



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO (art.6, § 1º, I)

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.

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.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art.18, § 1º, I)

1.1 Justificativa: O presente documento manifesta a necessidade de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO EXERCÍCIO DE 2024**, CONFORME LEI N° 11.947 DE 16/06/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE N° 06 DE 08 DE MAIO DE 2020, N° 20 DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 E N° 21 DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021, com entrega parcelada pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações contidas no Edital.

A necessidade desta contratação é essencial, uma vez que o fornecimento de itens alimentícios para a merenda escolar desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar dos alunos no ambiente escolar. As instituições de ensino têm um papel crucial no desenvolvimento educacional das crianças e adolescentes, proporcionando um ambiente propício para a aquisição de conhecimentos essenciais ao longo de seu crescimento.

Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, a refeição escolar muitas vezes representa sua única fonte de alimentação adequada durante o dia. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma iniciativa do governo brasileiro, tem como objetivo primordial garantir a segurança alimentar por meio de práticas educativas sobre alimentação e nutrição, beneficiando os alunos de todas as redes públicas de ensino.

Dessa forma, é imprescindível que as instituições de ensino tenham um planejamento rigoroso para oferecer refeições nutricionalmente adequadas, contribuindo assim para a promoção da educação, saúde, bem-estar e segurança alimentar dos estudantes.



A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura é responsável por fornecer merenda escolar nas redes de ensino infantil, pré-escola e ensino fundamental. Esta secretaria engloba os centros de educação infantil e fundamental, desempenhando um papel fundamental na garantia de uma alimentação adequada e saudável para os alunos em todas as etapas de ensino.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL. (art.18, § 1º, II)

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de Rio Fortuna/SC, o referido Plano.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO. (art.18, § 1º, II)

3.1. É necessária à realização de Chamada Pública para Grupos Formais e Informais da Agricultura Familiar e Empreendedores Rurais para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO EXERCÍCIO DE 2024**, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessários, conforme itens e quantidades descritos no item subsequente, assim como preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira e, em especial, que possua os seguintes documentos que comprovam sua qualificação técnica:

3.1 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues serão produzidos pelos associados/cooperados;

3.2 Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

3.3 Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda;

3.2 Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de serviços de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;

3.3 Para alimentos de origem orgânica, apresentar certificação que comprove sua procedência;

3.4 Para alimentos processados, é necessário demonstrar que atendem aos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos em normativas específicas.



4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES. (art.18, § 1º, IV)

Ao calcular a quantidade a ser determinado, e ao analisar os Documentos de Formalização de Demanda da Secretária de Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto resulta no seguinte quantitativo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	ABACATE Características Técnicas: produto de 1ª qualidade, da espécie manteiga. Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser característica. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes	kg	650
2.	ABACAXI Características Técnicas: deve ser de tamanho grande, apresentar casca sem manchas, fermentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem pragas ou doenças.	kg	800
3.	ABÓBORA OU MORANGA CABOTIA EMBALADA A VÁCUO Características Técnicas: Moranga cabotia ou abobora picada em cubos, embalada a vácuo com sacos plásticos apropriados, não devem apresentar ar dentro da embalagem. Coloração amarela, limpo, uniforme, sem fermentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Devem estar em perfeitas condições de conservação. Congelamento a 0° e refrigeração de 0 a 7°. Embalagem: Acondicionado em saco plástico a vácuo apropriado para o produto pesando 1 kg.	Kg	100
4.	ABOBORA PAULISTA AMARELA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	300
5.	ABOBRINHA ITALIANA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	500
6.	AIPIM SEM CASCA CONGELADO Características Técnicas: tipo branco/amarelo, no grau normal de evolução do tamanho, com cor própria da espécie, limpo, uniforme, fresco, sem fermentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos.	Kg	300



	Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.		
7.	ALFACE CRESPA OU LISA Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.	Un	1000
8.	ALHO IN NATURA Características Técnicas: grão, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de Consumo sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica	Kg	60
9.	AMEIXA Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica	Kg	350
10.	BANANA Características Técnicas: Banana classificada, podendo ser das variedades branca ou nanica. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	Kg	7000
11.	BANANA ORGÂNICA Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto apresentar certificação de orgânico, estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	KG	300
12.	BATATA DOCE Características Técnicas: tamanho médio a grande, pesando de 200 a 400g. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	kg	500
13.	BATATA INGLESIA Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe	kg	2500



