaria 370/97(MAPA), RDC 12/01,	Litro	240



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária

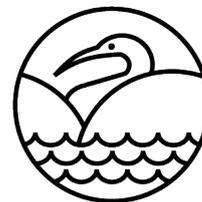


RDC259/02, RDC 360/03. E suas alterações posteriores; com validade mínima de 100 dias na data de entrega.		
Louro em folhas pcts com 1 kg, obtido da árvore de louro, folhas inteiras dessecadas, levemente verde com coloração fresco e inteira, insento de impureza. Na embalagem, deverá ter etiqueta de origem com CNPJ.	kg	40
Macarrão de sêmola - tipo penne pacote com 500gr. Ingredientes: Sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifoldado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. AMOSTRA: apresentar AMOSTRA mínima de quinhentos gramas, avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.	Pacote	8500
Manjerição pcts com 1 kg, obtido da folha de manjerição, folhas triturada dessecadas com coloração fresco característico da folha sem nenhum tipo de impureza. Na embalagem, deverá ter etiqueta de origem com CNPJ.	Kg	40
PEITO DE FRANGO SEM OSSO congelado, EMPACOTADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, LACRADA DE APROXIMADAMENTE UM QUILO. . EMBALAGEM: EM SACO PLÁSTICO E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME, CLASSIFICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS	Quilo	13800
Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedencia, informações nutricionais, lote e data de validade. Pct de 500 gramas, validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (20) dias da data de entrega.	Pacotes	200
Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedencia, informações nutricionais, lote e data de validade. Pct de 500 gramas, validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (20) dias da data de entrega.	Pacotes	200
Orégano em pó pcts com 1 kg, obtido da folha de orégano, folhas triturada dessecadas com coloração fresco característico da folha fresca, sem nenhum tipo de impureza. Na embalagem, deverá ter etiqueta de origem com CNPJ.	Kg	40
Ovos de galinha – tamanho médio de variação entre 50 e 55gr de cor branca, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados, embalagem em caixas de papelão, prazo de validade mínimo de 10 dias a contar da data de entrega.	Dúzia	10000
Vinagre de vinho tinto frasco 750 ml acondicionado em plástico resistente. Embalagem: deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Unidade	1200
iogurte líquido embalado em embalagens recicláveis de 100 a 120g. Sabores diversos. No rótulo deve conter informações do produto de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével. Validade mínima de 15 (quinze) dias na data de entrega	unidade	10000
iogurte integral com polpa de banana sem açúcar, sem conservantes, sem corantes, embalado em embalagens recicláveis de 100 a 120g. Produzido com leite integral, polpa de banana e fermentos lácteos. No rótulo deve conter informações do produto de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével. Validade mínima de 15 (quinze) dias na data de entrega.	unidade	10000



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



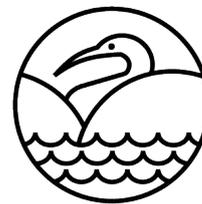
Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando de 1kg a 2kg do produto, embalada diretamente pelo fabricante. Rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 55 (cinquenta e cinco) dias na data de entrega	quilos	800
PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO, AMIDO MODIFICADO DE MANDIOCA, AÇÚCAR, ÓLEO DE MILHO, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS. GEMA, SAL E FIBRA VEGETAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50 GRS DO PRODUTO: VCT MÍNIMO: 100 KCAL, CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 20 G, PROTÉINA: MÍNIMA DE 0,5 G, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 0,5 G, UMIDADE: MÁX. DE 35 %, GORDURAS TOTAIS: MÁX. DE 3 G, GORDURA SATURADAS: MÁXIMA 0,6 G, SÓDIO: MÁX. DE 160 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADA, RESISTENTE, CONTENDO 250 A 300 EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA, CONTENDO DE 10 A 12 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 20 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	pcts	600
BOLO INDIVIDUAL SEM RECHEIO DIVERSOS SABORES DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BOLO INDIVIDUAL SEM RECHEIO DIVERSOS SABORES (ABACAXI, CHOCOLATE, COCO E LARANJA) INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, OVO, (CACAU EM PÓ SABOR CHOCOLATE), SAL, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTE, GORDURA VEGETAL. VALORES NUTRICIONAIS MÍNIMO POR PORÇÃO DE 45G: CH: 30G, PROT.: 3,0G, GORDURA TOTAL: 6,0G EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, LACRADO, COM CAPACIDADE 40 A 50G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 60 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 15 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	pcts	600
PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN DESCRIÇÃO: PÃO DE BATATA DOCE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS MODIFICADOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO E/OU SOJA, BATATA DOCE, SAL, GEMA, ESTABILIZANTES E CONSERVANTE. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50 G DO PRODUTO: VCT MÍN.: 100 KCAL, C.H. MÍN.: 20 G, PROT. MÍN.: 0,4 G, FIBRA ALIMENTAR MÍN.: 0,5 G. GORD. TOTAIS MÁX.: 4 G, GORDURAS SATURADAS MÁX.: 1,0G, SÓDIO MÁX.: 160 MG.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE), RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. VALIDADE MÍNIMA: 15 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	pcts	
PÃO DE FORMA TRADICIONAL 500gr - produzido a partir de fermentação natural, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, sal, farinha de trigo fermentada, isento de açúcares adicionados na formulação, baixo em gorduras totais, baixo em gorduras saturadas, não deverá conter lactose, peso do pacote: 500g gramas, isento de corantes artificiais, não deverá conter aditivos químicos; valores nutricionais por (g/100) do produto. VCT min: 257g Carboidrato min: 50g. Proteína min: 9,9g. Gorduras totais (Max) 1,8g. Sódio(máx.) 381mg. embalagem primaria: saco plástico de polietileno, compatível com alimentos, lacrado com fitilho, resistente, com 1 unidade fatiada de 500gr- Embalagem secundaria: caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente contendo 10 pacotes. - Validade minima: 14 dias a partir da data de fabricação deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente contendo as informações do produto e fabricante. As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.	Pcts	600

