**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**INTRODUÇÃO**

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.

**OBJETO**

Eventual aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar com os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o fornecimento da alimentação escolar dos alunos da rede Municipal de ensino do município de Cordilheira Alta.

**1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

Alimentar - se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa; no âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons hábitos alimentares.

Ao longo tempo a Alimentação Escolar veio ganhando mais notoriedade e relevância, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de n. 26/2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução."; frisamos aqui que o PNAE tem caráter suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a alimentação escolar.

Conforme a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE , no âmbito do PNAE, no mínimo 30% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Além disso, a aquisição dessa natureza favorecerá os agricultores locais do município.

Diante do exposto, faz se necessário a aquisição dos itens relacionados nas planilhas em anexo (Anexo I) deste estudo para que o município de Cordilheira Alta possa oferecer uma alimentação escolar suficiente e de qualidade aos 730 alunos (Dados Sistema Amosc Escola Web, 15/01/2024), alunos que frequentam as unidades municipais de ensino; atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos alunos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

**2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

Considerando o Art. 191º da Lei nº 14.133/21, o qual assegura que até o decurso do prazo de que trata o inciso II do caput do Art. 193º, a Administração poderá optar por licitar ou contratar diretamente de acordo com esta Lei ou de acordo com as leis citadas no referido inciso, e a opção escolhida deverá ser indicada expressamente no edital ou no aviso ou instrumento de contratação direta, vedada a aplicação combinada desta Lei com as citadas no referido inciso. Ademais, esta contratação começará a ter vigência em 2023 com término em 2024, onde a Administração Pública do município de Passa e Fica ainda está considerando o artigo apresentado acima. Deste modo, o município ainda não apresenta o Plano Anual de Contratação de 2024, mas já prevê para o ano de 2023.

**3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte: Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes; A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, conforme cronograma enviado, no endereço especificado e cronograma descrito:

**Hortifrútis:** Entrega semanal, nos dias conforme cronograma enviado com antecedência pela nutricionista, no horário das 07:30.

**Carnes, ovos e laticínios**: Entrega semanal, nos dias conforme cronograma enviado com antecedência pela nutricionista, no horário das 07:30.

**Demais alimentos:** Entrega semanal, nos dias conforme cronograma enviado com antecedência pela nutricionista, no horário das 07:30.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues; A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza; Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes; Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária; Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento; Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

As estimativas das quantidades foram levantadas, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

1. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses (200 dias letivos);
2. Previsão do número total de alunos (conforme sistema Escola Web);
3. Consumo perca pita conforme faixa etária/nível de ensino.

