

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃO: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTE		
SETOR REQUISITANTE: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTE		
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: NEIVA DAS CHAGAS DAL PIZZOL	CARGO: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	ASSINATURA: 509/05
TELEFONE: (49)3654-0269	E-MAIL: educacao@saobernardino.sc.gov.br	
DESCRIÇÃO DO OBJETO: O OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO CONSISTE NA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO INTEGRAL E EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO PARA O ANO LETIVO DE 2024. ESTA AQUISIÇÃO É FUNDAMENTAL PARA GARANTIR A NUTRIÇÃO ADEQUADA DOS ALUNOS PARA MELHORAR SEU DESEMPENHO NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM E COMBATER PROBLEMAS DE SAÚDE RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO.		
JUSTIFICATIVA: Essa aquisição se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Merenda Escolar ofertada aos alunos da Rede Municipal de Ensino. A merenda escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos estudantes, ao adquirir gêneros alimentícios, é possível oferecer uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados, que contribuem para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de melhorar seu desempenho no processo de ensino aprendizagem, estimulando a concentração, a memória e o rendimento escolar.  GRAU DE PRIORIDADE: ( x ) Normal ( ) Urgente		
PRAZO DE EXECUÇÃO: até 31/12/2024, podendo ser prorrogado de acordo com lei 14.133/2021.		
MODALIDADE DE LICITAÇÃO: ( x ) Pregão ( ) Concorrência ( ) Registro Preço ( ) Credenciamento ( ) Leilão ( ) Inexigibilidade ( ) Dispensa ( ) Concurso ( ) Diálogo Competitivo		

### **1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

Esta aquisição é fundamental para garantir a nutrição adequada dos alunos, o que é essencial para:

#### **Melhoria do Desempenho Escolar:**

- **Nutrição e Aprendizagem:** Estudos mostram que uma alimentação equilibrada melhora a concentração, a memória e o rendimento escolar dos alunos.
- **Energia para Atividades Escolares:** Uma dieta balanceada fornece a energia necessária para que os alunos participem ativamente das atividades escolares.

#### **Combate a Problemas de Saúde:**

- **Prevenção de Doenças:** Uma alimentação saudável ajuda a prevenir doenças como obesidade, diabetes e deficiências nutricionais.
- **Promoção do Bem-Estar:** Alimentos nutritivos contribuem para o bem-estar geral, promovendo um desenvolvimento físico e mental saudável.

#### **Equidade e Inclusão:**

- **Igualdade de Oportunidades:** A merenda escolar garante que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma refeição nutritiva.
- **Combate à Fome:** Para muitas crianças, a merenda escolar pode ser a principal refeição do dia, sendo crucial para combater a fome e suas consequências.

Portanto, a aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma ação estratégica para promover a saúde, o bem-estar e o sucesso educacional dos alunos da rede municipal de ensino.

## 2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O município de São Bernardino-SC, encontra-se em período de transição para a nova lei, e encontra-se na exceção do artigo 176 da lei 14.133/21.

## 3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa fornecedora deve apresentar todos os documentos legais exigidos, incluindo CNPJ, , e certidões negativas de débitos federais, estaduais e municipais.

Comprovante de regularidade fiscal e trabalhista (certidões negativas de débitos trabalhistas e FGTS), demais documentos que serão exigidos no edital de licitação.

## 4 – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA (SE APLICÁVE L)	UNIDADES DE MEDIDAS	UNID.
01	CARNE BOVINA MOÍDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PACOTE MÉDIO DE 01 KG, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DO RIISPOA E ANVISA, TENDO INSPEÇÃO DO SIM, SIP E/OU SIF. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E QUE GARANTAM A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	Não se aplica	kg	400
02	CARNE BOVINA CONGELADA, EM CUBOS PEQUENOS, DESOSSADA, COXÃO MOLE E/OU COXÃO DURO E/OU PATINHO, SEM ADIÇÃO DE SAL E/OU TEMPEROS, EMBALADA À VÁCUO. INSPECIONADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. COM INSPEÇÃO E ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM ATÓXICA E RESISTENTE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 4	Não se aplica	kg	150