Prazo de Entrega: Conforme cronograma escolar, com entregas semanais para garantir a frescura e qualidade dos alimentos.



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



Local de Entrega:

- Almojarifado merenda escolar - Rua Curitiba, n 120, Balneário Adriana.
- Creche Municipal Criança Feliz – Avenida Candapuí Norte – Balneário Icarai.
- Creche Municipal Sonho de Criança – Alameda – Balneário Porto Velho.
- Creche de Pedrinhas - Rua Celso Oliveira Lima, s/nº. Balneário Pedrinhas.
- Creche Vila – Bairro Viarégio.
- Creche Anjo Meu – Rua Laércio Ribeiro, s/nº - Balneário Di Franco.
- Escola Municipal de Educação Infantil Boqueirão Sul – Avenida Intermares, s/nº - Balneário Boqueirão Sul.
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Britânia - Alameda Julio de Almeida, nº. 1.300 – Balneário Britania.
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Monte Carlo – Rua das Bermudas, nº. 531 – Balneário Monte Carlo (Ercília Lopes dos Santos).
- Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Meu Recanto - Avenida Candapui Norte, s/nº - Balneário Meu Recanto (Verginia de Souza Moraes).
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Pedrinhas – Rua Aires de Lima, s/nº - Balneário Pedrinhas (Rosangela de Lima).
- EE Judith Sant` Ana Diegues EM – Rua Dante Alighieri, s/nº Balneário Meu Recanto (Vanderlei Ribeiro Trudes).

V - Levantamento de mercado

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. 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. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. A pesquisa de preço foi realizada e sites das empresas: Viareggio cadastrada no CNPJ 06.068.086/0001-70, Barros e Alvez CNPJ 31.713.247/0001-89 e Comeder CNPJ 03.347.228/0001-40.

VI - estimativa do valor da contratação

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO Com base do Mapa de Apuração que será acostado ao processo, obtivemos o valor total de R\$ 1.816.196,00 (um milhão oitocentos e dezesseis mil cento e noventa e seis reais).

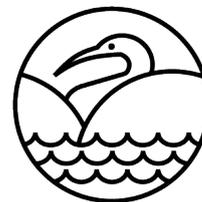
VII - descrição da solução como um todo

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, especificamente para a merenda



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



escolar. A contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade de Pregão Eletrônico/Presencial, tipo menor preço por item/grupo ou lote, conforme definido por parecer jurídico.

Para determinação dos preços de referência, serão considerados os preços de mercado a fim de alcançar valores mais próximos da realidade. O sistema de registro de preços permite que a Administração adquira os serviços à medida que forem necessários, respeitando os limites orçamentários estabelecidos.

A contratação de um ou mais fornecedores via pregão eletrônico visa garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios que atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar, assegurando uma dieta balanceada e nutritiva para os alunos.

A solução envolve a contratação de um ou mais fornecedores, via pregão eletrônico, para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios. Os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar, garantindo uma dieta balanceada e nutritiva para os alunos.

