

DADOS GERAIS	
Requisitante:	Gislaine de Souza, Secretária de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, Matrícula: 3079
Fiscal de contrato:	Simone Bitencourt Nandi Schmitz- Nutricionista - Matrícula:1931
Suplente do Fiscal do Contrato	Deise Formentin – Agente Administrativo – Matrícula: 744

ESTUDO TÉCNICO

1- Descrição da necessidade:

O Município possui aproximadamente 1050 alunos matriculados na rede municipal de ensino (educação infantil e do ensino fundamental), sendo uma das responsabilidades do Poder Público o fornecimento da alimentação (alimentação escolar). Assim, mostra-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelece a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. Levantamento do mercado (alternativas):

Conforme previsto no art. 14 da Lei nº 11.947/09, “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”. O objeto a ser contratado, portanto, trata de itens de consumo (frutas, legumes e verduras *in natura*) utilizados diariamente pelas unidades escolares, conforme cardápio elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE. No que se refere à aquisição de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Administração adotou o método estabelecido na Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 5 de agosto de 2020, visando garantir a conformidade legal e a eficiência na contratação.

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório 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:

[...]

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; ”

Desta forma, observando os princípios da administração pública, especialmente a economicidade e a eficiência, e com o objetivo de assegurar o sucesso da aquisição, foram realizados diálogos com nutricionistas e técnicos da área de alimentação escolar, bem como pesquisas de mercado com quatro fornecedores de gêneros alimentícios. Esses procedimentos proporcionaram maior segurança na tomada de decisão. Assim, utilizou-se como base de preço a média aritmética dos quatro orçamentos obtidos para a fixação dos valores unitários máximos aceitáveis.

3. Descrição da solução adotada:

A solução adotada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) será realizada conforme a demanda específica de cada escola ao longo do ano letivo. A escolha dos fornecedores ocorrerá por meio de Chamada Pública.

Dotação a ser utilizada:

56 – Manutenção da Creche R\$ 69.485,00

58 – Manutenção do Pré Escolar R\$ 55.000,00

98 – Manutenção do Ensino Fundamental R\$ 49.000,00

4. Requisitos indispensáveis da contratação:

GARANTIA: O fornecedor dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues danificados ou não compatíveis com as especificações do Termo. Na substituição de itens defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

VALIDADE: Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade: Quando a validade for superior a 30 (trinta) dias validade mínima de 60% (sessenta por cento) a partir da data de produção. Quando a validade for igual ou inferior a 30 (trinta) dias, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) a partir da data de produção. A Administração poderá, em extrema excepcionalidade, admitir a entrega de produto com validade inferior, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, sem custos, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade.

ENTREGA: A entrega deverá ser realizada semanalmente ou de acordo com o pedido efetuado pela SMEEC, sendo que deverá ser feita em até 2 (dois) dias úteis após a entrega do pedido, com tolerância de 1 (um) dia para totalizar as entregas. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min.

- A. Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação, e deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
- B. Todos os fornecedores deverão apresentar o alvará sanitário quando obrigatório;
- C. Os gastos com embalagem e deslocamento para entrega das mercadorias são responsabilidades do contratado;
- D. A contratada compromete-se a cumprir todas as normas e regulamentações aplicáveis, incluindo aquelas relacionadas à segurança alimentar, saúde e meio ambiente, observando a legislação específica pertinente à prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios;
- E. É fundamental que a contratada respeite rigorosamente os prazos estabelecidos para a entrega dos gêneros alimentícios, evitando atrasos que possam comprometer o fornecimento das refeições aos alunos;
- F. A empresa será responsável por fornecer relatórios detalhados sobre as entregas realizadas, incluindo a lista de alimentos entregues e sua conformidade com as especificações contratuais. A documentação relativa ao contrato deverá estar organizada e disponível para auditoria ou inspeção, quando necessário;
- G. Cabe à contratada fornecer todos os materiais e a mão de obra necessários para garantir a boa execução das entregas, assim como os equipamentos de segurança exigidos pela legislação vigente, assumindo todas as obrigações trabalhistas e encargos decorrentes;
- H. A empresa deverá observar todas as obrigações complementares necessárias para assegurar a adequada execução do fornecimento, conforme descrito no contrato e em seus anexos;
- I. A empresa será responsabilizada por quebras, avarias, furtos ou inutilização de qualquer bem público ou privado causados pelo uso inadequado de materiais, devendo providenciar o ressarcimento total pelos danos;
- J. A contratada deve garantir o cumprimento das leis ambientais vigentes durante o processo de fornecimento e entrega dos produtos;
- K. A empresa deverá comunicar à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer situação que impossibilite o cumprimento do prazo de entrega, apresentando justificativa adequada;

- L. Sempre que solicitado, a empresa deverá apresentar documentos que comprovem a procedência e a conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, de acordo com as normas do PNAE e as exigências do contrato.

5. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para o PNAE no município de Sangão foi fundamentada na quantidade de alunos matriculados para o ano letivo de 2025 e através de uma análise cuidadosa das necessidades nutricionais específicas das instituições educacionais, bem como, as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

ITEM	PRODUTO	UN.	QUANTIDADE	MÉDIA	TOTAL
1	Abacate - Características técnicas: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprio da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	200	R\$ 10,70	R\$ 2.140,00
2	Abacaxi Pérola – Características técnicas: Deve ser do tipo pérola, grande, doce e de característica alongada de cor verde escuro. Apresentando-se firme sem a presença de manchas, partes amolecidas e líquido na base. Isento de enfermidades, insetos, larvas e bolores. As folhas da coroa devem estar bem aderidas. Deve também apresentar peso médio entre 1,2 a 1,5 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	400	R\$ 9,97	R\$ 3.988,00
3	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotiá – Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	550	R\$ 5,17	R\$ 2.843,50
4	Abobrinha Verde - Características Técnicas: Tamanho médio, uniformes, sem defeitos, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	300	R\$ 5,56	R\$ 1.668,00
5	Açafrão da Terra – Características Técnicas: Cúrcuma moída, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto, cor e cheiro próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em embalagem resistente transparente, com peso líquido de no mínimo 25 gramas . Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	un.	70	R\$ 6,70	R\$ 469,00

6	Aipim sem casca congelado – Características técnicas: Deve ter tamanho médio, sem casca, pesando de 200 a 400 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar congelado, embalado em sacos resistentes transparente de 1kg . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	450	R\$ 9,06	R\$ 4.077,00
7	Alface Crespa (maço) – Características técnicas: Deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	maço	280	R\$ 4,86	R\$ 1.360,80
8	Alho in natura - Características técnicas: Cabeça de alho com casca. Deve apresentar grau máximo de evolução no tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	60	R\$ 34,67	R\$ 2.080,20
9	Banana Branca ou Prata – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas, ou seja, dever estar fresca, Íntegra, firme, com coloração, sabor e aroma próprios da espécie. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	5000	R\$ 5,76	R\$ 28.800,00
10	Batata Doce – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	200	R\$ 6,18	R\$ 1.236,00
11	Batata Inglesa – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 200 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração	kg	400	R\$ 7,95	R\$ 3.180,00

	própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
12	Beterraba – Características técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	400	R\$ 6,05	R\$ 2.420,00
13	Brócolis – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 16 a 21 cm, pesando entre 350 gramas a 600g a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (verde e sem manchas claras e escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	300	R\$ 6,92	R\$ 2.076,00
14	Cebola de Cabeça – Características técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal e com o peso entre 100 e 200 gramas, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	750	R\$ 7,03	R\$ 5.272,50
15	Cenoura – Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$ 7,20	R\$ 4.320,00
16	Chuchu – Características técnicas: Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Embalagem: O produto deve estar	kg	400	R\$ 5,63	R\$ 2.252,00

	<p>acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>				
17	<p>Couve Flor – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	un.	120	R\$ 6,66	R\$ 799,20
18	<p>Couve Folha – Características técnicas: Deve ser do tipo couve manteiga, apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 300g cada, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.</p>	maço	50	R\$ 4,56	R\$ 228,00
19	<p>Farinha de Mandioca – Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe Branca - tipo 1. Não deve apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p>	kg	60	R\$ 8,02	R\$ 481,20
20	<p>Feijão Preto tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe preto e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	500	R\$ 10,73	R\$ 5.365,00
21	<p>Feijão Vermelho tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe vermelho e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	500	R\$ 12,86	R\$ 6.430,00
22	<p>Filé de Tilápia Congelado - Características Técnicas: O produto deve-se apresentar-se íntegro, sem pele e sem espinhas, congelado, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Devem ser de aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da sua espécie. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com</p>	un.	150	R\$ 30,67	R\$ 4.600,50