1. Número de refeições e lanches servidas diariamente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **UND.** | **TOTAL** |
| **1** | Abacate - de tamanho médio a grande, de primeira, não fibroso, sem sinais de  rupturas ou machucados, grau de maturação ideal para o consumo. | KG | 50 |
| **2** | Abóbora cabotiá - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta  de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 280 |
| **3** | Abobrinha italiana - de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 210 |
| **4** | Açúcar mascavo 100% natural- extraído de pura cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, o produto deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produto com no mínimo 06 meses de  validade no momento da entrega. | UND | 80 |
| **5** | Agnoline- com recheio de frango/gado, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre -12º e -18º C (graus negativos). Embalagem de 1 kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 30 dias, e de embalamento não superior a 10 dias no  momento da entrega. | KG | 100 |
| **6** | Alface- verde/roxa, espécie americana/crespa/lisa, nova, fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em  embalagens plásticas. | UND | 850 |
| **7** | Banana caturra- produto fresco, em pencas, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, ferrugem, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres  de resíduos de fertilizantes. | KG | 950 |
| **8** | Banana prata- produto fresco, em pencas, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo.  Produto fresco em pencas, com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e  qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 650 |
| **9** | Batata doce- com casca roxa, desenvolvidas com o tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. | KG | 550 |
| **10** | Beterraba- inteira, limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem folhas e ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de  sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. | KG | 230 |
| **11** | Bolacha caseira- sem glacê, fresca, com consistência macia, não dura, quebradiça e embatumada. Com aproximadamente entre 15 a 20g. Embalagem atóxica, de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de maio de 2020), demais  especificações exigidas na legislação vigente. | KG | 130 |
| **12** | Bolacha caseira de fubá- fresca, com consistência macia, não dura, quebradiça e embatumada. Com aproximadamente entre 15 a 20 g. Embalagem atóxica, de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade.  Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS  INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de maio de 2020), demais  especificações exigidas na legislação vigente. | KG | 130 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **13** | Bolacha caseira de manteiga - com consistência macia, não dura, quebradiça e embatumada. Com aproximadamente entre 15 a 20g. Embalagem atóxica, de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS  INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de maio de 2020), demais  especificações exigidas na legislação vigente. | KG | 130 |
| **14** | Brócolis- fresco, firme, tipo ramoso, tamanho médio, de boa qualidade, bem desenvolvidos. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas  plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. | UND | 150 |
| **15** | Carne suína - Pernil ou lombo sem ossos, in natura, sem pele e sem gordura aparente, cortada em iscas, congelado, cor rosada característica, sem gordura, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, lote, peso, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Devendo ser transportada sob  temperatura de -12º a -18º C. | KG | 180 |
| **16** | Cenoura, produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas,  adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. | Kg | 400 |
| **17** | Chuchu- tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de  sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. | KG | 150 |
| **18** | Couve-flor- produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes.  Ausência de danos mecânicos. | UND | 170 |
| **19** | Couve-folha- ou couve manteiga, folhas de tamanho médio, limpas e de boa qualidade, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | UND | 150 |
| **20** | Cuca com recheio - sabores diversos, fresca, sem corantes e conservantes químicos, acondicionada em embalagem transparente, fechada, com rótulo de  acordo com a legislação vigente. Recheios: Doce de leite, abacaxi, goiabada. | UND | 300 |
| **21** | Doce de fruta cremoso- produto oriundo do cozimento de polpa de fruta natural com açúcar, deverá ser fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Embalagem atóxica resistente de 750g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.  Sabores (Uva, Figo, Pêssego, Goiaba, Morango, Banana). | UND | 130 |
| **22** | Feijão preto- tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da  entrega. | KG | 250 |
| **23** | Iogurte de fruta- sabores diversos, embalagem de 900ml ou 1 litro. Deve apresentar consistência cremosa ou firme. Preferencialmente Isento de corantes artificiais. Pode conter estabilizantes, conservantes e ou outras substâncias alimentícias, conforme Instrução Normativa Nº 46/MAPA. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Conservado entre 1 a 10° C; validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Transporte: veículo em carroceria fechada e  isotérmico. | UND | 600 |
| **24** | Laranja - frescas, íntegras e firmes. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e  qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 80g a 100g por unidade. | KG | 550 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **25** | Mandioca- descascada, de boa qualidade e aparência. Produto congelado, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade no  momento da entrega. | KG | 280 |
| **26** | Melado de cana- embalagem de 900g a 1kg, embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega e registro nos órgãos  competentes. | UND | 160 |
| **27** | Milho verde em espiga - in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre  de resíduos de fertilizantes. | UND | 1550 |
| **28** | Mini Pizza - congelada, sabores diversos (frango, frango com milho, milho e requeijão), pesando aproximadamente 150 a 200 gramas. Devendo ser transportada à temperatura de entre -12º e -18º C (graus negativos). Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 30 dias, e de embalamento não superior a 10 dias no momento da  entrega. | UND | 800 |
| **29** | Morango in natura- Com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua  aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 100 |
| **30** | Pão de milho fatiado - novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço, massa produzido com base de farinha de trigo e farinha de milho, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. Pacotes de 500g, peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de  fabricação e validade. | KG | 100 |
| **31** | Pepino in natura- comum e de cor verde escura ou verde escura brilhante, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre  de resíduos de fertilizantes. | KG | 140 |
| **32** | Pêssego nacional- tipo amarelo, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de  fertilizantes. | KG | 210 |
| **33** | Queijo tipo colonial- inspecionado, de boa qualidade, refrigerado, produzido de forma artesanal, sem corantes e conservantes químicos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente com peso líquido de 1kg. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por  cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | KG | 100 |
| **34** | Repolho Branco- tamanho médio a grande, folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente  higienizadas ou embalagem plástica. | UND | 350 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **35** | Tangerina- tipo Poncã/morgota, de primeira qualidade, peso de 80g a 100g por unidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, não pode estar murcha, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.  Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou  embalagens plásticas. | KG | 300 |
| **36** | Tempero verde/cheiro verde – in natura, Salsa e cebolinha, hortaliças frescas, com folhas integras, limpa, de coloração uniforme; isentos de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica, maços de 200g. | UND | 380 |
| **37** | Tomate- tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua  aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 300 |
| **38** | Geléia 100% Fruta, sem adição de açúcar e conservantes. Ingredientes permitidos: fruta e suco concentrado de maçã. Sabores diversos (uva, frutas  vermelhas, morango, banana). Unidade de 100 a 250g. | UND | 50 |
| **39** | Suco de uva, 1,5 litros. Produto oriundo da extração do suco de fruta através de processos adequados a extração. Suco natural, sem adição de açúcar, pode ser diluído em água. Não necessita adição de açúcar. Acondicionado em embalagem de vidro transparente, deverá estar fechada, rotulada com data de fabricação, prazo de validade, bem como as informações nutricionais do  produto. | UND | 250 |
| **40** | Suco de maçã, 1,5 litros. Produto oriundo da extração do suco de fruta através de processos adequados a extração. Suco natural, sem adição de conservantes e açúcar. Pode beber puro ou adicionar 01 parte de suco para 03 partes de água. Acondicionado em embalagem de vidro transparente, deverá estar fechada, rotulada com data de fabricação, prazo de validade, bem como as  informações nutricionais do produto. | UND | 250 |
|  |  |  |  |

**5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Visando atender as exigências do PNAE, foi efetuado um mapeamento dos agricultores familiares e cooperativas locais, buscando possíveis produtos que estes pudessem fornecer para alimentação escolar durante o ano letivo de 2024.

**6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

Com base no mapeamento dos agricultores familiares e cooperativas locais e regionais, definiram-se os produtos. Foram realizados os orçamentos priorizando os fornecedores locais, na falta destes priorizou-se os geograficamente mais próximos.

Os orçamentos foram coletados através de pesquisa efetuada junto a agricultores familiares e cooperativas locais e regionais, considerando trata-se de uma variedade de itens específicos e de complexa cotação de preços e especificações.

Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) valores válidos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

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

De acordo com a Lei 11.947 de 2009 a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, empreendedor familiar rural, pode ser realizada por meio da chamada pública, dispensando-se, nesse caso, o processo licitatório.

**8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO**

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

**9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.
4. Fortalecimento da agricultura familiar local e da região.

**10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista Responsável Técnica do município.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas unidades escolares municipais no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

**11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

**12 – IMPACTOS AMBIENTAIS**

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

**13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Considera-se viável esta contratação. Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, aponta-se como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

Cordilheira Alta/SC, 04 de março de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Aline Tecchio Borsoi

Nutricionista CRN/10 2297

Secretaria da educação