

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Considerando a necessidade de suprir a demanda dos Centros de Educação Infantil e Escolas do Município, o presente estudo técnico preliminar tem como objetivo verificar se há viabilidade técnica na contratação de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** para os alunos matriculados na rede de ensino público municipal de Ibirama – SC.

1.2. Indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos e embasar o Termo de Referência, de forma a relacionar as condições, descrições, quantidades, valores estimados, frequência e periodicidade dos serviços. Tem como objetivo garantir alimentação escolar adequada aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Ibirama, conforme a Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009.

1.3. Entende-se que a aquisição deve ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais.

1.1. Assim, faz-se necessário a contratação de empresa especializada para aquisição de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para execução da Alimentação Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as necessidades alimentares e nutricionais dos alunos. Demanda proveniente do Setor de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes de Ibirama.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes tendo em vista fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, busca produtos de qualidade para oferecer aos alunos, direito constitucional básico a todos, baseado nas Leis em vigência:

- Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Lei nº 12.982, de 28 de Maio de 2014 altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.
- Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

### 3. DAS JUSTIFICATIVAS DAS NECESSIDADES

3.1. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento deste direito aos estudantes da rede pública municipal, visando a manutenção da oferta e fornecimento de refeições nos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente em termos de qualidade, quantidade, harmonia e adequação como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

- 3.2. As previsões contemplam os estudantes matriculados nos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais durante o ano letivo de 2026, período vigente da ata de registro de preços.
- 3.3. Diante do presente planejamento e com o objetivo de realizar a manutenção dos cardápios escolares, faz-se necessário a execução de um novo processo licitatório para a aquisição destes gêneros alimentícios para a alimentação escolar para suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos alunos. Desta forma, justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições. Sendo que a não realização do processo licitatório e a ausência do fornecimento dos diversos gêneros alimentícios citados no Documento de Formalização de Demanda, Termo de Referência, Estudo Técnico Preliminar e posteriormente no Edital de Licitação, comprometeria o atendimento nos dias letivos dos alunos da Rede Municipal de Ensino.
- 3.4. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência. Essa contratação permitirá a elaboração de uma alimentação escolar de qualidade.

#### 4. ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	FUNÇÃO	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes	Nutricionista	Natália da Silva
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes	Nutricionista	Fabiana Regina Radloff Christóvão

#### 5. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
1	Abacate fortuna, em início de maturação, que suporte a manipulação, o transporte e a conservação para consumo imediato.	1.460	Kg	11,61
2	Abacaxi, polpa branca, categoria 1, livre de danos e pragas, em grau de maturação, íntegro.	5.386	Kg	8,36
3	Abóbora comum, com no mínimo 1,5kg, com características de cultivar bem definidas.	1.030	Kg	4,19
4	Abobrinha, com tamanho, aroma e sabor próprios da espécie, sem danos, com polpa íntegra, não apresentar rachaduras e cortes na casca.	292	Kg	5,89
5	Açafrão em pó. Ingredientes: Açafrão em pó. Não deve conter conservantes, e aditivos químicos, deve ser 100% natural, não poderá conter sal. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes plásticos original do fabricante, contendo 50g, contendo data de	400	Pct	7,70

	fabricação e validade, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, dados de identificação e procedência do fabricante, modo de conservação/armazenamento. Ingredientes: Açafrão em pó. Produto Nacional. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Marcas de referência de qualidade: Kitano, Apti e Neilar, ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.			
6	Acelga, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, firme, sem danos físicos e mecânicos.	760	Kg	7,79
7	Agrião com folhas verdes e não florado, em maços de 250g.	560	Maço	5,26
8	Alecrim desidratado puro, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, contendo no mínimo 6g. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Marcas de referência de qualidade: Kitano, Neilar e Horta e Sabor, ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	334	Pct	3,01
9	Alface liso ou crespo, livre de danos e pragas, bem formada, sem manchas e apodrecimentos (kg).	184	Kg	24,19
10	Alho branco ou roxo, subgrupo nobre, tipo especial.	290	Kg	37,68
11	Alho poró, cada unidade deve ter 250g, folhas verdes e frescas. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos e fungos.	280	Unid	7,45
12	Ameixa nacional, em tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Em perfeitas condições de maturação, livre de danos e pragas, acondicionada em embalagem resistente.	820	Kg	17,28
13	Banana branca/prata, tipo especial, em ponto de maturação.	7.250	Kg	6,34
14	Banana caturra/nanica, tipo especial, em ponto de maturação.	7.600	Kg	5,53
15	Batata doce, roxa ou branca, com no mínimo 200g a unidade sem danos e pragas.	820	Kg	5,17
16	Batata inglesa escovada, tipo especial. Tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar, grau de	840	Kg	5,83