	consistência firme, cor, odor e sabores próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxica, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 500g . Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência do filé. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.				
23	Goiaba - Características técnicas: Grupo I, de tamanho médio pesando entre 150 e 190 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
24	Laranja - Características técnicas: Grupo I, de tamanho médio pesando entre 80 e 150 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	3100	R\$ 6,22	R\$ 19.282,00
25	Limão – Características técnicas: Deve ser de espécie genuína e sã. Fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor sabor próprio da variedade. Não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isentos de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, insetos, parasitos, sujidades ou umidade externa anormal. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	20	R\$ 6,73	R\$ 134,60
26	Maçã Fuji – Características técnicas: Maçã vermelha classe 2, tamanho médio, pesando entre 50 e 70 gramas a unidade, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa íntacta e limpa e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	2500	R\$ 9,86	R\$ 24.650,00
27	Maracujá - Características técnicas: Fruta in natura, tipo maracujá, de espécie redonda, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de	kg	120	R\$ 7,58	R\$ 909,60

	evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando à polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
28	Melancia – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	400	R\$ 4,50	R\$ 1.800,00
29	Milho Verde em Espiga - Características técnicas: Milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo. Livre de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	400	R\$ 2,26	R\$ 904,00
30	Molho de Tomate Orgânico - Características Técnicas: Molho de tomate cultivado sem agrotóxicos, não deve conter corantes, conservantes e açúcares. Produto sem glúten. Ingredientes: tomate, cebola e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	kg	60	R\$ 33,50	R\$ 2.010,00
31	Morango Congelado - Características técnicas: Morango congelado, sendo fruta madura e sã, características bem definidas e formadas. O morango deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg.	kg	50	R\$ 23,63	R\$ 1.181,50
32	Ovos de Galinha com inspeção sanitária– Características técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente, formato característico e peso de no máximo 55 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja, contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.	dúzia	750	R\$ 10,80	R\$ 8.100,00

33	Pepino cru - Características Técnicas: Pepino fresco, com casca íntegra, sem imperfeições e de 1ª qualidade. Tamanho e Coloração: Uniformes. Entrega: semanal ou quinzenal. O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	220	R\$ 6,98	R\$ 1.535,60
34	Pitaya - Características Técnicas: Pitaya primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	100	R\$ 9,91	R\$ 991,00
35	Polpa de Acerola congelada – Características técnicas: Polpa de acerola congelada - composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	kg	50	R\$ 22,00	R\$ 1.100,00
36	Polpa de Maracujá congelada – Características técnicas: composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis da fruta carnosa; apresentação na forma de polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, etiquetado com peso líquido de 1kg . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.	kg	80	R\$ 23,91	R\$ 1.912,80
37	Repolho Verde – Características técnicas: Repolho verde liso, fresco, de primeira de qualidade, apresentando-se grande, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte e isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	180	R\$ 5,68	R\$ 1.022,40
38	Repolho Roxo – Características técnicas: Repolho roxo liso, fresco, de primeira de qualidade, apresentando-se grande, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte e isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve	un.	130	R\$ 6,06	R\$ 787,80

	estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
39	Suco Integral de Uva Tinto - Características técnicas: Suco concentrado de uva tinto sem corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 2 litros de água. Ingredientes: Uvas tintas selecionadas. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem de vidro, intacta, com capacidade de 1 litro . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	litro	250	R\$ 19,48	R\$ 4.870,00
40	Tempero Verde – Características técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 200g cada , pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	maço	800	R\$ 4,44	R\$ 3.552,00
41	Tomate Orgânico – Características técnicas: Tomates cultivados sem agrotóxicos, tamanho e coloração uniforme. Isento de parte amassada, batida, de machas e bolares. Deve ser inteiro e apresentar as características de qualidade bem formadas, com sabor próprios, livre de pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	400	R\$ 11,87	R\$ 4.748,00
42	Tomate Paron – Características técnicas: Deve ser inteiro e apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração e sabor próprios, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	840	R\$ 8,27	R\$ 6.946,80
VALOR TOTAL GLOBAL					R\$173.485,00

