

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: 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 2025. 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: 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. Até 31/12/2025, 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 conseqüências.

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, inscrição estadual e municipal, 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 APLICÁVEL)	UNIDADES DE MEDIDAS	UNID.
------	-----------------------------	-------------------------	------------------------	-------

1.	ALHO INTACTO COM CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO.	Não se aplica	kg	40
2.	AMEIXA IN NATURA PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, SEM DEFORMAÇÕES E CONTAMINAÇÕES.	Não se aplica	kg	500
3.	BANANA FRESCA TAMANHO MÉDIO CAIXA DE NO MÍNIMO 18 KG.	Não se aplica	cx	180
4.	BETERRABA DE QUALIDADE, SEM RÉSTIA, NOVA , SEM MANCHA COR VERMELHO INTENSO MÉDIO, SEM RUPTURAS	Não se aplica	kg	300
5.	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA 1 CATEGORIA SOB INSPEÇÃO, LIVRE DE PARASITAS DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.	Não se aplica	KG	800
6.	CARNE BOVINA CONGELADA, EM CUBOS PEQUENOS DESOSSADA, COXÃO MOLE E/OU COXÃO DURO E/OU PATINHO, SEM ADIÇÃO DE SAL E/OU TEMPEROS, EMBALADA A VÁCUO INSPECIONADA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO 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.	Não se aplica	KG	800
7.	CARNE SUÍNA DE BOA QUALIDADE SEM PELE.	Não se aplica	KG	400
8.	CEBOLA DE BOA QUALIDADE	Não se aplica	KG	150
9.	BATATA INGLESA LAVADA.	Não se aplica	KG	380
10.	CENOURA FRESCA DE BOA QUALIDADE, FIRME, CASCA LIMPA, GRAU MEDIO DE AMADURECIMENTO	Não se aplica	KG	500
11.	CEREAL MATINAL TIPO FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE ACUCAR, EMBALAGEM IK	Não se aplica	PCT	200
12.	COLORAU, EM PO FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUINOS, GRÃOS LIMPOS, DESSECADOS E MOLDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO,	Não se aplica	UND	80
13.	ERVILHA EMB 300 GR ERVILHA ENLATADA (EM CONSERVA	Não se aplica	UND	20
14.	FARINHA DE AVEIA 400GR	Não se aplica	UND	50
15.	FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO. IN NATURA. CONGELADA. APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME NÃO AMOLECIDA, ODOR E COR CARACTERISTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COAGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO	Não se aplica	UND	1000

16.	FILE DE TILAPIA EMBALADO E INSPECIONADO	Não se aplica	UND	400
17.	GAS LP 45KG	Não se aplica	UND	6
18.	GAS DE 13 KG	Não se aplica	UND	50
19.	GELEIA SABORES DIVERSOS FEITO DA PROPRIA FRUTA SEM ADIÇÃO DE ACUÇAR SEM CONTEM GLUTEM, ZERO LACTOSE, SEM CONSERVANTES ARMAZENADAS EM EMBALAGEN DE VIDRO 750GR.	Não se aplica	UND	80
20.	IOGURTE DE BOA QUALIDADE-VARIOS SABORES MORANGO, COCO, ABACAXI E BAUNILHA	Não se aplica	LITRO	1500
21.	KIWI FRUTA DE BOA QUALIDADE	Não se aplica	KG	500
22.	LEITE LIQUIDO INTEGRAL LONGA VIDA. POR PROCESSAMENTO UHT, EM EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. CAIXA COM 12 LITRO EM CADA.	Não se aplica	CX/C 12	300
23.	LEITE VEGETAL, 1 LT 100% VEGETAL SEM LACTOSE ZERO GLUTEN E COLESTEROL SEM ADIÇÃO DE ACUÇAR.	Não se aplica	UND	80
24.	MAÇA CLASSIFICAÇÃO 1, TAMANHO MÉDIO, SEM SINAIS DE AMASSADO, PRONTA PARA CONSUMO DE BOA QUALIDADE CAIXA DE NO MINIMO 18 KG	Não se aplica	CX	100
25.	MAMAO IN NATURA PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MEDIO SEM DEFORMACOES CONTAMINACOES, CONSISTENCIA FIRME SEM INDICIOS DE GERMINACAO, GRAU DE MATURACAO	Não se aplica	KG	500
26.	MELANCIA UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, FRUTAS FIRMES, SEN NACHUCADOS, FRUTAS LINTAS E MADURAS	Não se aplica	KG	1000
27.	MELAO UNIDADES DE TAMANHO MEDIO, FRUTAS FIRMES, SEM MACHUCADOS, FRUTAS LIMPAS MADURAS.	Não se aplica	KG	300
28.	MILHO BEM 300GR	Não se aplica	UND	100
29.	MORANGO CONGELADO, FRUTAS LIMPAS E SAM. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTIVEIS ACUBUSCIONADAS EN EMBALAGER PLASTICA THANG FAKENTE CONTEDO 1KG.	Não se aplica	KG	150
30.	MORANGO DE BOA QUALIDADE	Não se aplica	KG	500
31.	OLEO DE CANOLA 900ML.	Não se aplica	UND	20
32.	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, QUALIDADE TIPO 1 EMB. DE NO MINIMO 900 ML	Não se aplica	UND	400

