

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Possibilitará a indicação da solução mais adequada, entre as possíveis, para atender à necessidade da Administração, avaliando a viabilidade técnica e econômica da contratação ou das contratações necessárias para compor a solução. "Art. 18, da Lei 14.133/2021"

1. OBJETO

Este estudo técnico preliminar visa fornecer uma análise das necessidades e estratégias relacionadas à aquisição de gênero alimentício CARNES E FRIOS com o objetivo de atender as necessidades nutricionais dos escolares, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

Com o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde; com a segurança de uma alimentação saudável e adequada.

Através deste, é possível delinear as diretrizes e fundamentos, fornecendo subsídios técnicos e concretos que possibilitem uma tomada de decisão embasada, resultante de processos de aquisição mais transparentes, eficientes e alinhados com as necessidades específicas, refletindo diretamente na qualidade dos produtos fornecidos, contribuindo para o bem-estar da comunidade escolar e do desenvolvimento sustentável.

2. NECESSIDADE

O objeto deste processo licitatório é a seleção de propostas para a aquisição de gêneros alimentícios Carnes e Frios, a serem utilizados no fornecimento da merenda escolar para o ano de 2024/2025 destinados aos alunos da Rede Pública Municipal e Estadual do Município nos termos das Legislações vigentes, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, garantindo assim a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Considera-se como quantidade a estimativa do consumo realizado durante os meses anteriores, estipulando o parcelamento do fornecimento o qual tem como base de divisão, o cronograma a ser enviado anteriormente à contratada, conforme disponibilidade de espaço para armazenamento nas instalações das escolas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 O licitante deverá atender aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital da Licitação, garantindo assim a qualidade, higiene e segurança dos produtos contratados proporcionando assim o fornecimento dos gêneros alimentícios para atender as necessidades das Unidades Escolares, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

3.2. A contratada deve fornecer junto à nota fiscal, a descrição do produto e constar nas observações o número do pregão, deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, assim como o número da Autorização de Fornecimento e Empenho, sendo que todas as Notas Fiscais emitidas deverão ser eletrônicas e enviadas para o e-mail adm.merenda@educacao.capivari.sp.gov.br para contabilização e pagamento.

3.3 A contratante poderá pedir a substituição dos produtos, caso os mesmos apresentem irregularidades.

3.4 Sempre que solicitado, a contratada deverá prestar esclarecimentos e atender a reclamações que possam surgir durante a execução do contrato.

3.5 Os produtos serão solicitados em quantidades definidas pelo Setor de Merenda Escolar conforme necessidade;

3.6 Os pedidos sempre serão formalizados via e-mail ou por escrito contendo os produtos solicitados, suas quantidades e a Autorização de Fornecimento proveniente do Departamento de Compras.

3.7 Os produtos serão entregues nos locais indicados e anexados a este documento (ANEXO II), das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00 num prazo máximo de 48 horas, em remessa parcelada.

3.8 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

3.9 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

3.10 A proposta da contratada deverá constar especificação do objeto, modelo/marca, preço unitário, valor total e por extenso.

4. ANÁLISE DE MERCADO

A demanda prevista e as quantidades de cada item solicitado resultam do levantamento detalhado das quantidades dos produtos, que foram feitos pela Equipe de Nutricionistas, responsáveis técnicos da Merenda Escolar com base em dados referentes ao ano anterior.

Através das análises realizadas por meio de consultas a outros editais, bem como contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, não foi possível identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações

que melhor atendessem às necessidades deste município. Ocorre que, não foi constatado maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Dessa forma, as variações possíveis são determinadas pelo tipo de licitação utilizada, conforme as normas vigentes. Assim, a compra dos gêneros alimentícios abordados neste Estudo Técnico Preliminar se caracteriza, no cenário atual, como uma demanda comumente requisitada por órgãos públicos em suas diversas esferas.

Por fim, considerando as necessidades apresentadas neste estudo, a implementação da solução requer a contratação de uma empresa especializada, cuja área de atuação esteja alinhada ao objeto desejado.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO

A solução proposta envolve a aquisição de Gêneros Alimentícios Carnes, entrega PONTO A PONTO, por meio da realização de processo licitatório para fins de atendimento a Merenda Escolar. Outros demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

A aquisição de carnes e frios pelo sistema de Registro de Preços visa garantir atendimento às necessidades alimentares dos alunos da Rede Municipal durante 12 (doze) meses.