	maturação apropriado para o consumo.			
17	Beterraba isenta de folhas, tamanho médio de 250g a unidade, com boa formação.	300	Kg	5,11
18	Brócolis verde e não florado, com coloração e tamanho uniforme, de colheita recente, em cabeça.	560	Kg	16,45
19	Caqui café ou chocolate, grau de maturação para o consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitas.	880	Kg	14,69
20	Carne bovina (iscas de paleta), máximo de 10% de gordura/kg de carne, cortadas em tiras (2cm x 4cm), em pacotes transparentes de 1kg. Devendo constar na embalagem a rotulagem oficial, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	2.380	Kg	33,73
21	Carne bovina (cubos de paleta), máximo de 10% de gordura/kg de carne, cortadas em tiras (2cm x 2cm), em pacotes transparentes de 1kg. Devendo constar na embalagem a rotulagem oficial, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	1.768	Kg	34,87
22	Cebola tipo especial. Produto fresco e com grau de maturação intermediário, tamanho uniforme mediano. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados e coloração não característica.	1.025	Kg	5,39
23	Cenoura, categoria 1, livre de danos e pragas, bem desenvolvida, de colheita recente.	610	Kg	5,26
24	Chuchu classe médio, tipo especial, livre de danos e pragas.	3.150	Kg	5,76
25	Couve com folhas verdes. Em maços de 250g.	415	Maço	4,73
26	Couve-flor tonalidade branca ou creme, tipo 1, livre de danos e pragas.	588	Kg	16,59
27	Espinafre fresco, tamanho e coloração uniforme,	165	Maço	5,32

	devendo ser bem desenvolvido, firme, intacto, isento de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, sem sujidades, parasitas ou larvas. Em maços de 250g.			
28	Fígado de galinha, com data de embalagem, e vencimento, com inspeção, com peso descrito na embalagem (pacotes de 1kg). Devendo constar na embalagem a rotulagem oficial, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	810	Kg	15,54
29	Goiaba vermelha no ponto de maturação, sem danos físicos, mecânicos e livres de pragas, consistência firme.	2.016	Kg	16,66
30	Inhame selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	1.430	Kg	10,54
31	logurte natural integral, refrigerado, sem sabor, sem corantes e sem conservantes, em embalagem de 170g. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem com rótulo identificando inspeção, procedência, rotulagem de acordo com a legislação, com validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento. Transportado em veículo refrigerado conforme legislação da Anvisa.	910	Unid	4,51
32	logurte natural integral ou parcialmente desnatado SEM LACTOSE, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, na lista de ingredientes deve conter: Leite integral ou leite semidesnatado, fermento lácteo e enzima lactase. Embalagem plástica, pesando 170g, com validade mínima de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da	196	Unid	6,01

	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado em veículo refrigerado conforme legislação da Anvisa.			
33	Kiwi em ponto de maturação, livre de danos e pragas.	340	Kg	33,35
34	Laranja lima, grupo 1, categoria especial, livre de danos e pragas.	2.646	Kg	8,33
35	Laranja pêra, grupo 1, categoria especial, livre de danos e pragas.	2.386	Kg	5,77
36	Limão taiti, frutos íntegros, em ponto de maturação.	540	Kg	8,38
37	Louro em folha contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento, dados de identificação e procedência do fabricante, modo de conservação/armazenamento. Ingredientes: Louro em Folhas. Produto Nacional. Apresentar acondicionado em embalagem original do fabricante, contendo aproximadamente 5g do produto. Apresentar validade superior a 1 ano a partir da data de entrega. Marcas de referência de qualidade: Apti, Horta e Sabor e Neilar, ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	1.200	Pct	2,92
38	Maçã fuji, com no mínimo 135g a unidade, livre de danos e pragas.	3.150	Kg	13,57
39	Maçã gala, grupo rajada, com no mínimo 135g a unidade, tipo 2, livre de danos e pragas.	1.995	Kg	14,53
40	Mamão formosa, classe B, categoria 1, em ponto de maturação, livre de danos.	3.310	Kg	11,42
41	Manga, fruto perfeito, maduro, isento de danos mecânicos, em ponto de maturação.	1.934	Kg	10,53
42	Melancia, entre 8 a 10 kg a unidade, frutos perfeitos, isento de danos mecânicos, pragas ou doenças.	3.615	Kg	4,04
43	Melão, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, unidades com peso médio de 1,5 kg, de 1º qualidade.	3.905	Kg	9,50
44	Milho verde in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e	150	Kg	12,92

