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.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Cuida o estudo técnico preliminar da Contratação de empresa especializada no Fornecimento de Hortifrutigranjeiros em atendimento a Merenda Escolar. A Aquisição de Alimentação Escolar (Gêneros Alimentícios) – Merenda Escolar em cumprimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo as diretrizes estabelecidas pela Lei 11.947/2009 e da Resolução FNDE n°26/2013. A presente aquisição, respeitando o cronograma fornecido pela Cozinha Piloto "Sra. Maria Erothildes Soares Lucas" (Dona Tilde), visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam nutricional mente para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos regularmente matriculados nas unidades escolares do Munícipio do Potim/SP, de forma a proporcionar aos alunos melhor rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, promovendo a igualdade, respeitados as diferenças etárias e biológicas de cada fase de desenvolvimento do aluno. A alimentação escolar vem contribuir com os índices de aprovação dos alunos, como é sabido crianças com alimentação precária são afetadas na sua capacidade de aprendizagem. Dessa forma visando o melhor interesse dos alunos é necessária a aquisição de alimentos de qualidade, em atendimento as 10 (dez) unidade escolares pertencentes ao Munícipio do Potim/SP.

Ante o exposto, este estudo planeja contemplar as possíveis soluções a despeito da Contratação para o fornecimento de Gêneros Alimentícios, observada a importância, a qualidade, e viabilidade dos serviços ora pretendidos especialmente em razão da economicidade, respeitando sempre as normas regulamentadoras afetas a temática e ao Direito Administrativo.

Unidades Escolares pertencentes a Rede Municipal de Ensino:
*Creche Frei Arcílio Romano Salvatti – Frei Arthur (Berçário II);
*EMEI Profª. Maria Seabra de Castilho Bianco (Maternal I e II);
*EMEI Antônio Barbosa (Maternal I e II);
*EMEI Profª. Patrícia Conceição Calheiros de Melo (Infantil I e II);
*EMEI Profª Sandra Aparecida dos Santos Teberga (Infantil I e II);
*EMEIEF Integral Lar Monsenhor Filipo (Infantil I e II, 1° ao 5° ano);
*EMEIEF Amador Galvão César (Infantil I e II, 1° ao 9° ano);
*EMEF Judith Siqueira Weber (1° ao 5° ano);
*EMEF Benedito Lúcio Thomaz (1° ao 9° ano).
*EMEF Dr. Geraldo José Rodrigues Alckmin (6° ao 9° ano); e

2 – JUSTIFICATIVA

A Aquisição de Hortifrutigranjeiros tem como objetivo garantir qualidade de vida e a segurança alimentar de nossos alunos em cumprimento ao Programa Nacional de alimentação escolar fornecendo alimentos saudáveis e adequados aos alunos e alunas da educação básica da Rede Municipal de Ensino de Potim/SP, contribuindo para o desenvolvimento e rendimento do aluno(a) na sala de aula. Os gêneros alimentícios a serem oferecidos aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Potim deverão cumprir as necessidades nutricionais dos alunos, proporcionando melhor rendimento e desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes.

3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Conforme disposto no inciso II do § 1° do art. 18 da Lei N° 14.133/2021, a Aquisição de Hortifrutigranjeiros – Merenda Escolar encontra previsão no plano de contratações anual, em alinhamento com o planejamento da Administração Pública Municipal.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação de empresa para o Fornecimento de Hortifrutigranjeiros tem como requisitos a inidoneidade e probidade da empresa CONTRATADA, bem como o comprometimento com a qualidade dos produtos ofertados.

E por força do artigo 40 da Lei Nº 14.133/2021, por tratar-se de aquisição de bens comuns / compras, tem se a melhor solução na aquisição desses bens de consumo.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa dos quantitativos se ajustam ao número de alunos/alunas matriculadas na Rede Municipal de Ensino de Potim/SP.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	**ACELGA EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em sacos de polietileno, transparente, ou caixas plásticas limpas, sendo sua unidade de medida em unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Amarrados em maços de 1.000 gramas por unidade.	100	UNIDADES
2	**AGRIÃO EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, pesando aproximadamente 1000 gramas a unidade, sendo sua unidade de medida em quilo. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.AGRIÃO (MAÇOS DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS)	30	QUILOS
3	**ALFACE LISA, AMERICANO E CRESPA EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionada em sacos de polietileno transparente sendo sua unidade de medida em unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	1.500	CABEÇAS

