



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Meron Heuko, Nº 160 – CENTRO

FONE/FAX (043) 3477–8480

E-mail: educacao@saojoaodoivai.pr.gov.br

SÃO JOÃO DO IVAÍ – PARANÁ

Dotação orçamentária:

Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriunda dos recursos das secretarias, sendo elas:

07.001.12.361.0018.2027 PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL

153 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 01000

154 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 1042

07.002.12.365.0018.2076 PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ

503 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 01000

213 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 1042

07.002.12.365.0018.2084 PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE

504 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 01000

223 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 1042

VI - Estimativas dos preços;

Segue os orçamentos das empresas.

VII – Período de Vigência;

O prazo de execução do processo será de 12 (doze) meses, podendo ser reconduzido nos limites previstos no art. 84, Lei 14.133/2021.

VIII – Período de Entrega;

A entrega do objeto da presente licitação será efetuada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a solicitação do Departamento Municipal de Compras, bem como da confirmação pelo órgão competente do Executivo Municipal, na Secretaria Municipal de Compras, localizada na Rua Meron Heuko, 160 – Centro – Telefone: (43) 3477-8480 – São João do Ivaí - Paraná.

Sem mais para o momento,

Daiene Leite Montagni Bueno
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura



SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS

Rua Meron Heuko, Nº 160 – CENTRO

FONE (043) 3477-8420

E-mail: *compras@saojoaodoivai.pr.gov.br*

SÃO JOÃO DO IVAÍ – PARANÁ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada, e em cumprimento ao artigo 78 do Decreto Municipal 54/2023.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face da necessidade de garantir a oferta de Merenda Escolar para os alunos que são atendidos na Rede Municipal de Ensino. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São João do Ivaí - Pr, garantindo 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.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Como requisitos de contratação a empresa deverá estar inserida no mercado com aptidão e habilitação fornecer os itens de interesse público, devendo ser realizada uma licitação na modalidade de pregão eletrônico. A empresa deverá ter a habilitação jurídica nos termos da legislação e Decreto Municipal 54/2023.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração;

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Assim, o levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar sendo realizada as cotações de mercado e quadro comparativo para fins de atender a demanda dos itens, a qual utilizou os programas de buscas de preços conforme orientação do Tribunal de Contas do Estado e conforme a exigência da legislação.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Tendo em vista a necessidade da compra de itens para garantir a merenda escolar aos alunos atendidos pela rede municipal de ensino e que há recursos financeiros que possibilitam a aquisição dos mesmos, faz-se necessário a realização de pregão eletrônico para a sua aquisição.

QUANTIDADE ESTIMADA

As quantidades estimadas do item são as contidas na demanda da secretaria de Educação, Esporte e Cultura sendo representada pelos seguintes quantitativos:

Item	Especificação	UN	Quant.
1.	Alho TIPO: nacional, cabeça com diâmetro mínimo de 40 mm, inteiro, sem perda de bulbilho, sem estar brotado, choco, deteriorado, desidratado, queimado, polpa externa c/perfuração de praga, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	600
2.	BANANA CATURRA OU NANICA- Especificação: in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até seu consumo.	KG	1.300
3.	BATATA INGLESA, - Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	KG	1600
4.	BETERRABA: Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	KG	100

5.	CEBOLA BRANCA: Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados e murchos.	KG	1.000
6.	CENOURA: Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	KG	1.000
7.	MAÇÃ NACIONAL: Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devendo ser transportadas de forma adequada E EMBALAGEM DE PAPELÃO SEPARADAS INDIVIDUALMENTE.	KG	600
8.	Mamão Formosa - Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	300
9.	Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes 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 e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	1000
10.	REPOLHO: Especificação: verde, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	UN	250
11.	TOMATE: Especificação: maduro, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	KG	1.500
12.	Carne de boi em cubos ou tiras, ACÉM 1ª qualidade sem gordura, resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e Identificação), apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme	KG	1.000

	Elástica, embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg, Transparente, descartável, resistente ao manuseio, cada embalagem deverá conter Rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade, o fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do sif ou sie. Transportar em veículo refrigerado.		
13.	Carne moída: carne bovina com pouca gordura (tipo patinho), moída, FRESCA/NOVA e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária.	KG	2.500
14.	Carne suína cubos: carne suína sem pele, SEM GORDURA E SEM OSSO , nova/fresca. CORTAR EM CUBOS PEQUENOS e congelar. Ser livres de substâncias estranha que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária.	KG	1.200
15.	Coxa e sobre coxa de frango SEM O DORSO , sem penas, sem penugem, sem manchas de bili, sem mancha vermelha e ausência de materiais estranhos, de 1ª qualidade, embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg, transparente, descartável, resistente ao manuseio, cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade, o fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do sif ou sie. Transportar em veículo refrigerado.	KG	1.600
16.	Frango inteiro congelado, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido na embalagem, com registro no ministério da saúde. Transportar em veículo refrigerado.	KG	500
17.	Linguiça mista tipo toscana com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio com registro de inspeção animal (sif,	KG	600

	sie e sim). (Fresca). Transportar em veículo refrigerado.		
18.	Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	120
19.	Peito de frango sem osso. Peito de frango sem osso, de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. Entregue conforme cronograma de alimentação escolar e com peso identificado. Transportar em veículo refrigerado.	KG	1.500
20.	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA COM NO MAXIMO 20% P/P DE LIPÍDIOS. COM ASPECTOS CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDIADAS. APRESENTANDO-SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MEDIA 40G, POR UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 01 QUILO. TRANSPORTAR EM VEÍCULO REFRIGERADO.	KG	350
21.	Queijo tipo mussarela fatiado: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 kg, com fatias de aproximadamente 20g acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	KG	50
22.	Apresuntado - cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão.	KG	50
23.			TOTAL

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Estimativa preliminar de preço para contratação, encontra-se nos anexos, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, sendo que o valor estimado de contratação R\$ 250.000,00.

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A entrega deverá ser realizada de acordo com a necessidade da administração.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

No município não há contratação vigente destes itens.

ALINHAMENTO COM PAC

Neste momento não temos o plano anual de contratação em vigor, eis que a legislação exige que o mesmo seja realizado para o exercício, assim, neste exercício **não** há plano em vigência.

DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Como resultado pretendido temos que a contratação deverá atender o princípio da economicidade e de melhor aproveitamento os recursos humanos, materiais e financeiros.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Como providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, temos a necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização eis as responsabilizações que lhes é adstrita e com vistas à correta execução contratual, bem como a organização de material e os locais para a realização dos treinos.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Sabendo que o item solicitado pode causar dano no ambiente as partes responsáveis pela sua execução serão orientadas a realizar o manuseio de forma correta para não causar nenhum impacto ambiental, também almeja-se que a empresa contratada possua responsabilidade ambiental.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Para fins de contratação a viabilidade se dá pela aquisição do item para fim de atendimento a demanda da secretaria e atendimento aos serviços aos quais estes serão direcionados, havendo viabilidade operacional na aquisição e orçamentária, estando a contratação adequada a demanda da secretaria.

RESPONSÁVEL

Responsável pelo ETP e pesquisa de preço: Daiene Leite Montagni Bueno.

São João do Ivaí, 27 de Fevereiro de 2024.



Daiene Leite Montagni Bueno
Secretária de Educação, Esporte e Cultura.