	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
<b>03</b>	OVOS VERMELHOS (INTACTO, SEM RACHADURAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE).	Não aplica	se	<b>Dúzia</b>	<b>400</b>
<b>04</b>	QUEIJO - MUSSARELA FATIADO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: QUEIJO DE MASSA FRESCA, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA E SEMI SUAVE, MATURADO, FATIADO. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA CONTENDO ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES,VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E QUE GARANTAM A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	Não aplica	se	<b>kg</b>	<b>150</b>
<b>05</b>	AMEIXA VERMELHA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE PARASITAS, LARVAS E SUJIDADES, ACONDICIONADA EM CAIXA PRÓPRIA. TAM. MÉDIO	Não aplica	se	<b>kg</b>	<b>350</b>
<b>06</b>	KIWI, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE PARASITAS, LARVAS E SUJIDADES, ACONDICIONADA EM CAIXA PRÓPRIA.	Não aplica	se	<b>kg</b>	<b>300</b>
<b>07</b>	LEITE ZERO LACTOSE CAIXA COM 12 UN DE UM LITRO	Não aplica	se	<b>Caixa com 12 unidades</b>	<b>30</b>
<b>08</b>	BOLACHA CASEIRA embalagem de no mínimo 1kg(MILHO, MAISENA, POLVILHO, GLACEADA E CÔCO). O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM EM POLIETILENO	Não aplica	se	<b>kg</b>	<b>60</b>

	TRANSPARENTE;				
09	MINI PIZZA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G, FRESCA, MACIA, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITA NO DIA DA ENTREGA COM RECHEIOS DIVERSOS. NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	Não aplica	se	Unidade	1200
10	ESFIRA MÉDIA 200 GR, EMBALAGEM APROPRIADA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. IDENTIFICAÇÃO DE SABORES.	Não aplica	se	Unidade	1200
11	CUCA SEM RECHEIO APROX. 750 GR CADA EMBALADA COM PLASTICO TRANSPARENTE DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO BRANCA, OVOS, AÇÚCAR, LEITE, ÁGUA SAL, GORDURA E FERMENTO BILÓGICO.	Não aplica	se	kg	100
12	GROSTOLI DOCE ASSADO EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1 KG.	Não aplica	se	kg	80

4.1. Prazo de entrega/ execução: O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 08(oito) dias, contados do(a) recebimento da nota de empenho, após a emissão da AF - Autorização de Fornecimento em remessa parcelada, a ser definida pelo contratante, nos quantitativos e datas conforme estabelecido pelo Município neste Termo de Referência, no seguinte endereço: Rua São Bernardino, n. 743, Centro junto a Secretaria de Educação, dentro do horário de expediente, de segunda-feira a sexta-feira, das 07h30min até as 11h30min e das 13h00 as 17h00.

O parcelamento das entregas dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade, frescura, eficiência logística, flexibilidade e continuidade do fornecimento da merenda escolar, atendendo de forma eficaz às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma adequada para garantir a qualidade e segurança dos alimentos. É fundamental que os veículos de transportes estejam limpos e higienizados, isso inclui a limpeza regular, bem como a manutenção da temperatura para cada tipo de alimento. Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e produtos frescos, devem ser transportados em veículos refrigerados ou com controle de temperatura. Carnes e laticínios não poderão ultrapassar 2/3 (dois terços) do prazo de validade a partir da data da entrega.

Os produtos de panificação deverão ser frescos.

## 5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Os valores estimados foram levantados por meio de pesquisa realizada através do sistema “Banco de preços” e empresas do ramo (cotação em anexo), que tem como objetivo auxiliar órgãos e agentes públicos na elaboração de orçamentos estimativos para servirem de base nas contratações

públicas. A descrição, bem como o respectivo quantitativo a ser contratado está descrito conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	FORN .01	FORN.0 2	FORN .03	Valor de referência
1	CARNE BOVINA MOÍDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PACOTE MÉDIO DE 01 KG, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DO RIISPOA E ANVISA, TENDO INSPEÇÃO DO SIM, SIP E/OU SIF. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E QUE GARANTAM A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	29,90	27,48	28,28	28,55
2	CARNE BOVINA CONGELADA, EM CUBOS PEQUENOS, DESOSSADA, COXÃO MOLE E/OU COXÃO DURO E/OU PATINHO, SEM ADIÇÃO DE SAL E/OU TEMPEROS, EMBALADA À VÁCUO. INSPECIONADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. COM INSPEÇÃO E ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM ATÓXICA E RESISTENTE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	28,50	29,69	27,35	28,51
3	OVOS VERMELHOS (INTACTO, SEM RACHADURAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE).	10,90	12,77	11,30	11,66
4	QUEIJO - MUSSARELA FATIADO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: QUEIJO DE MASSA FRESCA, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA E SEMI SUAVE, MATURADO, FATIADO. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA CONTENDO ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES,VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. O PRODUTO DEVERÁ	46,71	49,00	44,49	46,73