33.	OVOS DE GALINHA, VERMELHO OU BRANCO, GRANDE, TIPO A. EM EMBALAGEM CONTENDO UMA DUZIA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO MINIMO DE 1.800 G, CADASTRADO NO MINISTERIO DA SAUDE	Não se aplica	DZ	750
34.	PÃO DE HAMBURGUER TAMANHO MEDIO FORMATO REDONDO FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE, EMBALAGEM PASTICA PROPRIA PARA ALIMENTO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ROTULO COM INGREDIENTES.	Não se aplica	UND	2000
35.	PÃO DE FORMA PÃO TIPO FORMA, FATIADO, PESANDO NO MINIMO 500 GR. EMBALAGEM TRANSPARENTE, ATOXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE UMA SEMANA A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	Não se aplica	UND	150
36.	PÃO FRANCES COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PROPRIAS DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE INTEGRO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA, PESANDO 50 GRAMAS	Não se aplica	KG	1000
37.	POLPA DE FRUTAS PARA SUCO DIVERSOS SABORES (ACEROLA, ABACAXI, MORANGO, GOIABA, KIWI, MARACUJA, UVA PESSEGO) POLPA DE FRUTAS: SELECIONADA CONGELADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, EM PACOTES PLÁSTICOS INTEGROS DE 100G CADA. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. CADA ENTREGA DEVE SER DE UM SABOR. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MSES APÓS A ENTREGA.	Não se aplica	UND	150
38.	QUEIJO MUSSARELA QUEIJO MUSSARELA PRODUTO ELABORADO COM LEITE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGENEA, CHEIRO PROPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	Não se aplica	KG	220
39.	SAL FINO EMB. 1 KG IODADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NAO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	Não se aplica	KG	50
40.	SALSICHA RESFRIADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, ENTREGA EM PACOTES DE 3 KG, COM RÓTULO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, COM FRAZO DE VALIDADE E FABRICAÇÃO	Não se aplica	PCT	50
41.	SUCO DE UVA INTEGRAL 1,5 LITROS	Não se aplica	UND	250

42.	TOMATE GRAUDO, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, CASCA LISA, SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	Não se aplica	KG	400
43.	UVA ITALIA (FRUTA FRESCA DE BOA QUALIDADE)	Não se aplica	KG	300
44.	COUVE -FLOR DEVERÁ SER , FRESCA, TER ATINGIDO GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	Não se aplica	UND	300
45.	BROCOLIS INTACTO, SEM MANCHAS, DANOS SUPERFICIAIS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS.	Não se aplica	UND	300
46.	IOGURTE NATURALDE 170GRAMAS NATURAL/INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR CORANTE OU CONSERVANTES	Não se aplica	UND	100

4.1. Prazo de entrega/ execução: 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.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Levantamento de Mercado: Foram coletados orçamentos de empresas do ramo, pesquisa realizada através do sistema “Banco de preços com foco em:

- Qualidade e segurança alimentar (atendimento às normas da ANVISA).
- Capacidade de fornecimento dentro dos prazos.
- Comparação de preços para garantir o melhor custo-benefício.

Viabilidade Econômica: A contratação será feita por meio de licitação na modalidade **pregão**, com **juízo pelo menor preço**. O levantamento de preços garante o cumprimento do orçamento disponível.

Forma de Contratação: Licitação com critério de **menor preço**

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 2025,

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: Rua São Bernardino nº743 centro. Entrega devida ser feita em no mínimo 08 dias a partir do pedido feito pela nutricionista entrega parcelada conforme solicitação da secretaria de educação. Nos dias segunda a sexta das 07:30 horas as 11:30/ 13:00 as 17:00horas.

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 16 de Dezembro de 2024.



FERNANDA APARECIDA LINK

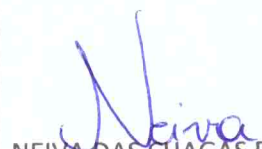
Auxiliar Administrativo

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