ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios necessários à preparação e distribuição do prato típico **"Boi na Brasa"** aos estudantes das instituições de ensino do município de Luiziana, incluindo os CMEIs Sandra Cordeiro e Affonso Brattis, a Escola Municipal Rita de Cássia e o Colégio Estadual Adaucto da Silva Rocha.

A ação objetiva preservar a tradição cultural do município, promover a integração escolar e proporcionar aos alunos uma experiência alimentícia adequada e segura. Considerando a relevância social e cultural do prato típico, bem como a necessidade de atendimento às normas de higiene, qualidade e segurança alimentar, este estudo busca detalhar as especificações dos insumos, justificar a contratação e orientar o processo de aquisição de forma eficiente e transparente.

2.DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente aquisição de gêneros alimentícios destina-se à preparação e distribuição do prato típico **"Boi na Brasa"** aos estudantes das instituições de ensino do município de Luiziana, incluindo os CMEIs Sandra Cordeiro e Affonso Brattis, a Escola Municipal Rita de Cássia e o Colégio Estadual Adaucto da Silva Rocha.

A necessidade surge em razão da decisão da Prefeitura de manter a tradição cultural do município, proporcionando aos estudantes o acesso a uma experiência gastronômica típica, mesmo diante da impossibilidade de realização da festa municipal com venda do prato, em virtude de limitações financeiras.

O fornecimento dos gêneros alimentícios permitirá atender a todos os alunos das referidas instituições, garantindo que recebam refeições preparadas de forma segura, higiênica e dentro das normas de qualidade e segurança alimentar. Os itens a serem adquiridos incluem carnes, hortifrúti, condimentos, temperos e outros insumos essenciais à confecção do prato típico, respeitando os padrões exigidos para consumo escolar.

A ação também cumpre objetivos sociais e educacionais, promovendo a integração entre os estudantes, a valorização da cultura local e o fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis. Considerando o público-alvo — crianças e adolescentes em fase escolar —, a execução dessa iniciativa é de caráter prioritário e indispensável para assegurar o acesso à alimentação adequada e à preservação das tradições culturais do município.

3.ÁREA REQUISITANTE

SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

4.DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	**COSTELA RIPA TIPO JANELA BOVINA,** PESO MEDIO DA PEÇA: ENTRE 09 E 11 KG PRODUTO DE ORIGEM BOVINA, RESFRIADA, EMBALADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PROVENIENTE DE FRIGORÍFICO INSPECIONADO, ISENTA DE SUJIDADES, ODORES E DETERIORAÇÕES.	KG	1000
2	**BACON SUÍNO**, CURADO, DEFUMADO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES E DETERIORAÇÕES.	KG	100
3	**LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA**, EMBALADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO, ISENTA DE SUJIDADES, ODORES E DETERIORAÇÕES	KG	100
4	**TOMATE VERMELHO**, MADURO, FIRME, INTEIRO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	KG	100
5	**CEBOLA INTEIRA**, FIRME, MADURA, LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	KG	100
6	**PIMENTÃO AMARELO INTEIRO**, MADURO, FIRME, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	KG	15

7	**PIMENTÃO VERMELHO INTEIRO**, MADURO, FIRME, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	KG	15
8	**CENOURA INTEIRA**, FIRME, LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	KG	50
9	**CEBOLINHA VERDE FRESCA**, INTEIRA, LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	MAÇO	10
10	**SALSINHA VERDE FRESCA**, INTEIRA, LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PARTES DANIFICADAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS.	MAÇO	10
11	**PAPEL ALUMINIO** - MEDIDA MINIMA 30 CM x 7 METROS	ROLO	30
12	**PICOLÉ DE FRUTA, À BASE DE ÁGUA, COM SABOR DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, COLORAÇÃO E AROMA CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM INDIVIDUAL, ADEQUADAMENTE LACRADA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E CONSERVAÇÃO. PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONGELAMENTO.**	UND	3000

5.DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO

A presente aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo a preparação e distribuição do prato típico “Boi na Brasa” aos estudantes das instituições de ensino do município de Luiziana, incluindo os CMEIs Sandra Cordeiro e Affonso Brattis, a Escola Municipal Rita de Cássia e o Colégio Estadual Adaucto da Silva Rocha.

A necessidade decorre da iniciativa da Prefeitura em manter viva a tradição cultural do município, proporcionando aos estudantes acesso a uma experiência gastronômica típica, mesmo diante da impossibilidade de realização da festa municipal com venda do prato devido a limitações financeiras. Trata-se de uma ação de cunho social, educacional e cultural, voltada à valorização das tradições locais e à promoção da integração escolar.

O fornecimento dos gêneros alimentícios será destinado a atender todos os estudantes das instituições mencionadas, garantindo refeições preparadas de forma segura, higiênica e dentro das normas de qualidade e segurança alimentar vigentes. A execução desta ação é considerada de prioridade alta, pois visa assegurar que as crianças e adolescentes tenham acesso a alimentação adequada e a uma experiência cultural significativa, fortalecendo valores de integração, pertencimento e preservação da cultura local. A aquisição dos gêneros alimentícios é, portanto, essencial para garantir a efetividade da iniciativa, permitindo que seja realizada de forma organizada, segura e com ampla participação do público-alvo.

6. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A contratação para fornecimento dos gêneros alimentícios necessários à preparação do prato típico **"Boi na Brasa"** proporcionará os seguintes benefícios:

- Valorização da cultura local: Preservação e incentivo às tradições gastronômicas do município de Luiziana, mesmo sem a realização da festa municipal.

- Integração escolar: Promoção de experiências compartilhadas entre os estudantes, fortalecendo vínculos sociais e comunitários.

- Alimentação adequada e segura: Garantia de refeições preparadas dentro das normas de higiene, qualidade e segurança alimentar, atendendo às necessidades nutricionais de crianças e adolescentes.

- Inclusão social: Ação voltada a todos os estudantes das instituições de ensino, assegurando que nenhum aluno seja excluído do benefício.

- Eficiência e organização: Aquisição planejada e centralizada de insumos, permitindo execução da ação de forma ordenada, evitando desperdícios e atrasos.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o sucesso da aquisição e distribuição do prato típico "Boi na Brasa" para os estudantes do ensino público do município de Luiziana. A contratação deverá atender aos seguintes requisitos:

- Fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade: Todos os produtos devem estar em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas de higiene, segurança alimentar e legislação vigente, incluindo carnes, hortifrúti, condimentos, temperos e demais insumos necessários à preparação do prato típico "Boi na Brasa".

- Procedência e inspeção: Os produtos de origem animal devem ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e inspecionados pelos órgãos competentes (SIF ou equivalente). Hortifrúti e demais alimentos devem apresentar qualidade compatível com consumo escolar, livres de sujidades, partes deterioradas ou contaminantes.

- Embalagem e transporte: Os gêneros alimentícios devem ser entregues em embalagens adequadas, que preservem a integridade e a qualidade dos produtos, com transporte realizado de forma segura, garantindo a manutenção da temperatura adequada, quando necessário.

- Prazos de entrega: O fornecimento deve ser realizado dentro do prazo estabelecido no contrato, possibilitando a preparação do prato para todos os estudantes das instituições de ensino do município de Luiziana.

- Conformidade com normas: Todos os produtos e processos devem respeitar a legislação sanitária, normas de qualidade e padrões exigidos para consumo escolar, garantindo segurança alimentar e evitando riscos à saúde dos estudantes.

- Quantidades e especificações: A empresa contratada deverá fornecer os produtos nas quantidades e especificações detalhadas no Termo de Referência, assegurando que todos os estudantes das instituições envolvidas recebam a refeição de forma adequada.

9. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

O recebimento dos gêneros alimentícios deverá atender aos seguintes critérios:

- Local de entrega: Os produtos deverão ser entregues nos estabelecimentos indicados pela Prefeitura de Luiziana, podendo incluir os CMEIs Sandra Cordeiro e Affonso Brattis, a Escola Municipal Rita de Cássia e o Colégio Estadual Adaucto da Silva Rocha, conforme cronograma definido.
- Condições de entrega: Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas que preservem sua qualidade, integridade e condições de armazenamento, incluindo temperatura adequada quando necessário (produtos refrigerados ou congelados).

- Inspeção e conferência: No ato da entrega, a equipe responsável deverá realizar conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, verificando se estão de acordo com as especificações do Termo de Referência, livres de sujidades, partes deterioradas, odores ou sabores estranhos.

- Documentação: Cada entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal ou documento equivalente, contendo informações sobre o fornecedor, descrição dos produtos, quantidade, lote, validade e demais dados exigidos pela legislação vigente.

- Aprovação do recebimento: Somente após a conferência e a constatação de que os produtos atendem a todas as exigências de qualidade e segurança alimentar, o recebimento será formalmente aprovado e registrado, garantindo a conformidade com o contrato.

- Rejeição de produtos: Produtos que não atenderem às especificações exigidas poderão ser rejeitados, devendo o fornecedor substituí-los em prazo previamente acordado, sem custos adicionais para a Administração.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

A execução da ação de distribuição do prato típico "Boi na Brasa" aos estudantes das instituições de ensino do município de Luiziana visa, sobretudo**,** preservar e valorizar a cultura local**,** garantindo que as tradições gastronômicas do município sejam transmitidas e compartilhadas com as novas gerações. Além disso, a iniciativa promove integração escolar e inclusão social**,** proporcionando a todos os alunos — das creches, da escola municipal e do colégio estadual — a oportunidade de participar de uma experiência cultural coletiva, fortalecendo vínculos comunitários e o sentimento de pertencimento à identidade local. A ação contribui ainda para a educação cultural, incentivando os estudantes a conhecer, respeitar e valorizar a história e os costumes do município.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declara-se, para os devidos fins, que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios necessários à preparação e distribuição do prato típico **"Boi na Brasa"** aos estudantes das instituições de ensino do município de Luiziana, incluindo os CMEIs Sandra Cordeiro e Affonso Brattis, a Escola Municipal Rita de Cássia e o Colégio Estadual Adaucto da Silva Rocha, é viável técnica e financeiramente**.**

A iniciativa atende a um interesse público relevante, garantindo a preservação da cultura local, a inclusão social dos estudantes e a integração escolar. A execução da contratação será realizada em conformidade com a legislação vigente, normas de segurança alimentar e procedimentos administrativos de aquisição, assegurando eficiência, transparência e economicidade.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação é necessária e adequada para o atendimento das finalidades públicas pretendidas, podendo ser realizada com plena segurança jurídica e operacional.

Luiziana, 14 de Agosto de 2026.

Secretário Municipal de Administração
CARLOS CESAR BRATH