4	**ALHO TIPO DESCASCADO:** PRODUTO REFRIGERADO deverá estar de acordo com a RESOLUÇÃO ANVISA, número 23/2000 e PORTARIA 242/1992 do Ministério da agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. CARACTERÍSTICAS: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC número 12, de 02/01/01 da ANVISA, instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO número 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, decreto número 6268 de 22/11/07- MA e lei número 9972 de 25/05/00- ANVISA. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado pesando 01 Kg.	600	QUILOS
5	**BRÓCOLIS EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso, umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, que possa alterar a aparência e qualidade. Acondicionada em caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS)	800	UNIDADES
6	**CHEIRO VERDE (CASAL INDUSTRIAL) EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas plásticas limpas. Com unidades de peso mínimo de 2,5KG. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	1.800	MAÇOS
7	**CHICÓRIA EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionada em sacos de polietileno transparente sendo sua unidade de medida em unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE DE NO MÍNIMO 300 GRAMAS)	100	UNIDADES

8	**COUVE MANTEIGA EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em sacos plásticos, transparente. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA (UNIDADE COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS	450	UNIDADES
9	**COUVE-FLOR EXTRA:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas plásticas limpas. Com unidades de peso mínimo de 500g. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS)	100	UNIDADES
10	**ESPINAFRE EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em sacos de polietileno transparente. (UNIDADE DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS)	120	UNIDADES
11	**REPOLHO LISO VERDE EXTRA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, pesando aproximadamente 1000 gramas a unidade, sendo sua unidade de medida em quilo. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. PESO MÍNIMO 500 GRAMAS	800	QUILOS
	LEGUMINOSAS		
12	**ABOBORA MADURA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem broto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, livres de resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	600	QUILOS

13	**ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	500	QUILOS
14	**BATATA DOCE BRANCA EXTRA A**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem broto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, livres de resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	600	QUILOS
15	**BATATA BARAKA ESPECIAL**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem broto, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, cortes e livre de resíduos, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagem telada ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	6.000	QUILOS
16	**BERINJELA EXTRA AA** O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (decreto 12.486, 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, lisa, firme, com polpa limpa e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfusões, cortes, livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em sacos de polietileno transparente ou embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC N12, de 12/01/2001 da ANVISA.	500	QUILOS
17	**BETERRABA EXTRA AA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente, sendo sua unidade de medida em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Livre de resíduos de fertilizantes.	800	QUILOS
18	**CEBOLA NACIONAL**:O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	1.000	QUILOS

19	**CEBOLA ROXA GRAÚDA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	120	QUILOS
20	**CENOURA EXTRA AA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes na casca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	2.500	QUILOS
21	**CHUCHU EXTRA A**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, sem brotos, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	1.000	QUILOS
22	**INHAME EXTRA A**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, sem brotos, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	100	QUILOS
23	**MANDIOCA GRAÚDA DESCASCADA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, sem brotos, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	300	QUILOS

24	**PEPINO JAPONES EXTRA A:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. SACOS DE 25 QUILOS CADA	100	QUILOS
25	**PIMENTÃO VERDE:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de resíduos de fertilizantes, perfurações e cortes, acondicionados em sacos de polietileno transparente ou embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	40	QUILOS
26	**TOMATE MADURO- MOLHO**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA	1.000	QUILOS
27	**TOMATE SALADA EXTRA AA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA	5.000	QUILOS
28	**VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 12 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparentes ou embalagens teladas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	300	QUILOS

29	**QUIABO LISO EXTRA A:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (decreto 12.486, 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, será tolerado ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, acondicionada em embalagens teladas ou sacos polietileno transparente Sua unidade de medida será em quilos. Pesando aproximadamente 1300 gramas cada unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC Nº12, de 12/01/2001 da ANVISA.	300	QUILOS
	FRUTAS		
30	**ABACAXI PÉROLA A GRAÚDO**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, com coroa, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes. Pesando aproximadamente 1300 gramas cada unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	1000	UNIDADES
31	**BANANA NANICA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas de madeira ou caixas plásticas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 120 g a unidade.	90.000	UNIDADES
32	**BANANA PRATA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas de madeira ou caixas plásticas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 100 g a unidade.	120.000	UNIDADES

33	**GOIABA VERMELHA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, nacional, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá estar devidamente acondicionada em caixas de papelão e subdivididas em bandejas. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo aproximado de 110g a unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	4.000	UNIDADES
34	**LARANJA PÊRA A**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em embalagens teladas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo de 190 gramas.	20.000	UNIDADES
35	**TANGERINA PONKAN** A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 200g a unidade.	20.000	UNIDADES
36	**LARANJA SERRA D'ÁGUA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 200g a unidade.	20.000	UNIDADES
37	**LIMÃO TAHITI A**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou embalagens teladas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. De colheita recente.	80	QUILOS