VIII - justificativas para o parcelamento

A licitação será por item, com o objetivo de promover a participação ampla de licitantes. Esta modalidade permite que fornecedores, mesmo sem capacidade para atender a totalidade do objeto licitado, possam concorrer para fornecer itens ou unidades específicas. A entrega dos produtos será realizada mediante autorização de fornecimento, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, garantindo flexibilidade e adequação aos cronogramas de demanda das unidades escolares. Essa abordagem visa otimizar a participação no processo licitatório e assegurar o atendimento contínuo e eficiente das escolas municipais.

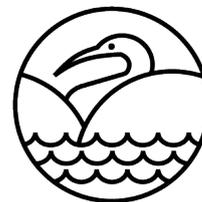
IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos

- Eficiência no Atendimento às Demandas: Garantir o suprimento completo de gêneros alimentícios, apoiando as atividades finais do órgão de forma satisfatória.
- Princípio da Economicidade: Buscar a melhor relação custo-benefício dos gêneros alimentícios, otimizando recursos financeiros, econômicos e administrativos. Isso permite realizar as aquisições de maneira rápida, econômica e sustentável.
- Prevenção de Compras Frustradas: Evitar aquisições que não atendam aos padrões de qualidade exigidos ou que se tornem inviáveis durante a execução do contrato. Isso inclui minimizar riscos de conflitos, impugnações e atrasos, promovendo uma licitação eficiente e satisfatória.



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



- **Planejamento Adequado:** Realizar um planejamento detalhado para obter propostas vantajosas, alinhando-se aos princípios da economicidade e eficiência. Isso resulta na melhor utilização dos recursos públicos disponíveis.
- **Atendimento Nutricional Balanceado:** Assegurar que os estudantes recebam uma alimentação balanceada, nutricionalmente adequada, harmonizada com a cultura regional e segura do ponto de vista higiênico.

Esses resultados visam não apenas atender às necessidades alimentares dos estudantes de forma qualitativa e segura, mas também garantir uma gestão eficiente dos recursos públicos envolvidos na aquisição de gêneros alimentícios.

X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato -

Não há providências a serem adotadas pela Administração, previamente à celebração do contrato.

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes Facultativo

Não há necessidade de contratações correlatas.

XII -Previsão Orçamentária

A contratação está contemplada no orçamento anual da Secretaria Municipal de Educação.

Detalhes Orçamentários:

- Ficha Fonte 393: 12.361.0045.2051
- Ficha Fonte 413: 12.362.0045.2051
- Ficha Fonte 424: 12.365.0045.2051

Essas fichas de fonte indicam as especificações orçamentárias precisas que respaldam a aquisição dos gêneros alimentícios para atender às demandas da merenda escolar. O alinhamento com o planejamento orçamentário assegura a regularidade e a sustentabilidade financeira dessa contratação, garantindo a continuidade do serviço essencial de alimentação escolar de forma planejada e transparente. A contratação está prevista no orçamento anual.

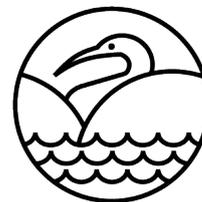
XIII- Impactos ambientais

Os gêneros alimentícios adquiridos podem apresentar impactos ambientais significativos ao longo de seu ciclo de vida, incluindo o processo produtivo, geração de efluentes, uso dos produtos e gestão dos resíduos de embalagem pós-consumo. É crucial que as empresas fornecedoras adotem práticas para mitigar esses impactos, alinhadas às legislações e resoluções que promovem a produção sustentável. Recomenda-se que os produtos busquem certificações do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) que atestem sua sustentabilidade ou menor impacto ambiental em comparação com produtos similares. Além disso, devem ser preferencialmente acondicionados em embalagens individuais adequadas, utilizando



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



materiais recicláveis para garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

XIV- Viabilidade da Contratação

Considerando o exposto neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela plena viabilidade da contratação dos gêneros alimentícios para atendimento à merenda escolar. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços, via pregão eletrônico, garantirá a obtenção dos melhores preços de mercado e a possibilidade de aquisição conforme a demanda, respeitando os limites orçamentários estabelecidos. Além disso, a modalidade por item permite ampla participação de licitantes, mesmo aqueles que não possuem capacidade para fornecimento total do objeto, promovendo a competitividade e eficiência na gestão pública.

Esses ajustes organizacionais ajudam a estruturar de maneira clara e coesa as informações apresentadas no documento técnico preliminar.

Nutricionista CRN3