	larvas. Em embalagens de 1Kg.			
45	Moela de galinha, congelada, sem revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada, embaladas em sacos plásticos, com rotulagem, prazo mínimo de validade de 3 meses, a partir da data da entrega, com registro de inspeção e carimbo do SIF, com peso descrito na embalagem. Em pacotes de 1kg. Devendo constar na embalagem rotulagem oficial, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	882	Kg	15,96
46	Nabo redondo de sopa.	350	Kg	7,41
47	Orégano puro, não contendo glúten, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento, dados de identificação e procedência do fabricante, modo de conservação/armazenamento. Ingredientes: Orégano. Produto Nacional. Apresentar acondicionado em embalagem original do fabricante contendo no mínimo 10g. Apresentar validade superior a 1 ano a partir da data de entrega. Marcas de referência de qualidade: Apti, Horta e Sabor e Neilar, ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	2.200	Pct	4,14
48	Pão francês assado, pesando 50 gramas por unidade; de primeira qualidade, com casca crocante, miolo branco e macio; composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Em embalagem apropriada de forma que o produto seja entregue íntegro, com etiqueta constando o peso total. Será rejeitado o pão queimado, mal assado ou com sinais de má conservação e manipulação.	345	Kg	16,12
49	<b>PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN</b> tipo pré-assado. Em embalagens de aproximadamente 100g. Produto elaborado com ingredientes livres de glúten e trigo. Ingredientes: amido de milho, água, massa madre (farinha de arroz, água), farinha de arroz, extrato de frutos (alfarroba e maçã), fibras vegetais (psyllium, bambu), óleo de girassol com	8	Pct	19,31

	alto teor de ácido oleico, proteína de soja, amido de arroz, espessante: hidroxipropilmetilcelulose; xarope de arroz, fermento biológico, sal. Contém derivados de soja. Não contém glúten. Marca de referência: Schar ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.			
50	PÁPRICA DOCE, ingredientes: páprica doce. Sem outros ingredientes e aditivos. 100% puro e de boa qualidade. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, impermeável e transparente, original do fabricante, com peso líquido de 50g. Deve apresentar coloração e odor característicos. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, óleo, aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e lote. Marcas de referência de qualidade: Kitano, Aroma das Ervas ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	120	Pct	7,26
51	Pêra comum d'água, com peso mínimo de 120 gramas, limpas e livres de danos e pragas.	390	Kg	13,50
52	Pernil suíno, cortado em cubos (4x4cm), em pacotes transparentes de 1kg. Devendo constar na embalagem rotulagem oficial, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	2.500	Kg	33,26
53	Pinhão com boa formação, isento de sujidades e danos mecânicos e livre de pragas.	440	Kg	16,68
54	Rabanete, sem folhas, de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem manchas e sujidades, sem lesões físicas ou mecânicas oriundas de transporte.	175	Kg	6,99
55	Repolho roxo com coloração própria, livre de danos e pragas com tamanho médio, pesando entre 1 a 2 kg a unidade.	200	Kg	6,84
56	Repolho verde com coloração própria, livre de danos e pragas, com tamanho médio, pesando de 1,5 a 2,2 kg a unidade.	365	Kg	5,82

