ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 NÚMERO DO PROCESSO: chamamento público/credenciamento nº 05/2024

1.2 OBJETO:

Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural, credenciados através do chamamento público nº 05/2024, para destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (*Programa Nacional de Alimentação Escolar)*, em atendimento aos alunos matriculados nas unidades escolares de domínio dessa municipalidade.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Priscila Marcela Delonzek - Nutricionista

Geovana Techio Lopes Belica – Secretária de Educação Cultura e Esportes

3. NORMAS E DIRETRIZES QUE BASEIAM ESTE ETP

Aplicam-se à contratação proposta os seguintes marcos normativos:

Aplica-se a este ETP o Decreto nº. **707, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2024,** que disciplina sobre o procedimento e critérios de julgamento de menor preço e maior desconto, e dá outras providências"

Aplica-se a este ETP a nova lei de licitações 14.133 de DE 1º DE ABRIL DE 2021 que disciplina sobre o estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios."

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos da Agricultura Familiar se faz necessária para complemento da merenda escolar, para todos os alunos da rede municipal de ensino. Estes gêneros alimentícios são necessários a uma alimentação adequada e equilibrada, assim como incentivo ao desenvolvimento regional da agricultura familiar.

A Secretaria Municipal de Educação de Salto do Lontra-Pr, considera a necessidade anual da compra de gêneros alimentícios para oferta das instituições escolares atendidas no município.

Sabe-se que alimentação escolar é parte do processo de aprendizagem, sendo de fundamental importância para o desenvolvimento integral de crianças e adolescentes, uma vez onde é o ambiente escolar que acompanha todas as fases de desenvolvimento, desde a primeira infância, etapa esta que começa a se moldar os hábitos alimentares que repercutirão por toda a vida.

Sendo que uma alimentação saudável deve ser composta essencialmente por alimentos *in natura,* ou minimamente processados como sugere o Guia Alimentar para a População Brasileira, e o Guia Alimentar para Crianças brasileiras menores de 2 anos, do Ministério da Saúde.

A escola tem o papel de fornecer a refeição baseada nas recomendações nutricionais de cada criança, promovendo ações capazes de introduzir novos alimentos e fazer com que o estudante conheça, ingira e manipule esses alimentos.

Para a recomendação diária de energia, utilizam-se valores de referência ofertados pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), de 2001, a resolução 26 de junho de 2013 do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a NR6/2020 as quais trazem que as unidades escolares que atuam em período integral devem atender 70% das necessidades nutricionais diárias de crianças e adolescentes, e unidades escolares que atendem em período parcial, devem atender de 20 % a 30% das necessidades diárias dos mesmos.

Resultados pretendidos/solução:

- Proteger os alunos da má nutrição em todas as suas formas;
- Prevenir doenças crônicas não transmissíveis (DCNT);
- Garantir e prezar pelos DHAA;
- Incentivar um maior consumo de alimentos in natura e pouco ofertados em casa;
- Realizar educação nutricional, através da oferta e prática de hábitos saudáveis dentro do ambiente escolar;
- Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento psicossocial, de aprendizagem contribuindo para o rendimento escolar adequado para cada faixa etária;
- Oferecer refeições bem preparados e seguras, sem risco para a saúde dos alunos;

5. ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal de Educação Cultura e Esportes	Geovana Techio Lopes Belica

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O serviço possui natureza continuada, pois constitui atividade que influencia diretamente na boa execução da missão institucional. Sua interrupção afeta o andamento dos trabalhos cotidianos impactando nos resultados dos órgãos da Administração Pública.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com pesquisa de mercado na região observou-se que existem diversos fornecedores/fabricantes que possam fornecer marcas/modelos diferentes que atendam ao objeto da presente contratação o que permite uma ampla competitividade no certame.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação é a que melhor se amolda às necessidades da Administração, visto que permite o atendimento da Secretaria Municipal de Educação.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para a definição das quantidades, observou-se a quantidade licitada no ano anterior, a qual em diversos itens não foi suficiente, visto que no segundo semestre do ano de 2023 foram construídas mais duas salas de aula no Centro de Educação Infantil Zigmundo Holek, no ano de 2024 foi implementada na Escola Rural Municipal Nossa Senhora Aparecida Educação em tempo integral, e houve um aumento no número de alunos em toda a rede municipal de ensino. No segundo semestre do ano de 2024 está prevista a inauguração das novas instalações da Escola Municipal Carmelo Scotton, a qual deverá ser na modalidade de Educação em tempo integral. Portanto com o aumento no número de alunos, e alterações nas modalidades de ensino houve e haverá um aumento no número de refeições servidas aos escolares, para garantir e cumprir com as resoluções de recomendações diárias, utilizado os valores de referência ofertados pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), de 2001, a resolução 26 de junho de 2013 do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a NR6/2020 as quais trazem que as unidades escolares que atuam em período integral devem atender 70% das necessidades nutricionais diárias de crianças e adolescentes, e unidades escolares que atendem em período parcial, devem atender de 20 % a 30% das necessidades diárias dos mesmos.