A norma que especifica as condições complementares das carnes e frios solicitados constam no Termo de Referência e documentação complementar a serem apresentadas:

- ✓ Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico (autenticada);
- ✓ Atestado de Capacidade Técnica;
- ✓ Registro MAPA, se couber;
- ✓ Rótulo do produto ofertado;
- ✓ SIF

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram levantados de acordo com o número de alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino, cadastrados na SED – Secretaria Escolar Digital, considerando, o cardápio a ser oferecido e um percentual superior para eventual emergência.

Item	Código Material	Quant.	Descrição
1	002.002.1164	6.000 Kg	ALMÔNDEGA BOVINA; carne bovina moída, farinha de rosca, sal, condimentos, realçador de sabor, antioxidante; conservantes, aroma natural, congelada, validade mínima de 120 dias, pesando aproximadamente 15 a 25

SETOR DE MERENDA ESCOLAR



			gr por unidade; suas condições deverão estar de acordo com a nta-5 (dec 12486/78) e instr. normativa 20, 31/07/00 das) e suas posteriores alterações; EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
2	2.2.226	3.000 Kg	Carnes de aves moída, temperada, com legumes empanadas e congelados. Composição: cortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada) farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja) proteína isolada de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho), emulsificante, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS621), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. Contém Glúten. Embalados em saco PEBD impresso, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Lacrado por termo soldagem, contendo 2,5 kg cada pacote, reembalados em caixas de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 4 x 2,5 Kg. Validade mínima 120 dias. Embalagem deve conter nome/marca/peso líquido/Nº do SIF/DIPOA/ lote e validade.
3	002.002.1166	12.000 Kg	FILÉZINHO DE PEITO (SASSAMI) – CONGELAMENTO IQF O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção – 100 gr (2 unidades) Carboidratos – 0g Proteínas – 23g Gorduras Totais – 1,0g Gorduras Saturadas – 0g Gorduras Trans – 0g Fibra alimentar – 0g Sódio – 52mg Colesterol – 32mg Cálcio – 6,0mg Ferro – 0,77mg VCT 94 Kcal = 408 KJ Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas ou de qualquer substâncias contaminante que possa alterar o produto. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses; 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

			peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
4	002.002.1167	8.000 Kg	FRANGO, SEMI PROCESSADO, COXA E SOBRECOXA, PARTES INTEIRAS, SEM TEMPERO; CONGELADO, COM VALIDADE DE 12 MESES, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
5	2.2.894	6.000 Kg	KIBE CRÚ – 30g 1 - Descrição do Produto: Massa de carne bovina, temperada, semielaborada. Ingredientes: Carne bovina, trigo para kibe, cebola, sal, proteína texturizada de soja, farinha de trigo, Shoyu, alho, caldo de carne, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizante de hortelã. Contém Glúten. 2 - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS Textura: Característica Cor: Característica Sabor: Característico Odor: Característico 3 – Valores Nutricionais: Porção de 30 (1 Unidade) Quantidade Por Porção %Vd (*) Valor Energético 59 Kcal- 249 Kj 3 Carboidratos 5,7 G 2 Proteínas 4,4 G 6 Gorduras Totais 2,1 G 4 Gorduras Saturadas 0,85 G 4 Gorduras Trans 0 ** Fibra Alimentar 0,89 4 Sódio 250 Mg 10 *% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas ou de qualquer substância contaminante que possa alterar o produto. 6 – Embalagem: Embalagem Primária: pacote plástico. Peso líquido: 2 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, limpas com etiquetas de especificação. 7 - PRAZO DE VALIDADE: 6 Meses Temperatura: -12°C ou mais frio. 8 – Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
6	002.002.1169	12.000 Kg	FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO S/PELE – CONGELAMENTO IQF O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção 100 gr Carboidratos – 0g Proteínas – 17g Gorduras Totais – 14g Gorduras Saturadas – 3,5g Gorduras Trans – 0g Fibra alimentar – 0g Sódio – 82mg Colesterol – 54mg Cálcio – 9mg Ferro – 0,82mg VCT 193 Kcal = 811 KJ Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas ou de qualquer substância contaminante que possa alterar o produto. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com