	<p>média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg ou depositados em caixas plásticas vazadas.</p>		
14.	<p>BETERRABA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	250
15.	<p>BOLACHA CASEIRA Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura, sal, e fermento químico.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	300
16.	<p>BOLACHA CASEIRA INTEGRAL Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão..</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	150
17.	<p>BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	20



18.	<p>BRÓCOLIS Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estarem frescos, sem defeitos, isentos de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº009, de 12/11/02.</p>	Kg	700
19.	<p>BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: apresentando 1kg.</p>	Kg	35
20.	<p>BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias</p>	kg	1100
21.	<p>CAQUI Características técnicas: Com coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou danos físicos, fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.</p>	Kg	400
22.	<p>CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	Kg	650
23.	<p>CENOURA Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas,</p>	Kg	550



	doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.		
24.	CHUCHU Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n°009, de 12/11/02.	Kg	400
25.	COUVE-FLOR Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar tamanho médio, com talo aproximado de 3 cm, isenta de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	Kg	400
26.	COUVE FOLHA: Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: Maço com aproximadamente 500gr, acondicionada em plástico apropriado para o produto.	Kg	40
27.	GOIABA Características Técnicas: goiaba classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	Kg	800
28.	GELÉIA DE FRUTAS Sabor: banana, goiaba, morango, abacaxi. Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 500 g à 2.000 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.	Kg	80
29.	GELEIA OU DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: Banana e abacaxi. Deve conter os ingredientes principais da fruta: fruta suco da fruta e pectina. Não deve conter adoçantes artificiais. Embalagem de vidro devidamente lacrada e fechada	kg	45



	conforme legislação vigente. Vidros contendo 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.		
30.	LARANJA PÊRA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	Kg	800
31.	LARANJA LIMA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	kg	2000
32.	LARANJA BERGAMOTA OU POKAN OU TANGERINA Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	800
33.	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, CONTENDO SAL. Embalagem Primária: potes de polipropileno (500g), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga	Kg	200
34.	MAÇÃ Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.	kg	2800



	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 5kg por embalagem.		
35.	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02	Kg	1200
36.	MELANCIA Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg), apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	3000
37.	MORANGO Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em bandejas de 250gr. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	Bandeja	30
38.	MORANGO CONGELADO Características Técnicas: primeira qualidade, tamanho uniforme, com características integras, com coloração uniforme; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 1 a 2kg por embalagem.	Kg	100
39.	OVOS Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Máxima de 15 dias.	UN	30000
40.	PEPINO Características Técnicas: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	kg	350
41.	PERA Características Técnicas: pera classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas.	Kg	300



	<p>Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>		
42.	<p>PÃO CASEIRO DE BATATA OU ABOBORA</p> <p>Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, sal, fermento biológico, ovos, gordura.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação</p>	Kg	600
43.	<p>PÃO DE BATATA INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, açúcar mascavo, ovos, gordura, fermento biológico e sal.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 1 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.</p>	Kg	200
44.	<p>POLPA DE FRUTA PARA SUCO</p> <p>Sabor: Butiá, abacaxi, maracujá, acerola.</p> <p>Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas.</p> <p>Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto pesando 1kg.</p>	Kg	150
45.	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO.</p> <p>Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas.</p> <p>Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 400gr</p>	Kg	60
46.	<p>REPOLHO VERDE OU ROXO</p> <p>Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II ou de material possível de ser higienizados de acordo com a instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	450
47.	<p>ROSCA DE POLVILHO</p> <p>Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de</p>	UND	200



	produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.		
48.	SUCO INTEGRAL DE FRUTA Sabor: uva, maçã, laranja e tangerina. Características Técnicas: Suco natural de fruta integral, sem açúcar e sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro	Litros	450
49.	TEMPERO VERDE – CEBOLINHA, SALSINHA E ALHO DE SOPA Características Técnicas: De 1ª qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livre danos mecânicos, folhas amareladas, pragas e doenças. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 300g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.	Kg	300
50.	TOMATE Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	2200

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO. (art.18, § 1º, V)