57	Rúcula fresca, de 1ª qualidade, em maços de 250g, com tamanho e coloração uniforme, firme, intacto, isento de material terroso, sem parasitas ou larvas.	72	Maço	5,57
58	Semente de linhaça marrom, em embalagens de 200g. Com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. Em embalagem original do fabricante. Não ser a granel.	80	Pct	7,57
59	Semente de chia, em embalagem plástica original do fabricante, transparente e resistente, bem vedada contendo no mínimo 120g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, não ser a granel, deve conter rótulo, com todas as informações conforme legislação vigente.	80	Pct	10,59
60	Tangerina comum/murcote/montenegrina, polpa suculenta, com grau de maturação tal que permita a manipulação e conservação, livre de danos e pragas.	420	Kg	9,56
61	Tomate cereja, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme, intacto, isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	1.050	Kg	27,70
62	Tomate maduro, polpa firme, grupo redondo, classe médio, tipo especial, de colheita recente.	2.120	Kg	9,58
63	Uva comum, com características bem definidas (cor, textura e sabor), bem desenvolvida, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com cachos bem formados, sem manchas, doenças, rachaduras e danos mecânicos.	1.534	Kg	16,32
64	Vagem de formato retilíneo, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, limpas, livres de danos, pragas e ferrugem.	352	Kg	19,36

## 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.
- 6.2. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do

objeto e ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeita condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

- 6.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.
- 6.4. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- 6.5. A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 6.6. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.
- 6.7. A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.
- 6.8. A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades.
- 6.9. Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme incisos I, II, III e IV, art. 63, da Lei nº 14.133/2021.
- 6.10. O Contratado(a) é obrigado(a) a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega que será no Almoarifado Central da Prefeitura Municipal ou outro local previamente indicado.
- 6.11. Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado(a) é obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Prefeitura Municipal sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos.
- 6.12. A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.
- 6.13. Os produtos deverão ser recebidos pelos respectivos fiscais de contratos, nos dias e horas determinados no termo de referência.
- 6.14. A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, a qual deverá ser efetivada em data anterior ao início do ano letivo, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail pelo Departamento de Compras e Planejamento, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas.
- 6.15. Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos.
- 6.16. Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 48 horas (quarenta e oito horas), contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes

da substituição às suas expensas.

6.17. Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Prefeitura e ou seus órgãos de forma expressa.

6.18. A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano anual de contratação, Lei de Orçamentária Anual, etc.

6.19. A aquisição tem como objetivo, atender as necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. A demanda tem como base os alunos matriculados nos Centros de Educação Infantil e Escolas da rede municipal de ensino, de acordo com as matrículas do ano de 2026.

## 7. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

7.1. Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação estão alocados na Certidão emitida pelo Setor de Contabilidade.

## 8. PRAZO DA PROPOSTA

8.1. O Prazo de validade da presente proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura dos envelopes.

## 9. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO E ENTREGA

9.1. Fornecer insumos alimentícios para elaboração da Alimentação Escolar dos alunos matriculados na rede pública de ensino municipal, conforme demanda do MUNICÍPIO DE IBIRAMA - SC respeitados as quantidades contratadas;

9.2. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- **Identificação do produto;**
- **Com selo de inspeção (quando couber);**
- **Embalagem original e intacta;**
- **Data de fabricação;**
- **Prazo de validade;**
- **Peso líquido;**
- **Número do lote;**
- **Nome do fabricante;**
- **Produtos hortifrutis de qualidade conforme o especificado.**

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos

fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração será de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do IFRS ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pelo IFRS e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

Importante ressaltar que os alimentos não perecíveis deverão apresentar-se:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- Embalagem em latas: Não deve estar amassado, estufado, enferrujado, trincado, com furos ou vazamentos, rasgados, abertos ou com outro tipo de defeito;
- O prazo de validade mínima do produto ofertado deverá ser de no mínimo 3 (três) meses, contados da data de entrega do produto.