SETOR DE MERENDA ESCOLAR



			estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitos, sujidade larvas ou de qualquer substância contaminante que possa alterar o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses após a data de fabricação. Conservação: -18°C. 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
12	002.002.1168	20.000 kg	CARNE MOÍDA GRANULADA IN NATURA DE PATINHO CONGELADO IQF 1 – Ingredientes básicos: carne de bovino sem osso, parte traseiro, resfriada, seguidas de imediato congelamento (IQF). Produto isento de aditivos, ingredientes e materiais estranhos. 2 – Valores nutricionais mínimos por 100 (cem) gramas do produto: Proteína: 19gr, Gorduras totais: 10 gr, Gord. Saturadas: 1g, Gord. Trans: Og, Carboidrato: Og, Colesterol: 11mg, Cálcio: 8,53mg, Ferro: 1,84mg, Sódio: 139mg, Fibra Alimentar: Og, Valor Energético: 117 Kcal. 3 – Prazo de validade: o produto deverá ter validade 12 meses, após a data de fabricação. Manter o produto em temperatura entre -15°C e -18°C, para que as características sensoriais e a qualidade microbiológica do produto sejam preservadas. A carne deverá ser embalada imediatamente após o processo de moagem. 4 – EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 24 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
13	002.002.1170	8.000 kg	CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA IQF. Descrição do Produto: Carne bovina congelada; patinho em tiras (iscas) de aproximadamente 4x1 cm, Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, sem osso. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.



14	002.002.1171	8.000 kg	CARNE CONGELADA DE BOVINO (PATINHO CORTADO EM CUBOS) SEM OSSO SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF EM PACOTE 2 kg. Carne bovina em cubos amaciada mecanicamente (sem adição de soluções qualquer espécie) de animal macho, PATINHO, com a peça ainda resfriada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual dos cubos/tiras. Acondicionados na embalagem primária e posteriormente na embalagem secundária lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias por lei. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS • aparência e cor: característicos • odor e sabor: característicos • textura: macia característica 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção 100g Valor Energético: 140 kcal = 588 kJ Carboidratos: 0g Proteínas: 30g Gorduras Totais: 2,5g Gorduras Saturadas: 1g Gorduras Trans: 0,1g Fibra Alimentar: 0g Sódio: 60mg Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitos, sujidade, larvas ou de qualquer substâncias contaminantes que possam alterar o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses em temperatura de até -12°C. 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC, nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
15	002.002.1172	8.000 kg	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL (CUBOS) IQF – CORTES LIMPOS, PADRONIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS À TÓXICO E ETIQUETADOS, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. VALOR ENERGÉTICO 100GR - 186KCAL CARBOIDRATO 0% PROTEÍNAS 20,1G GORDURAS TOTAIS 10,9G GORDURAS SATURADAS 4,2G GORDURAS TRANS 0,0MG COLESTEROL 59 MGL FIBRA 0,0MG CÁLCIO 13,0 MG FERRO 0,9G SÓDIO 102, 0MG; EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
16	002.002.1173	12.000 kg	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção 100 gr (1 unidade) Carboidratos – 0g Proteínas – 10g Gorduras Totais – 9g Gorduras Saturadas – 4g Gorduras Trans – 0g Fibra alimentar – 0g Sódio – 71mg Colesterol – 48mg Cálcio – 11mg Ferro – 1mg VCT 125 Kcal NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações

SETOR DE MERENDA ESCOLAR



			físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitos, sujidades, larvas ou de qualquer substância contaminante que possa alterar o produto. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
17	31.1.4	8.000 kg	LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE DE FRANGO CONGELADA A -18°C. Embalagem de 1,1kg a 5kg. Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne não mista, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de gordura, condimento e especiarias, sem pimenta, envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico-Sanitárias e de Boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. Textura: Característica. Cor: Característica. Sabor: Característica. Odor: Característica. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. Deverá apresentar no máximo de 30% de gorduras totais, mínimo de 15% de proteína (instrução normativa nº4, de 31 de março de 2000 – MAPA) e máximo de 500 mg de sódio por 100g (resolução/CD/FNDE nº38, de 16 de julho de 2009). NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu anexo I, grupo 5, item f. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. PRAZO DE VALIDADE. Mínimo de 60 dias. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data da entrega à DAE.
18	2.2.64	2.000 Kg	HAMBURGER DE FRANGO; CARNE DE FRANGO, SAL, CONDIMENTOS, REALÇADOR DESABOR, ANTIOXIDANTE, CONSERVANTES; AROMA NATURAL, CONGELADO, VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM NTA-5 (DECRETO 12486/78) E (INSTRUÇÃO NORMATIVA 20 31/07/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA. CONTER LAUDO BROMATOLÓGICO E FICHA TÉCNICA.
19	002.002.1158	3.000 Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, NÃO CONGELADO. EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES; PESO POR EMBALAGEM: 1Kg, PESO DE CADA FATIA: DE 20g a 25g. CONSISTÊNCIA: SUAVE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E GRAU DE MATURAÇÃO. TEXTURA: FIBROSA, ELÁSTICA E FECHADA. COR: BRANCO A AMARELADO, UNIFORME, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E GRAU DE MATURAÇÃO. SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO A LIGEIRAMENTE PICANTE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E GRAU DE MATURAÇÃO. ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL. DEVEM SER EMBALADOS EM POLIETILENO ADEQUADO PARA ALIMENTOS, ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA BRANCA TIPO FRIGORÍFICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAMINHÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