Observou-se ainda, um aumento no número de escolares com alergias e intolerâncias alimentares, para atender essas necessidades se faz necessário, o acréscimo de alguns alimentos específicos os quais não faziam parte de processos licitatórios anteriores.

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Quantidade
1	ABACATE De 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997) KG	KG	800
2	ABÓBORA DESCASCADA EM CUBOS E EMBALADA de 1° qualidade, produto fresco, com odor e aparência característica. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente contendo 1 Kg de produto. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	400
3	ABOBRINHA VERDE de 1° qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Produto fresco e com grau de maturação intermediário. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	6500
4	ACELGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas , sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	1500
5	ACHOCOLATADO NATURAL com açúcar mascavo e cacau em pó. Embalagem de 1 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2300
6	ALFACE AMERICANA de 1° qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	3000
7	ALFACE CRESPA de 1° qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. , as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	3000
8	ALHO de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	300
9	AMEIXA VERMELHA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livres de rupturas e cor uniforme. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	800
10	BANANA CATURRA de 1° qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	10.000
11	BANANA PRATA de 1° qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico	KG	5.000

	sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)		
12	BATATA DOCE de 1ª qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
13	BATATA INGLESA COMUM lisa, de 1° qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	10000
14	BATATA SALSA – lavada, de 1ª qualidade, estarem suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	700
15	BETERRABA de 1° qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3000
16	BISCOITO DE POLVILHO AZEDO: contendo: Polvilho azedo, leite, gordura vegetal, água, ovos e Sal. Embalagem primária: saco plástico, Pvc atóxico, rotulado conforme Legislação vigente pesando 250g.	UNI	1000
17	BOLACHA CASEIRA fresca, macia, formato e cor uniformes, produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	3000
18	BOLACHA CASEIRA MOLDADA fresca, macia, com formatos diversos, produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. Embalagem plástica transparente contendo 50 gramas de bolacha. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	2000
19	BOLO ISENTO DE GLÚTEN preparado em utensílios e equipamentos exclusivos para elaboração deste produto, fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)		200
20	BOLO ISENTO DE OVOS E LACTOSE preparado em utensílios e equipamentos exclusivos para elaboração deste produto, fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)		200
21	BROCOLIS de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	2000
22	CAQUI CHOCOLATE Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, livres de rupturas e cor uniforme. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	800
23	CANJICA BRANCA tipo 1, despeliculada, pacote com 0,500 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	2000
24	CARNE DE FRANGO CAIPIRA - abatido em pedaços, todas as partes congeladas, de 1° qualidade embalados em pacotes plasticos informando a data do abate e validade. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente, entregue conforme cronograma de pereciveis da merenda escolar.		3500
25	CARNE SUINA (PERNIL OU LOMBO) cortada em cubos uniformes com dimensões de 03cm x 03cm x 03cm, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com odor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não pálida, escura, dura e seca.	KG	5000

	Embalada em embalagem atóxica, selada, em pacotes de 2 kg, atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.		
26	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4300
27	CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, frescas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Maço de 300 gramas embalados em sacos de polietileno, atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	1000
28	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	3000
29	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	3500
30	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	2000
31	DOCE DE FRUTAS sabores: abóbora, morango, frutas vermelhas, laranja, abacaxi, goiaba e figo; próprio para passar no pão. Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	1000
32	FARINHA DE MILHO, fubá de milho amarela, em embalagens de 1 kg. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Deve conter a escrita "Não contém glúten". Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4800
33	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, sem grãos danificados, ardidos, brotados, chochos, imaturos, machucados, chuvados, mofados, carunchados ou descoloridos. Safra nova, grãos inteiros e brilhosos, em embalagens de 1 kg. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Deve conter a escrita "Não contém glúten". Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)		1000
34	FEIJÃO PRETO tipo 1, sem grãos danificados, ardidos, brotados, chochos, imaturos, machucados, chuvados, mofados, carunchados ou descoloridos. Safra nova, grãos inteiros e brilhosos, em embalagens de 1 kg. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Deve conter a escrita "Não contém glúten". Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
35	IOGURTE - sabor morango, acondicionado em saco plástico de polietileno - sache, resfriado entre 1 e 6º C, contendo 1 litro, produzido de acordo com a legislação vigente, atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Reposição do produto no caso de alteração mesmo antes da data da validade vencido e embalagens danificadas.	Litro	1000
36	LARANJA LIMA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
37	LARANJA PÊRA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
38	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL Leite de vaca in natura, pasteurizado, padronizado, 3 a 4,5% de gordura, apresentando cor, odor e sabor característicos,	L	8000

