



Sistema de Educação do Município de Ilha Comprida

Rua Sorocaba, 47, Balneário Icaraí - Ilha Comprida – SP -

CEP. 11925-000

e-mail. educacao@ilhacomprida.sp.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

Essa demanda atende a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições, de acordo com a cultura regional, atendendo a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

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 aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Para atender o provimento de hortifrutigranjeiros destinados à merenda escolar do município de Ilha Comprida, no ano letivo de 2024/2025, para o período de 1(um) ano.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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 entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, qualidade e estimativas a serem estabelecidas neste. 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. Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados. Deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos e caberá a solicitação de

coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. 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.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E LOCAL DE ENTREGA

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	ABOBRINHA - TAMANHO REGULAR DE 1ª QUALIDADE S/CORTES PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME. DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	1900
02	ALHO - DE BOA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO/GRANDE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E MATERIAIS ESTRANHOS, NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	1200
03	BETERRABA - DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; - CASCA LISA SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; - ISENTA DE SUJIDADE E OBJETOS ESTRANHOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	2000
04	LARANJA PÊRA - DE 1ª QUALIDADE - PESO MÉDIO 200G, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	4000
05	LIMÃO - 1ª QUALIDADE - PESO MÉDIO 60 G, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	1200
06	MANDIOQUINHA - DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME, SEM APRESENTAR RADICELAS, DANOS MECÂNICOS, DEFORMADOS E COM AUSÊNCIA DE ATAQUE DE PRAGAS. DEVERÁ	QUILO	1200

	APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		
07	ABACAXI PEROLA - DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CAIXA APROPRIADA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	UNIDADE	2000
08	MANGA PALMER - DE 1ª QUALIDADE - MISTA VERDE E MADURA COR PRÓPRIA CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	1800
09	MARACUJÁ - REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDA DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, EM EMBALAGEM PRÓPRIA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	1600
10	MELÃO VERDE - DE 1ª QUALIDADE - REDONDO CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM FIRME E INTACTA. EMBALAGEM APROPRIADA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	QUILO	1400
11	PERA - SER FRESCA, MADURA, AROMA E COR DA ESPÉCIE, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	QUILO	1600
12	ACELGA - LIMPA, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MEDIO DE APROXIMADAMENTE 1 KG E COLORAÇÃO UNIFORME. SEM EXCESSO DE FOLHAS DEVENDO SER 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. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	UNIDADE	2400
13	CHEIRO VERDE - (SALSA E CEBOLINHA) (MAÇO INDUSTRIAL) - CONSTITUÍDA DE CHEIRO VERDE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM MAÇO INDUSTRIAL.	UNIDADE	1200
14	REPOLHO - VERDE, NOVO, DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. NÃO DEVE ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM	QUILO	2600
15	MAMAO PAPAIA - SELECIONADO DE 1ª QUALIDADE, GRAU MEDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA SEM RUPTURAS, CARACTERISTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	QUILO	1600
16	BATATA INGLESA - DE 1ª QUALIDADE; - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE CONSISTÊNCIA FIRME; SEM INDICIO DE GERMINAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADE. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	4600

17	CEBOLA - SECA BRANCA DE 1ª QUALIDADE COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	QUILO	3800
18	CENOURA - DE 1ª QUALIDADE - CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	QUILO	3400
19	MAÇÃ FUJI - DE 1ª QUALIDADE CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	QUILO	6000
20	TOMATE - 1ª QUALIDADE - TAMANHO MÉDIO A GRANDE; - CONSISTÊNCIA FIRME; - SEM SUJIDADE; - PELE LISA, LIVRE DE FUNGOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	QUILO	4000
21	VAGEM DE 1ª DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ TER COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES,	QUILO	300
22	INHAME -TAMAMNHO REGULAR , SEM CORTES, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES.	QUILO	300
23	MANDIOCA DE 1ª QUALIDADE, TUBÉRCULO DEVE TER O ASPECTO ALONGADO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM COZIMENTO GARANTIDO, COMPACTO E FIRME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS, MOFOS E SEM PARTES ARROXEADAS SEM FOLHAS E TALOS	QUILO	1500
24	CHUCHU TAMANHO REGULAR DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	QUILO	1200
25	PEPINO - DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER DESENVOLVIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	QUILO	2200
26	ABACATE CARACTERÍSTICAS GERAIS: ABACATE DE TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM SINAIS DE RUPTURAS OU MACHUCADOS, GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO. TRANSPORTADOS DE FORMA ADEQUADA, COM CARACTERÍSTICAS QUE ATENDAM A NTA 17(DECRETO 12.486 DE 20/10/78); COM OS PADRÕES DA EMBALAGEM DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº09 DE 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO).	QUILO	800
27	BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	MAÇO	1200
28	MELANCIA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE 1ª QUALIDADE, CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR ÍNTEGTA E FIRME. DEVE ESTAR MADURA COM PESO MÉDIO DE 8 A 10 KG. ACONDICIONADA A GRANEL CADA UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA17(DECRETO 12.486 DE 20/10/78); COM OS PADRÕES DA EMBALAGEM DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº09 DE 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO).	QUILO	3400
29	MORANGO CARACTERÍSTICAS GERAIS: MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTADO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG, COM CARACTERÍSTICAS QUE ATENDAM A NTA 17 (DECRETO 12.486/ DE 20/10/78), COM PADRÕES DA EMBALAGEM DA	PCT	600