			ISOTÉRMICO / REFRIGERADO COM TEMPERATURA ENTRE 4-7°C, EM AMBIENTE LIMPO E SECO.
20	002.002.1159	3.000 kg	PRESUNTO COZIDO, FATIADO E RESFRIADO, NÃO CONGELADO, EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES; PESO POR EMBALAGEM: 1KG, PESO DE CADA FATIA: DE 20G A 25G. PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA, SAL E PRODUTOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, ELABORADO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO APRESENTANDO SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, LACRADA, SEM ÁGUA OU GELO OU FUKOS E ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA BRANCA TIPO FRIGORÍFICO; DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 7 DIAS, PRAZO DE VENCIMENTO, DATA DA ENTREGA, TIPO DE MATERIAL, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NÚMERO DO LOTE, DADOS DE ACORDO COM O CVS 05/13 E PORTARIA NÚMERO 1428, DE 26/11/1993 E DEMAIS DADOS DO MESMO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, TEMPERATURA DE RECEBIMENTO + 4 GRAUS CELSIUS, TRANSPORTE DEVERÁ SER EM CAMINHÃO ISOTÉRMICO / RESFRIADO NA TEMPERATURA ADEQUADA.
21	002.002.1160	2.000 kg	BIFE A ROLÊ DE FRANGO COM CENOURA E VAGEM, cortes primários de carne de frango; cenoura e vagem. Congelamento IQF. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio do produto; firme, não amolecidas e nem pegajosa. Cor: próprio do produto, sem manchas esverdeadas. Sabor: característico Textura: característica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de elementos histológicos estranhos ao produto. Presença de elementos histológicos identificadores da composição. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Carne com Cenoura, Vagem, Sal, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio, Enzima Transglutaminase. "NÃO CONTÉM GLÚTEN", fechados com cola comestível, não podendo conter barbante ou palitos. ACONDICIONAMENTO: embalagem apropriada para o transporte, armazenagem e contra contaminação externa e desidratação, mantendo suas características organolépticas. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenagem e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
22	002.002.1161	2.000 kg	BIFE A ROLÊ SUINO COM CENOURA E VAGEM, cortes primários de carne suína; cenoura e vagem. Congelamento IQF. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio do produto; firme, não amolecidas e nem pegajosa. Cor: próprio do produto, sem manchas esverdeadas. Sabor: característico Textura: característica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de elementos histológicos estranhos ao produto. Presença de elementos histológicos identificadores da composição. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Carne com Cenoura, Vagem, Sal, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio, Enzima Transglutaminase. "NÃO CONTÉM GLÚTEN" fechados com cola comestível, não podendo conter barbante ou palitos. ACONDICIONAMENTO: embalagem apropriada para o transporte, armazenagem e contra contaminação externa e desidratação, mantendo suas características organolépticas. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenagem e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

			prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
23	002.002.1162	3.000 kg	BIFE DE PEITO DE FRANGO, 50G; cortes primários de carne de frango, sem pele, sem osso. congelamento IQF. características organolépticas: aspecto: próprio do produto: firme, não amolecidas e nem pegajosa. cor: próprio do produto, sem manchas esverdeadas. sabor: característico textura: característica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. ausência de sujidades, parasitos e larvas. ausência de elementos histológicos estranho ao produto. presença de elementos histológicos identificadores da composição. "não contém glúten". acondicionamento: embalagem apropriada para o transporte, armazenagem e contra contaminação externa e desidratação, mantendo suas características organolépticas. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
24	002.002.1163	3.000 kg	CUBO DE MIOLO DE ACÉM, CARNE DE BOVINO, CONGELAMENTO IQF. Cubo de miolo de acém bovino, amaciado mecanicamente (sem adição de soluções qualquer espécie). características organolépticas: aspecto: próprio do produto; firme, não das e nem pegajosa. cor: próprio do produto, sem manchas esverdeadas, sabor característico, textura: característica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. ausência de sujidades, parasitos e larvas. ausência de elementos histológicos estranho ao produto, a presença de elementos histológicos identificadores da composição. não contém glúten. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- a) A pesquisa de preços é uma etapa fundamental e necessária para assegurar que há recursos adequados para custear os gastos oriundos de contratações públicas. Além disso, ela serve como suporte para a comparação e análise das propostas durante o processo licitatório. Tanto a pesquisa formal quanto os processos licitatórios obrigatórios serão conduzidos pela Administração.

