

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações básicas

Órgão: MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA (82.826.462/0001-27)

Categoria do ETP: Aquisição de materiais de consumo e/ou permanente.

2. Descrição da necessidade

Constitui objeto deste contrato a aquisição de gêneros alimentícios para serem fornecidos na alimentação escolar durante o período letivo de 2025, em atendimento às necessidades da Escola Municipal Professora Jacy Falchetti e do Centro Municipal de Educação Infantil Professora Fabiana Nunes Possato.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução nº6, de 8 de maio de 2020, bem como a lei 11.947 de 16 de junho de 2009. Assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Arroio Trinta, buscando a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde daqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Em anexo a esta documentação apresentamos cronograma de distribuição, relação de itens e quantidades, ambos elaborados pela Nutricionista Camila Emiliane Froelich.

3. Requisitante

Secretaria de Educação

4. Descrição dos requisitos da contratação



As entregas deverão ser feitas pela contratada na Escola Municipal Prof.^a Jacy Falchetti e no Centro Municipal de Educação Infantil Prof.^a Fabiana Nunes Possato, conforme orientações da Nutricionista Sra., Camila Emiliane Froelich.

As entregas deverão ser realizadas pela contratada, conforme cronograma pré estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável.

Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora.

5. Levantamento de mercado

Para este processo foi feito pesquisa de mercado no comércio local para verificar a viabilidade de fornecimento, bem como em Centrais Estaduais de abastecimento (CEASA) conforme orienta a resolução nº6 de 2020.

O mercado de alimentação escolar é composto por fornecedores variados, que oferecem desde alimentos in natura a industrializados, de acordo com as necessidades das instituições de ensino. Foram identificados fornecedores de alimentos frescos locais como frutas, vegetais e panificados com entregas semanais, bem como distribuidores de alimentos de curta a longa durabilidade como industrializados, carnes congeladas e laticínios, com capacidade de atendimento a logística semanal a quinzenal.

6. Descrição da solução como um todo

Sendo necessária e obrigatória o atendimento da alimentação no ambiente escolar, é indispensável a contratação de empresas para a entrega dos gêneros alimentícios de forma continua no período de 12 meses nas unidades escolares e em condições adequadas, havendo a fiscalização dos alimentos entregues pelas empresas vencedoras no ato da entrega e viabilizando assim a entrega da merenda para as escolas.

7. Estimativas da quantidade a serem contratadas

A quantidade estimada a ser contratada baseou-se no atendimento do ano anterior de fornecimento da merenda escolar, bem como planejamento de cardápios mensais baseados nas atualizações advindas da resolução nº6 de 2020, devendo assim ser suficiente ao atendimento para o próximo ano letivo das unidades de educação básica municipal.



PREGÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA O PERÍODO DE JANEIRO A DEZEMBRO DE 2025

LOTE I – PANIFICADOS



ITEM	PRODUTO	UN	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
1	PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE.	Un	0	0	1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	16
2	PÃO DE FORMA FATIADO.	Un	0	10	10	15	15	15	15	15	15	15	15	10	150
3	PÃO FRANCÊS MINI.	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15	20	0	50
4	PÃO FRANCÊS.	Kg	0	10	20	20	20	20	20	20	20	20	20	10	200
5	PÃO HOT DOG.	Kg	10	20	20	20	20	20	40	20	20	20	20	20	250
6	PÃO HOT DOG MINI.	Kg	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
7	PÃO SOVADO.	Kg	10	10	20	20	20	20	10	20	20	20	20	10	200
8	PÃO FRANCÊS INTEGRAL.	Kg	0	0	10	10	10	0	0	10	10	0	0	0	50
9	FARINHA DE ROSCA.	Kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20

LOTE II – HORTIFRUTIGRANJEIROS

10	ABACATE.	Kg	0	5	5	5	5	5	0	5	5	5	0	0	40
11	ABACAXI PÉROLA.	und	50	100	50	50	0	0	0	0	50	100	100	50	550
12	ALHO NACIONAL.	kg	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44
13	ALFACE CRESPA AMERICANA. OU	Kg	0	15	15	15	15	15	10	15	15	15	15	5	150
14	BANANA CATURRA.	Kg	80	200	280	280	280	280	280	280	280	280	280	200	3000
15	BANANA PRATA.	Kg	0	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	5	100
16	BATATA INGLESA.	Kg	0	50	50	80	80	80	50	80	80	80	80	40	750
17	BATATA SALSA.	kg	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
18	CEBOLA.	kg	30	50	50	50	50	60	60	50	60	60	60	20	600
19	CENOURA.	Kg	10	20	20	20	20	20	20	40	40	20	20	0	250
20	COUVE FLOR.	kg	0	0	10	10	10	20	40	40	40	40	40	0	250
21	GOIABA.	Kg	0	5	5	5	5	0	0	5	5	5	5	0	40
22	KIWI.	Kg	0	0	5	10	5	5	5	5	5	10	10	0	60
23	LARANJA PÊRA.	Kg	0	100	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	1000
24	MAÇÃ FUJI NACIONAL.	Kg	50	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	50	2800
25	MAÇÃ ARGENTINA.	Kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
26	MANGA PALMER.	Kg	0	25	25	25	25	20	20	20	20	25	25	20	250
27	MAMÃO FORMOSA.	Kg	50	50	100	100	100	100	50	100	100	100	100	50	1000
28	MAMÃO PAPAIA.	kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
29	MARACUJÁ.	Kg	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8
30	MELANCIA.	Kg	50	100	100	0	0	0	0	0	0	100	100	50	500
31	MELÃO.	kg	50	50	100	100	100	100	100	100	100	100	100	0	1000
32	OVOS DE GALINHA.	dz	10	50	50	50	50	50	10	50	50	50	50	30	500
33	PÊRA WILLIAMS ou	kg	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50