	acondicionados em sacos plásticos atóxicos, hermeticamente fechados, devendo atender A RIISPOA, contendo 1 litro em cada embalagem, contendo nome e endereço do Fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente.		
39	MAÇÃ GALA E FUGI de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	5000
40	MAMAO FORMOSA de primeira qualidade, sem indicativos de contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	900
41	MANDIOCA DESCASCADA resfriada de primeira qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 2 Kg ou 3 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	1500
42	MANGA TOMMY e PALMER de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	900
43	MANTEIGA COM SAL o produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto e sem odor ou sabor estranho. Não deve conter aditivos. Embalagem contendo 1 Kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde e/ou Agricultura. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	800
44	MARACUJÁ de primeira qualidade deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras nem estar murcho e sem imperfeições. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	kg	800
45	MEL DE ABELHA não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar: cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: liso, denso. Cor: levemente amarela a castanho escura. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura. Embalagem transparente contendo 1 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	300
46	MELADO DE CANA de primeira qualidade, sem sujidades. Embalagem plástica atóxica de 500 gramas com tampa de lacre. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Com registro de inspeção Municipal. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	500
47	MELANCIA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8000
48	MELÃO AMARELO de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias ,de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	800
49	MEXIRICA/ MIMOSA/ BERGAMOTA/ MONTE NEGRINA/ PNOKAN de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	3000
50	MILHO VERDE FRESCO SEM PALHA espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	kg	1000

51	MILHO PARA PIPOCA classe amarela, tipo 1, pacote com 1 kg. Deve conter a escrita "Não contém glúten". (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	300
52	MOLHO DE TOMATE contendo unicamente tomate, açúcar e sal. Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	600
53	Morango congelado,fruta inteira,livre de conservantes 100% natural,feito com morangos de primeira qualidade.sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).		1500
54	MORANGO in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Sem sinais de fungos ou apodrecimento, embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de1997)	kg	900
55	OVOS DE GALINHA sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	DZ	1000
56	PÃO CASEIRO com aproximadamente 500 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, fermento biológico e sal. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
57	PÃO CASEIRO SEM GLÚTEN com aproximadamente 300 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico,devidamente fechada. Deve conter apenas ingredientes certificados sem glúten e ser produzido em ambiente livre de contaminação cruzada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)		200
58	PEPINO COMUM para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	1000
59	PÊSSEGO ou NECTARINA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Com casca de textura aveludada e odor característico. Com 60% de maturação, sem contaminação por fungos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	kg	900
60	QUIRERINHA DE MILHO AMARELA tipo 1. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas. Deverá está em perfeito estado de conservação. Embalagem de até 1 Kg. Deve conter a escrita "Não contém glúten". (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2000
61	REPOLHO de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
62	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 180 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	500
63	SALSINHA FRESCA de primeira qualidade, folhas frescas, sem excesso de caules, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 300	UN	1500

	gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)		
64	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Sem adição de açúcar. Embalagem de vidro de 1 L. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	L	1500
65	TOMATE de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	4000
66	TOMATE CEREJA de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	400
67	VAGEM VERDE in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 2Kg e 3Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	KG	800
68	VINAGRE COLONIAL TINTO produto fermentado acético de vinho tinto e conservador, preparado de mostro limpo isento de matéria terrosa e de detritos vegetais ou animais, não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez aceitável, com aspecto límpido de cor, cheiro, e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica de 750 ml, atóxica, resistente e transparente e lacrada. A data de fabricação e validade deverão ser legíveis. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	UN	500
69	UVA deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Tamanho, cor e forma uniformes, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e sem danos causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997)	kg	800

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando a pesquisa de preços, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média ponderada dos valores unitários apresentados nos itens da solução.

Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A presente contratação será dividida em itens unitários com vistas a estimular a competitividade com potencial de impacto na redução do preço final de cada item em atendimento ao princípio da competitividade e economicidade e a entrega será realizada de forma parcelada conforme as solicitações dessa secretaria.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para esta solução, não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Município de Salto do Lontra/PR encontra-se atualmente em processo de elaboração do Plano Anual de Contratação (PAC), que, embora não tenha sido concluído até a presente data, direcionará de maneira consistente a futura aquisição para atender plenamente às demandas destacadas anteriormente.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação do edital, correspondendo às necessidades das instituições escolares requisitantes da Secretaria Municipal de Educação de Salto do Lontra-PR.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verificam impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

ASSINATURAS:

Geovana Techio Lopes Belica
Secretaria de Educação, Cultura e Esporte

Priscila Marcela Delonzek
Nutricionista