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

- b) Tendo em vista que o ETP é o documento destinado a evidenciar a necessidade real das contratações, avaliar sua viabilidade técnica e estabelecer a base para a elaboração do Termo de Referência, considera-se que o objetivo do estudo é demonstrar os esforços empregados para solucionar o problema em questão, por meio do levantamento das informações pertinentes e da análise das soluções disponíveis no mercado.
- c) A pesquisa de preços é de caráter preliminar e deve ser atualizada quando da elaboração do Termo de Referência, para que reflita uma estimativa de mercado o mais precisa possível.

8. CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1 Os produtos deverão ser entregues, nas Unidades Escolares:

- ✓ nos horários e nas datas e quantidades estabelecidas nos Cronogramas de Entrega, (documento a ser entregue via e-mail) ou conforme a necessidade da contratante. Se a qualidade das mercadorias não corresponder às especificações do Edital, aquele não será aceito, aplicando-se as penalidades cabíveis.

8.2. Todas as despesas referentes à entrega dos produtos serão por conta do fornecedor.

8.3. A não entrega dos produtos dentro do prazo estabelecido, ensejará notificação e possível revogação do contrato e a aplicação das sanções legais previstas.

8.4. Os alimentos seguirão cronograma de entrega semanal ponto a ponto nas instituições escolares.

8.5. Os alimentos, deverão estar dentro do prazo de validade, além da qualidade e quantidades exigidas e aptos para o consumo independentemente do prazo de entrega, assim como, o transporte adequado do objeto.

8.6. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no respectivo Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

9. VIGÊNCIA DO CONTRATO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O contrato de aquisição de Gêneros Alimentícios CARNES E FRIOS terá duração de 12 (doze) meses, consolidando um compromisso estratégico para o desenvolvimento local. Este contrato visará assegurar o abastecimento contínuo do gênero alimentício CARNES E FRIOS para o fornecimento da Merenda Escolar.

Ao estabelecer essa parceria de longo prazo, a Administração Municipal busca eficiência rotineira e operacional, garantindo assim, a execução e continuidade da alimentação escolar.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição dos gêneros alimentícios de Carnes e Frios visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que tenham eficácia no atendimento de todas as demandas no suporte a atividade finalística do órgão, bem como

eficiência na continuidade e manutenção da produção da merenda escolar, usando de forma racional os recursos, buscando assim a economicidade encontrada na relação melhor custo-benefício possível na aquisição dos produtos solicitados, trazendo assim procedimentos realizados de forma rápida, sustentável e econômica que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino Infantil e Fundamental do Município e Ensino Fundamental, Médio e Adulto Estadual, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

11. DAS PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos, serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERPENDENTES

Este objeto se destina a aquisição de merenda escolar e não serão necessárias contratações correlatas e ou interdependentes.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto em questão é formado por itens que podem ser divididos, levando em conta suas características técnicas e as particularidades de comercialização no mercado. Assim, o critério de adjudicação será baseado no menor preço por item.

A segmentação do objeto em diferentes itens e a possibilidade de aumentar a quantidade de contratos se revela uma estratégia administrativamente e economicamente vantajosa, pois promove uma concorrência mais ampla entre os fornecedores, resultando em preços reduzidos. A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de

Preços por item, que tem como objetivo facilitar a participação de um maior número de licitantes, é benéfica, pois permite que licitantes vencedores que não têm capacidade para fornecer ou adquirir todo o objeto possam fazê-lo em relação a certos itens.

O objetivo dessa divisão é otimizar o uso dos recursos disponíveis no mercado e aumentar a competitividade, sendo esta divisão tecnicamente e economicamente viável, sem causar perda nas economias de escala.

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram encontradas neste órgão contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não foi localizado manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação.

No entanto, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, busca-se atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que dão origem aos bens ou serviços a serem contratados.

- a) Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. 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 geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; 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.
- b) 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.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Secretaria Municipal de Educação responsável pelo estudo declara VIÁVEL esta contratação.

17. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE

Após a análise realizada, afirmamos que a contratação solicitada é VIÁVEL e ESSENCIAL para atender às necessidades das escolas do Município.