A estimativa do valor da contratação foi realizada através da média aritmética. Para esse processo, a Secretaria solicitante elaborou uma cesta de preços com base em uma pesquisa de mercado envolvendo quatro fornecedores. Com os dados obtidos, foram calculados os valores médios aritméticos, os quais serviram como referência para a definição dos valores unitários máximos aceitáveis. Considerando que a Lei nº 11.947/09, em seu art.2º inciso V, determina que os municípios adquiram

preferencialmente produtos cultivados localmente, estimulando o desenvolvimento da agricultura familiar e a economia, a escolha dos itens deste processo licitatório basearam-se nos produtos produzidos localmente. Entretanto, algumas cooperativas regionais não produzem/fornecem alguns destes alimentos, motivo pelo qual alguns itens possuem apenas dois orçamentos. Sendo assim, essa abordagem garante uma tomada de decisão fundamentada e alinhada aos princípios da administração pública, assegurando a economicidade e a eficiência na contratação.

6. Estimativa do valor da contratação:

O valor total da contratação será de R\$ 173.485,00 (cento e setenta e três mil, quatrocentos e oitenta e cinco reais).

7. Parcelamento ou não da solução:

Considerando tratar-se da aquisição de uma variedade de gêneros alimentícios verificou-se que a melhor solução baseia-se na divisão por item conforme a demanda, não por lote, objetivando, a minimização dos gastos públicos sem comprometimento dos padrões de qualidade e em observância ao princípio da economicidade.

8. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não se aplicam contratações correlatas e/ou interdependente.

9. Alinhamento com o PCA – Plano de Contratações Anual:

O município de Sangão não instituiu, até a presente data, o plano de contratação anual, assim, impossibilitando o alinhamento dessa demanda com o referido plano.

10. Resultados pretendidos:

Pretende-se contratar fornecedores locais ou regionais pelo preço máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no termo de referência, visando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Sangão e garantir a segurança e a conservação dos alimentos.

11. Providências a serem adotadas:

Após a realização do estudo técnico preliminar (ETP) o termo de referência será elaborado respeitando todas as normas e etapas da fase interna e, caso aprovado pela autoridade competente, será realizada a licitação através de chamada pública.

12. Possíveis impactos ambientais:

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pode gerar impactos ambientais, tais como:

O descarte inadequado de resíduos alimentares, como embalagens e restos de alimentos, pode resultar em poluição do solo e dos corpos d'água adjacentes, afetando os ecossistemas locais. Deste modo é essencial que sejam implementadas medidas para minimizar os impactos como, a adoção de práticas sustentáveis e a conscientização sobre a gestão de resíduos.

13. Medidas de Mitigação:

- Verificar se os fornecedores utilizam embalagens biodegradáveis ou recicláveis, minimizando os impactos ambientais gerados pelo uso de plásticos e outros materiais não degradáveis.;
- Implementar um sistema adequado de descarte de resíduos e compostagem, promovendo a reciclagem de embalagens e a reutilização de restos alimentares de forma sustentável;

- Incentivar práticas que diminuam o desperdício de alimentos, como o planejamento eficiente das quantidades a serem adquiridas;
- Promover programas de educação ambiental nas escolas, conscientizando alunos e funcionários sobre a importância de práticas sustentáveis no consumo e descarte de alimentos;

Essas medidas visam assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de forma responsável, com o menor impacto ambiental possível, contribuindo para um ambiente saudável e sustentável nas instituições educacionais do município.

14. Adequação da forma de contratação:

Considerando que o cronograma dos itens e levantamento realizados indicados neste Estudo demonstram que esta Secretaria demandante detém de previsibilidade e planejamento para as aquisições parceladas mensalmente de item a item, bem como que a Alimentação Escolar é fundamental para a redução a evasão escolar, da nutrição alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino deste Município, se justifica a aquisição por meio da participação de inúmeros fornecedores.

Recomenda-se a utilização da modalidade Chamada Pública ou Credenciamento conforme o Inciso XLIII do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.

Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

15. Adequação da forma de julgamento e critérios de seleção:

Chamada Pública

Esta modalidade foi escolhida, nos termos da Lei Federal 14.133/2021 e a condução da fase externa será de forma eletrônica.

"Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...] XLIII - credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;"

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DO ESTUDO

X Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Esta equipe de planejamento declara **INVIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Sangão/SC,23/01/2025.

Gislaine de Souza
Secretária de Educação, Esporte, Cultura e Turismo
Matrícula: 3079