E para os alimentos perecíveis:

- O fornecedor deverá fazer constar no ato da entrega um selo emitido por balança digital, contendo entre outras informações obrigatórias, a quantidade (peso) dos produtos em cada uma das embalagens;
- Asseio pessoal e uniformização do fornecedor: Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega;
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;
- Os veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios, objeto deste Estudo Técnico Preliminar, deverão possuir licença exclusiva para transporte de alimentos, a qual é obtida junto ao órgão sanitário do município de origem da empresa contratada. A não observância poderá acarretar o não recebimento de mercadorias e passível de denúncia aos órgãos fiscalizadores;
- Na entrega de alimentos perecíveis, o transporte deve ser refrigerado e apresentar condições adequadas de higiene, devendo este, ser de uso exclusivo para transporte de alimentos, conforme RDC Nº 216/2004;
- A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, lavável, impermeável e atóxico;
- Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes;
- Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação;
- Os materiais utilizados para proteção e fixação de cargas (cordas, encerados plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
- A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima a alimentar;
- Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou

recipientes abertos;

- Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;
- Os alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: Refrigeração em 4°C, com tolerância de até 7°C. Resfriamento em 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expresso na rotulagem do alimento;
- Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;
- Os critérios de temperatura fixados são para os produtos e não para os veículos.

## **10. DO PAGAMENTO**

- 10.1. O prazo de pagamento dos produtos será de no Máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pelo setor de Compra e Gestor Responsável.
- 10.2. O pagamento mensal estará condicionado à quantidade efetivamente adquirida, atestada pela Supervisão da Área Administrativa do MUNICÍPIO DE IBIRAMA – SANTA CATARINA.
- 10.3. Deverão estar computados nos PREÇOS todos os custos e despesas envolvidas no fornecimento dos produtos/objeto do Edital.
- 10.4. O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado mensalmente pelo MUNICÍPIO DE IBIRAMA – SC, se nenhuma irregularidade for constatada; acompanhados da Nota Fiscal/Fatura e, opcionalmente do boleto bancário, com as respectivas notas de entrega e relatório do fornecimento dos itens solicitados.
- 10.4. A Área Administrativa do MUNICÍPIO DE IBIRAMA – SC atestará a entrega dos produtos correspondente, o que servirá como meio de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá requisito indispensável para a liberação dos pagamentos.

## **11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 11.1. Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes do município de Ibirama – SC.

## **12. REFERÊNCIAS PARA ESTIMATIVA DA MÉDIA DE PREÇO PARA COTAÇÃO DOS ITENS**

- Edital de Pregão Eletrônico Nº 004/2025. Campo Belo do Sul - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82777319000192/2025/55>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 47/2025. Rio Negrinho - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102756000179/2025/74>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 05/2026. São João do Sul - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82547274000160/2026/5>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 374/2025. Timbó- SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102764000115/2025/418>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 23/2025. Ituporanga/SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102640000130/2025/389>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 325/2025. Doutor Pedrinho - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/79373775000162/2025/231>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 55/2025. Herval D'Oeste - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82939430000138/2025/78>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 26/2025. Balneário Camboriú - SC. Link de acesso:

- <https://pncp.gov.br/app/editais/83102285000107/2025/140>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 05/2026. Schroeder - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102491000109/2026/28>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 013/2025. Novo Horizonte - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95990115000187/2025/16>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 54/2025. Videira - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83039842000184/2025/117>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 58/2025. Taió - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82765488000102/2025/139>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 252/2025. Palhoça - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82892316000108/2025/271>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 08/2025. Paial - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/01614376000159/2025/37>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 47/2025. Barra Velha - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102830000157/2025/174>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 19/2025. Monte Carlo - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95996104000104/2025/29>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 76/2025. Bela Vista do Caroba - PR. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/01612441000107/2025/108>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 01/2026. São Cristóvão do Sul- SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95991261000127/2026/1>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 35/2025. São Miguel D'Oeste - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82821174000180/2025/321>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 27/2025. Bocaína do Sul- SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/01606852000190/2025/134>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 018/2025. Vargem Bonita - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95996187000131/2025/40>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 02/2026. Ponte Serrada - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82777236000101/2026/3>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 67/2025. Paraíso - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/80912009000108/2025/92>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 10/2025. Petrolândia - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102673000180/2025/106>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 30/2025. Balneário Barra do Sul - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95954509000180/2025/135>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 112/2025. Presidente Castello Branco - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82777244000140/2025/68>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 08/2025. Rodeio - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102814000164/2025/38>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 22/2025. Rancho Queimado - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82892357000196/2025/25>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 141/2025. Itajaí - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102277000152/2025/260>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 23/2025. Guarujá do Sul - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83027045000187/2025/98>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 10/2025. Ilhota - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/06073250000138/2025/59>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 73/2025. Abdon Batista - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/78511052000110/2025/214>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 46/2025. Corupá - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102467000170/2025/177>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 53/2025. Peritiba - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82815085000120/2025/287>
- Edital de Pregão Presencial Nº 06/2025. Entre Rios - SC. Link de acesso:

- <https://pncp.gov.br/app/editais/01612698000169/2025/52>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 009/2025. Cerro Negro - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/95991097000158/2025/135>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 54/2025. Piratuba - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82815481000158/2025/63>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 54/2025. Xaxim - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82854670000130/2025/682>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 16/2025. Caxambu do Sul - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/83021816000129/2025/154>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 32/2025. Passos Maia - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/95993085000162/2025/67>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 01/2026. Alto Bela Vista - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/01614374000160/2026/2>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 58/2025. Pinheiro Preto- SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82827148000169/2025/129>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 22/2025. Antônio Carlos - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82892290000190/2025/24>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 203/2025. Itapiranga - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82821208000136/2025/234>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 05/2025. Luis Alves - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/19578710000121/2025/33>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 05/2026. Faxinal do Guedes - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/83009910000162/2026/33>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 34/2025. Apiúna - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/79373767000116/2025/41>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 23/2026. Lauro Muller - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82558909000124/2026/18>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 124/2025. Cianorte - PR. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/76309806000128/2025/291>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 04/2026. Fraiburgo - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82947979000174/2026/30>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 77/2025. Barra Velha - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/83102830000157/2025/292>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 01/2026. Nova Itaberaba - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/95990131000170/2026/6>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 01/2026. Jardinópolis- SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/80637457000140/2026/11>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 01/2026. Celso Ramos - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/78493343000122/2026/2>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 70/2025. Capinzal - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82939406000107/2025/271>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 34/2025. Porto União - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/83102541000158/2025/72>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 99/2025. Abelardo Luz - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/83009886000161/2025/145>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 22/2025. Água Doce - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82939398000190/2025/70>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 05/2025. Penha - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/30747548000160/2025/11>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 026/2025. São João Batista - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/82925652000100/2025/98>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 247/2025. Rio do Sul - SC. Link de acesso:
- <https://pncp.gov.br/app/editais/83102574000106/2025/493>  
● Edital de Pregão Eletrônico Nº 102/2025. Pouso Redondo - SC. Link de acesso:

- <https://pncp.gov.br/app/editais/83102681000126/2025/90>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 163/2025. Águas de Chapecó - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82804212000196/2025/207>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 13/2026. Herval D' Oeste- SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82939430000138/2026/26>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 276/2025. São Pedro de Alcântara- SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/01613101000109/2025/3>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 96/2025. Aparecida de Goiânia- GO. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/01005727000124/2025/213>
- Edital de Dispensa de Licitação Nº 218/2025. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/07272636000131/2025/129>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 01/2026. Bandeirante - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/01612528000184/2026/4>
- Edital de Pregão Presencial Nº 02/2026. Lageado Grande- SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95993077000116/2026/3>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 05/2026. Vargem - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/95995130000118/2026/33>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 11/2025. Caxambu do Sul - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83021816000129/2025/76>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 26/2025. Santa Helena - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/80912140000175/2025/108>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 06/2026. Schroeder - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/83102491000109/2026/31>
- Edital de Pregão Eletrônico Nº 72/2025. Ouro - SC. Link de acesso: <https://pncp.gov.br/app/editais/82777228000157/2025/214>

### 13. JUSTIFICATIVA DA PESQUISA DE PREÇOS

13.1. Foi obtido cotações de preços praticados pela Administração Pública dos municípios através do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e de forma complementar também foi realizado pesquisa de preços junto às empresas locais e regionais, conforme consta no Item 12. REFERÊNCIAS PARA ESTIMATIVA DA MÉDIA DE PREÇO PARA COTAÇÃO DOS ITENS, expondo que os valores são correspondentes aos valores praticados no mercado. A pesquisa completa para a realização da média de preços encontra-se no documento: "PESQUISA DE PREÇOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PROCESSO LICITATÓRIO: PREGÃO ELETRÔNICO 2026".

Ibirama – SC , 18 de Março de 2026.

Autorizado por:  
Kátiuscia Raika Brandt Bihringer  
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes  
Lei nº 14.133, de 1º de Abril de 2021