38	**MAÇÃ GALA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, nacional, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá estar devidamente acondicionada em caixas de papelão e subdivididas em bandejas. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	70.000	UNIDADES
39	**MAMÃO FORMOSA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (GRAUDO MINÍMO 1,5 QUILO)	800	UNIDADES
40	**MANGA TOMMY 12 FRUTOS:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (decreto 12.486, 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, com polpa intacta e firme, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, acondicionados em caixas plásticas limpas. Sua unidade de medida será em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC Nº12, de 12/01/2001 da ANVISA. **Unidade de no mínimo 300 gramas.**	5.000	UNIDADES
41	**MELÃO AMARELO 6/7 FRUTOS:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (decreto 12.486, 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, não apresentando manchas, sujidades, bolores, ferrugem ou outros defeitos e livre de resíduos, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC Nº12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo de aproximado de 1,5KG.	4.000	UNIDADES

42	**MELANCIA GRAÚDA**: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúda, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada a granel. O Peso da unidade deve ser no mínimo 10 kg. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.) PESO MÍNIMO DE 8 QUILO CADA	500	UNIDADES
43	**UVA SEM SEMENTE ROSADA / VERDE:** uva tipo rosada ou verde doce sem semente, o produto deve ser de 1ª qualidade com aroma palatável de coloração uniforme com polpa firme intacta sem danos físicos, a variedade rosada deve apresentar revestimento branco sobre a casca denominado PRUÍNA, contendo vitaminas A, B e C sendo ricas em sais minerais principalmente potássio; o produto deve ser entregue em cachos inteiros fortalecidos, sem estarem danificados e despencados.	500	QUILOS
44	**PERA WILLIANS**. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos e livre de resíduos, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	300	QUILOS
GRANJEIROS			
45	**OVOS DE GALINHA, TIPO EXTRA:** branco, pesando entre 60g a 65g a unidade isento de fungos ou substancias toxicas, cor, odor e sabor anormais. O produto deverá ser acondicionado em bandejas de papelão forte com divisores celulares e suas condições deverão estar de acordo com a resolução N. 05/07/91 RISPOA/M.A, e posteriores.	4.000	DUZIAS

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a contratação requerida foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site pncp.gov.br e sítios eletrônicos de municípios da região circunvizinha ao município de Potim, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Diante das características do objeto pretendido a melhor solução à contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios acomoda como melhor solução guarda apoio na aquisição e/ou contratação direta dos serviços com empresa representante do ramo de atividade, que certamente resultará em maior economia e celeridade, possibilitando fomentar o mercado local.

Assim sendo, ao analisar a solução proposta, ponderando-se os encargos inerentes a ela, entende-se este o formato mais adequado à ser utilizado por esta Administração, o apresentado nesta oportunidade, observados os princípios da economicidade e eficiência.

Ainda, tendo em vista a natureza do objeto estar enquadrada no Inciso XIII do Art. 6º da Lei Nº 14.133/2021 como bens e serviços comuns, e seu fornecimento parcelado – aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado – fica definida a utilização da modalidade licitatório de Pregão Eletrônico para a contratação requerida.

7 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Utiliza-se como estimativa preliminar do preço para a futura contratação, os orçamentos obtidos com empresas locais, e regionais; bem como pesquisas de mercado via plataformas oficiais de preço.

EMPRESA	SERVIÇOS	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
****					
****					
****					
MÉDIA FINAL:	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				

8 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A escolha e/ou adesão ao evento se mostrou mais vantajosa à Administração, após a análise das possibilidades existentes no mercado, preço estimativo e características do objeto quanto a aquisição de bens e serviços comuns, XIII do Art. 6º da Lei Nº 14.133/2021. Entende-se como melhor critério de julgamento o preço estimado e a visando a qualidade dos produtos a serem fornecidos.

Define-se ainda que a vigência da citada contratação pelo prazo necessário à sua execução, inicialmente 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato.

O fornecimento iniciará após empenho e formalização do pedido (Ordem de Serviço) conforme demanda da Administração Pública Municipal.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- Oferecer refeições que cubram as necessidades nutricionais dos alunos
- Promover a formação de hábitos saudáveis
- Contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos
- Estimular a produção local e incentivar o desenvolvimento sustentável

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Determinar local adequado, refrigerado e seguro para o armazenamento dos alimentos, bem como as boas práticas no preparo da Merenda Escolar.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

O objeto a ser contratado deverá obedecer às normas e critérios de sustentabilidade estabelecidos por padrões nacionais e internacionais, ao quais deverão ser observados pela empresa CONTRATADA, promovendo a utilização consciente de materiais de consumo, a razoabilidade dos recursos naturais disponíveis.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Do ponto de vista técnico a solução pretendida demonstrada é possível, uma vez que é a mais comumente utilizada no mercado e na Administração Pública, não trazendo grandes dificuldades à sua operacionalização.

Sendo assim, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente viável.

Potim, 18 de dezembro de 2025.

José Francisco Bustamante Romain
CPF:977.169.798-68
Secretário Municipal de Educação e Cultura