	SER TRANSPORTADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E QUE GARANTAM A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.				
5	AMEIXA VERMELHA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE PARASITAS, LARVAS E SUJIDADES, ACONDICIONADA EM CAIXA PRÓPRIA. TAM. MÉDIO	13,55	17,89	12,38	14,61
6	KIWI, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE PARASITAS, LARVAS E SUJIDADES, ACONDICIONADA EM CAIXA PRÓPRIA.	15,73	25,50	17,90	19,71
7	LEITE ZERO LACTOSE CAIXA COM 12 UN. DE UM LITRO	68,04	77,16	77,64	74,28
8	BOLACHA CASEIRA embalagem de no mínimo 1kg(MILHO, MAISENA, POLVILHO, GLACEADA E CÔCO). O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE;	25,66	27,50	29,80	27,65
9	MINI PIZZA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G, FRESCA, MACIA, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITA NO DIA DA ENTREGA COM RECHEIOS DIVERSOS. NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	6,00	6,99	7,10	6,70
10	ESFIRA MÉDIA 200 GR, EMBALAGEM APROPRIADA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.IDENTIFICAÇÃO DE SABORES.	-	-	3,50	3,50
11	CUCA SEM RECHEIO APROX. 750 GR CADA EMBALADA COM PLASTICO TRANSPARENTE DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO BRANCA, OVOS, AÇÚCAR, LEITE, ÁGUA SAL, GORDURA E FERMENTO BILÓGICO.	24,70	25,00	21,70	23,80

12	GROSTOLI DOCE ASSADO EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1 KG.	32,50	26,00	23,50	27,33
----	--	-------	-------	-------	-------

## **6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

O preço da contratação dos itens baseasse na pesquisa de mercado elaborada com fornecedores no ramo e através do sistema Banco de preços sendo que os valores foram calculados em média de referência.

## **7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios variados, selecionados com base em critérios nutricionais rigorosos, para o preparo da merenda escolar dos alunos do Ensino Fundamental e Educação Infantil da rede municipal de ensino. A merenda escolar será planejada para oferecer refeições balanceadas, garantindo o fornecimento adequado de nutrientes essenciais, contribuindo para a melhoria do desempenho escolar e a promoção da saúde dos alunos ao longo do ano letivo de 2024.

## **8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

O parcelamento das entregas dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade, frescura, eficiência logística, flexibilidade e continuidade do fornecimento da merenda escolar, atendendo de forma eficaz às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

## **9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

### **Melhoria do Desempenho Escolar:**

- Aumento na concentração e rendimento dos alunos devido a uma alimentação equilibrada e nutritiva.

### **Promoção da Saúde e Bem-Estar:**

- Redução de problemas de saúde relacionados à alimentação, como obesidade e deficiências nutricionais.
- Promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos.

### **Equidade e Inclusão:**

- Garantia de acesso a refeições nutritivas para todos os alunos, independentemente da condição socioeconômica.

### **Eficiência Logística e Gestão de Recursos:**

- Melhor gestão do armazenamento e distribuição dos alimentos, evitando desperdícios e garantindo a frescura dos produtos.
- Controle financeiro aprimorado com pagamentos distribuídos ao longo do tempo.

## **Continuidade e Adaptação:**

- Garantia de um fornecimento contínuo de merenda escolar, mesmo em situações emergenciais.
- Flexibilidade para ajustar as quantidades de alimentos entregues conforme as necessidades reais.

## **10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal, que “Regulamenta as funções do agente de contratação e pregoeiro, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de São Bernardino - SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, Decretos de Regulamentação nº 495/2023 de 14/12/2023; nº 494/2023 de 14/12/2023 e Decreto de designação nº 87/2024 e 226/2024, NOS TERMOS DO ART. 92, XVIII, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021).

## **11-CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **12 – IMPACTOS AMBIENTAIS**

Não se aplica.

## **13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação se mostra possível tecnicamente e necessária.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

13.1 - Prazo de Entrega/ Execução: Até 31/12/2024, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2 - Unidade e servidor responsável para esclarecimentos: Fernanda Aparecida Link.

13.3 - Prazo para pagamento: O pagamento será realizado no prazo máximo de até 10(dez) dias contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.4 - A solução pretendida demonstra viabilidade técnica, operacional e tem respaldo orçamentário, assim como está adequado à necessidade da demanda de contratação, portanto **Declaro viável a contratação.**



São Bernardino – SC, aos 30 de Julho de 2024.

FERNANDA APARECIDA LINK

Auxiliar Administrativo

Matrícula nº 582/05

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

**OBSERVAÇÕES:**

Resta Autorizado.

NEIVA DAS CHAGAS DAL PIZZOL

Secretária de Educação Cultura e Esporte

Matrícula nº 509/05