A pesquisa de preços foi conduzida documento via e-mail, e contato com fornecedor, bem como consultas efetuadas no site do Painel de Preços do TCE/SC. As consultas no PNCP, identificaram-se processos licitatórios similares ao pretendido pela Secretaria. As empresas consultadas foram: COOPERATIVA FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA NOVA VIDA, CNPJ nº 17.281.222/0001-22, COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE RIO FORTUNA, CNPJ nº 09.263.339/0001-55, COOPERATIVA DOS AGRICULTORES E PESCADORES DO TERRITÓRIO SERRA MAR, CNPJ nº 45.988.656/0001-91, FABRICA DE PÃO NUTRIBEM, CNPJ nº 18.108.157/0001-09, DORA OVOS (ALEX DUTRA) CPF nº 040.825.029-79.

O levantamento de mercado foi conduzido considerando a pesquisa de mercado, o atendimento ao preço praticado, e também em conformidade com a normativa do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além da Lei nº 14.133/2021.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO. (art.18, § 1º, VI)



O valor estimado para esta contratação é de R\$ 356.300,00 (trezentos e cinquenta e seis mil e trezentos). Esta estimativa foi elaborada com base nos orçamentos obtidos junto aos fornecedores do ramo, bem como nas consultas realizadas no site do Painel de Preços do TCE/SC. Além disso, a quantidade de itens foi determinada com base nos anos letivos anteriores e na quantidade de alunos matriculados, considerando as refeições oferecidas. (Orçamentos e consultas seguem anexo).

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	ABACATE Características Técnicas: produto de 1ª qualidade, da espécie manteiga. Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser característica. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes	kg	650	8,90	5.785,00
2.	ABACAXI Características Técnicas: deve ser de tamanho grande, apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem pragas ou doenças.	kg	800	8,60	6.880,00
3.	ABÓBORA OU MORANGA CABOTIA EMBALADA A VÁCUO Características Técnicas: Moranga cabotia ou abobora picada em cubos, embalada a vácuo com sacos plásticos apropriados, não devem apresentar ar dentro da embalagem. Coloração amarela, limpo, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Devem estar em perfeitas condições de conservação. Congelamento a 0° e refrigeração de 0 a 7°. Embalagem: Acondicionado em saco plástico a vácuo apropriado para o produto pesando 1 kg.	Kg	100	15,30	1.530,00
4.	ABOBORA PAULISTA AMARELA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	300	6,20	1.860,00
5.	ABOBRINHA ITALIANA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	500	5,40	2.700,00
6.	AIPIM SEM CASCA CONGELADO Características Técnicas: tipo branco/amarelo, no grau normal de evolução do tamanho, com cor própria da espécie, limpo, uniforme, fresco, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.	Kg	300	8,30	2.490,00
7.	ALFACE CRESPA OU LISA	Un	1000		



	<p>Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação.</p> <p>Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.</p>			5,10	5.100,00
8.	<p>ALHO IN NATURA</p> <p>Características Técnicas: gráudo, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de Consumo sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagem plástica</p>	Kg	60	32,00	1.920,00
9.	<p>AMEIXA</p> <p>Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> <p>Embalagem: acondicionados em caixa plástica</p>	Kg	350	12,30	4.305,00
10.	<p>BANANA</p> <p>Características Técnicas: Banana classificada, podendo ser das variedades branca ou nanica. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.</p>	Kg	7000	6,30	44.100,00
11.	<p>BANANA ORGÂNICA</p> <p>Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto apresentar certificação de orgânico, estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.</p>	KG	300	7,20	2.160,00
12.	<p>BATATA DOCE</p> <p>Características Técnicas: tamanho médio a grande, pesando de 200 a 400g. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	kg	500	5,20	2.600,00
13.	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg ou depositados em caixas plásticas vazadas.</p>	kg	2500	6,40	16.000,00
14.	<p>BETERRABA</p>	Kg	250		