	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09 DE 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO)		
30	PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, FIRME, INTACTO, COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE AGROQUÍMICOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	QUILO	800
31	ABÓBORA SECA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTAM DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO	1900
32	BATATA DOCE DE 1º QUALIDADE TAMANHO MÉDIO COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTAM DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO	800
33	UVA ITÁLIA, FIRME, CASCA LUSTROSA, SEM MACHUCADOS E SEM RACHADURA.	QUILO	1200
34	PIMENTÃO AMARELO PIMENTÃO AMARELO, EXTRA AA, COMUM, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES.	QUILO	450
35	BERINGELA, CLASSE EXTRA AA, FIRME, DE CASCA LISA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO, LIVRE DE PARASITA E LARVAS.	QUILO	1400
36	ALFACE CRESPA FRESCA ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	MAÇO	3600

LOCAL DE ENTREGA

O cronograma de endereço será toda semana no dia de segunda feira até as 9 h da manhã em período letivo escolar com separação dos produtos por unidade escolar se necessário e solicitado pelo contratante.

Almoxarifado merenda escolar - Rua Curitiba, n 120, balneário Adriana.

Creche municipal criança feliz – avenida candapuú norte – baln. Icaraí.

Creche municipal Sonho de Criança – alameda – baln. Porto velho.

Creche de Pedrinhas - Rua Celso Oliveira Lima, s/nº. Baln. Pedrinhas.

Creche Vila – bairro viarégio

Creche Anjo Meu – Rua Laércio Ribeiro, s/nº - Baln. Di Franco.

Escola Municipal de Educação Infantil Boq. Sul – Avenida Intermares, s/nº - Baln. Boq. Sul

Escola Municipal de Ensino Fundamental Britânia - Alameda Julio de Almeida, nº. 1.300 – Baln. Britania.

Escola Municipal de Ensino Fundamental Monte Carlo – Rua das Bermudas, nº. 531 – Baln. Monte Carlo (Ercilia Lopes dos Santos);

Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Meu Recanto - Avenida Candapui Norte, s/nº - Baln. Meu Recanto (Verginia de Souza Moraes);



Escola Municipal de Ensino Fundamental Pedrinhas – Rua Aires de Lima, s/nº - Baln. Pedrinhas (Rosangela de Lima);

EE Judith Sant` Ana Diegues EM – Rua Dant Alighieri, s/nº Baln. Meu Recanto (Vanderlei Ribeiro Trudes).

5. 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 no site da CEAGESP e sites das empresas: Cooperativa dos Produtos Familiares de Piedade, Barros e Alves e Ronie Peterson Rampani. **ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

Com base do Mapa de Apuração que será acostado ao processo, obtivemos o valor total de R\$ 500.874,50 (quinhentos mil oitocentos e setenta e quatro reais).

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, para fins de merenda escolar. A contratação do objeto ora pretendido será feita mediante Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade Pregão Eletrônico/Presencial, tipo menor preço por item/grupo ou lote, sendo definido por parecer jurídico. Para a determinação dos preços de referência, buscam-se preços de mercado, de forma a alcançarmos preços mais próximos da realidade. O sistema de registro de preços permite que a Administração adquira os serviços à medida que forem sendo necessários, respeitando-se os limites orçamentários.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A licitação será por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. A entrega será mediante autorização de fornecimento, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

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

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está prevista no orçamento anual.

Ficha- fonte:

393 - 12.361.0045.2051

413 - 12.362.0045.2051

424 - 12.365.0045.2051

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos gêneros 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. 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 leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de

menor impacto ambiental em relação aos seus similares. 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.

Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

14.VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Portanto, considerando o quanto exposto no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação.

Ilha Comprida, 01 de março de 2024.

Nutricionista CRN3