	<p>Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>			5,20	1.300,00
15.	<p>BOLACHA CASEIRA</p> <p>Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura, sal, e fermento químico.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	300	38,80	11.640,00
16.	<p>BOLACHA CASEIRA INTEGRAL</p> <p>Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão..</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	150	44,40	6.660,00
17.	<p>BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE</p> <p>Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Kg	20	46,70	934,00
18.	<p>BRÓCOLIS</p> <p>Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estarem frescos, sem defeitos, isentos de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n°009, de 12/11/02.</p>	Kg	700	13,10	9.170,00
19.	<p>BANHA SUÍNA (Banha de Porco)</p> <p>Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação</p>	Kg	35	19,40	679,00



	sanitária vigente. Embalagem: apresentando 1kg.				
20.	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias	kg	1100	10,70	11.770,00
21.	CAQUI Características técnicas: Com coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou danos físicos, fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.	Kg	400	7,30	2.920,00
22.	CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	Kg	650	6,50	4.225,00
23.	CENOURA Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	550	6,10	3.355,00
24.	CHUCHU Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº009, de 12/11/02.	Kg	400	6,80	2.720,00
25.	COUVE-FLOR Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar tamanho médio, com talo aproximado de 3 cm, isenta de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA,	Kg	400	12,20	4.880,00



	ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.				
26.	COUVE FOLHA: Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: Maço com aproximadamente 500gr, acondicionada em plástico apropriado para o produto.	Kg	40	9,10	364,00
27.	GOIABA Características Técnicas: goiaba classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	800	10,50	8.400,00
28.	GELÉIA DE FRUTAS Sabor: banana, goiaba, morango, abacaxi. Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 500 g à 2.000 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.	Kg	80	35,30	2.824,00
29.	GELEIA OU DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: Banana e abacaxi. Deve conter os ingredientes principais da fruta: fruta suco da fruta e pectina. Não deve conter adoçantes artificiais. Embalagem de vidro devidamente lacrada e fechada conforme legislação vigente. Vidros contendo 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.	kg	45	34,20	1.539,00
30.	LARANJA PÊRA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	Kg	800	6,10	4.880,00
31.	LARANJA LIMA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	kg	2000	6,80	13.600,00
32.	LARANJA BERGAMOTA OU POKAN OU TANGERINA Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	800	6,80	5.440,00



33.	<p>MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, CONTENDO SAL. Embalagem Primária: potes de polipropileno (500g), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga</p>	Kg	200	25,30	5.060,00
34.	<p>MAÇÃ Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 5kg por embalagem.</p>	kg	2800	10,10	28.280,00
35.	<p>MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02</p>	Kg	1200	13,00	15.600,00
36.	<p>MELANCIA Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg), apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.</p>	Kg	3000	5,40	16.200,00
37.	<p>MORANGO Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em bandejas de 250gr. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Bandeja	30	10,30	309,00
38.	<p>MORANGO CONGELADO Características Técnicas: primeira qualidade, tamanho uniforme, com características integras, com coloração uniforme; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 1 a 2kg por embalagem.</p>	Kg	100	24,70	2.470,00
39.	<p>OVOS</p>	UN	30000		



	<p>Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: Máxima de 15 dias.</p>			0,70	21.000,00
40.	<p>PEPINO</p> <p>Características Técnicas: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	kg	350	4,20	1.470,00
41.	<p>PERA</p> <p>Características Técnicas: pera classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Kg	300	9,90	2.970,00
42.	<p>PÃO CASEIRO DE BATATA OU ABOBORA</p> <p>Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, sal, fermento biológico, ovos, gordura.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação</p>	Kg	600	26,50	15.900,00
43.	<p>PÃO DE BATATA INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, açúcar mascavo, ovos, gordura, fermento biológico e sal.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 1 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.</p>	Kg	200	29,80	5.960,00
44.	<p>POLPA DE FRUTA PARA SUCO</p> <p>Sabor: Butiá, abacaxi, maracujá, acerola.</p> <p>Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas.</p> <p>Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto pesando 1kg.</p>	Kg	150	24,10	3.615,00
45.	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO.</p> <p>Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas.</p> <p>Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 400gr</p>	Kg	60	51,10	3.066,00
46.	<p>REPOLHO VERDE OU ROXO</p> <p>Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas,</p>	Kg	450		



	limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II ou de material possível de ser higienizados de acordo com a instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.			5,80	2.610,00
47.	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.	UND	200	14,20	2.840,00
48.	SUCO INTEGRAL DE FRUTA Sabor: uva, maçã, laranja e tangerina. Características Técnicas: Suco natural de fruta integral, sem açúcar e sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro	Litros	450	22,20	9.990,00
49.	TEMPERO VERDE – CEBOLINHA, SALSINHA E ALHO DE SOPA Características Técnicas: De 1ª qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livre danos mecânicos, folhas amareladas, pragas e doenças. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 300g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.	Kg	300	11,10	3.330,00
50.	TOMATE Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Kg	2200	9,50	20.900,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO. (art.18, § 1º, VII)

7.1 A aquisição dos bens, será realizada por meio de um processo de contratação pública por, **CHAMADA PÚBLICA**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal Nº. 11.947/09 e Resoluções 38/2009, 14/2012, 26/2013, 04/2015 e 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e demais Legislação pertinentes.

7.2 A entrega dos produtos deve ser feita nos locais indicado na solicitação de fornecimento emitida pela Secretaria Requisitante.

7.2.1 Locais de entrega e horários:



- **Escola Municipal José Boeing**, Avenida Sete de Setembro, 1175, Bairro Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Bernardo Hemkemaier, Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna (Extensão). HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.

7.3 Os produtos alimentícios devem ser entregues em perfeito estado, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio ou transporte.

7.3.1 Os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

7.3.2 Para produtos de origem animal, deverão constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

7.3.3 Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

7.4 O pagamento será realizado de acordo com cada entrega individualizada, sendo necessário que a contratada emita notas fiscais que, devidamente comprovadas e atestadas, serão pagas em até 30 dias após a entrega.

7.5 O prazo de entrega é de 3 a 5 dias úteis, conforme a data especificada na solicitação de fornecimento.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (art.18, § 1º, VIII)

O fornecimento do objeto ocorrerá de forma parcelada, devido à limitação de espaço para armazenamento de grandes quantidades de alimentos, especialmente os perecíveis. A entrega será gradual, conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, garantindo um fluxo adequado de produtos. Essa abordagem visa simplificar o processo, proporcionando eficiência na gestão de recursos e assegurando a qualidade dos alimentos fornecidos.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art.18, § 1º, IX)

Com a aquisição da Merenda Escolar, a Prefeitura de Rio Fortuna/SC, por meio da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto, tem como objetivos:

- Garantir a segurança alimentar dos alunos, fornecendo refeições de qualidade que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período escolar;



- Promover a educação alimentar e nutricional, contribuindo para o desenvolvimento de hábitos saudáveis e uma alimentação balanceada entre os estudantes.
- Melhorar o desempenho acadêmico dos alunos, proporcionando-lhes condições adequadas de alimentação que favoreçam o aprendizado e o desenvolvimento intelectual.
- Fomentar o desenvolvimento socioemocional dos estudantes, promovendo momentos de convívio e interação durante as refeições, que contribuam para o fortalecimento dos vínculos com a comunidade escolar.

Estes objetivos refletem o compromisso da administração municipal com a promoção da educação integral e o bem-estar dos alunos, visando garantir um ambiente escolar saudável e propício ao desenvolvimento pleno de cada estudante.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (art.18, § 1º, X)

Inexistem providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do Contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual. Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATO-INTERDEPENDENTES (art.18, § 1º, XI)

Inexistem contratações correlatas e/ou interdependentes. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1º da Lei 14.133/2021.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS (art.18, § 1º, XII)

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1º da Lei 14.133/2021.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base em todas as informações apresentadas, é evidente que a aquisição dos itens para a merenda escolar satisfaz plenamente os principais objetivos da Administração. A solução proposta demonstra viabilidade técnica, operacional e orçamentária, além de estar totalmente alinhada com a necessidade identificada na demanda de contratação. Desta forma, garante-se o correto funcionamento da merenda escolar aos alunos das redes de ensino infantil, pré-escola e ensino fundamental, atendendo de forma eficaz às



RIO Município de
FORTUNA

necessidades. A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura desempenha um papel essencial nesse contexto, garantindo uma alimentação adequada e saudável para os alunos em todas as etapas de ensino.

Rio Fortuna, 03 de julho de 2024.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO.
VANUZA BARCELOS NUNCIO.
Matrícula: 1910