ARROIO TRINTA



 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



	PACKANS.														
34	PEPINO.	Kg	0	10	10	10	0	0	0	0	10	15	15	10	80
35	REPOLHO BRANCO.	Kg	0	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	0	150
36	REPOLHO ROXO.	Kg	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	100
37	TOMATE LONGA VIDA.	Kg	0	50	50	80	80	80	50	80	80	80	80	40	750
38	PIMENTÃO COLORIDO (AMARELO E VERMELHO).	Kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	5	2	70
39	UVA COMUM (fruta da época).	Kg	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	50
40	UVA DE MESA/ÍTALIA.	Kg	0	5	5	5	0	0	0	0	5	20	5	5	50
41	VAGEM	Kg	2	6	6	6	6	0	0	0	2	4	4	4	40
42	ABOBÓRA CABOTIA	Kg	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	10	60
43	ABOBRINHA ITALIANA	Kg	0	0	0	0	0	12	12	12	12	0	0	0	48
44	ACELGA	Kg	7	7	7	7	0	0	0	0	0	8	7	7	50
45	CHUCHU	kg	0	0	0	0	0	0	9	9	8	8	8	8	50
LOTE III – CEREAIS (PRODUTOS BÁSICOS)															
46	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL.	kg	25	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	25	450
47	AÇÚCAR DE BAUNILHA.	kg	0	0	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0,5	0	0	2
48	AÇÚCAR MASCADO.	kg	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30
49	AMENDOIM BRANCO.	kg	0	1	1	1	1	2	5	1	1	1	1	0	15
50	AMIDO DE MILHO.	Kg	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	40
51	ARROZ INTEGRAL.	Kg	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
52	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I.	Kg	50	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	50	1400
53	AVEIA EM FLOCOS FINOS.	kg	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	40
54	BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM.	Un	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	110
55	BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO, TIPO LAMINADO DE MAISENA.	Un	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
56	BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.	Un	0	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
57	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA.	Un	10	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	10	400
58	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.	Un	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30
59	BISCOITO ROSQUINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (SEQUIINHOS):	Un	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
60	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL.	Un	0	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	0	150
61	BISCOITO SEM GLÚTEN CRAKERS.	Un	0	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	0	25



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



62	BOLACHA DE MEL, SEM LACTOSE.	Un	0	10	10	5	5	5	5	5	10	10	5	5	75
63	BISCOITO TIPO ROSCA DE POLVILHO:	kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
64	COOKIES ZERO AÇÚCAR:	Un	0	2	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	15
65	CANJICA DE MILHO BRANCA.	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
66	CANJQUINHA DE MILHO (QUIRERA).	kg	10	15	15	15	15	15	15	10	10	10	10	10	150
67	CEREAL MATINAL DE MILHO SEM AÇÚCAR.	kg	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
68	ERVILHA VERDE CONGELADA.	kg	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30
69	FARINHA DE AVEIA.	kg	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30
70	FARINHA DE ARROZ.	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
71	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA.	kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	70
72	FARINHA DE MILHO AMARELA TIPO BIJU.	kg	0	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3	2	25
73	FARINHA DE MILHO AMARELA/FUBÁ.	kg	10	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	10	400
74	FARINHA SEM GLÚTEN.	kg	0	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	0	15
75	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TRADICIONAL.	kg	10	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	10	500
76	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL.	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3	2	25
77	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO.	und	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10
78	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.	und	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	100
79	GRANOLA TRADICIONAL.	kg	0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0	15
80	LENTILHA.	kg	10	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	10	130
81	MACARRÃO CARAMUJINHO/CONCHINHA:	Kg	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
82	MACARRÃO COM OVOS TIPO CABELINHO DE ANJO.	kg	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	100
83	MACARRÃO PENNE ou PARAFUSO COM VEGETAIS TRICOLOR.	Kg	5	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	5	80
84	MACARRÃO COM OVOS TIPO CARACOL.	kg	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	100
85	MACARRÃO DE ARROZ, ISENTO DE GLÚTEN.	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	20
86	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO.	Kg	5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	5	130
87	MACARRÃO ESPAGUETE:	kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	70
88	MACARRÃO GRAVATINHA.	Kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	70
89	MACARRÃO INTEGRAL.	Kg	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30



ARROIO TRINTA

Capital Catarinense da Cultura Italiana



90	MACARRÃO TALHARIM:	kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	70
91	MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS.	Kg	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	2	50
92	MILHO DE PIPOCA.	kg	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	10	60
93	MILHO VERDE CONGELADO.	kg	0	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	54
94	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	Un	30	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	470
95	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:	Un	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	30
96	ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM:	Un	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
97	PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE.	Un	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
98	POLVILHO DOCE.	kg	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30
99	POLVILHO AZEDO.	kg	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	80
100	TAPIOCA HIDRATADA.	kg	0	3	3	3	3	3	3	2	2	3	0	0	25
101	SAGU	kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	70
LOTE IV – BEBIDAS, FRUTAS SECAS, TEMPEROS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS															
102	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ.	Un	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
103	BEBIDA À BASE DE SOJA ("LEITE" DE SOJA) SEM AÇÚCAR.	L	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
104	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA ("LEITE" DE AVEIA) SEM AÇÚCAR.	L	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	40
105	BEBIDA VEGETAL DE ARROZ ("LEITE" DE ARROZ) SEM AÇÚCAR.	L	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
106	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100% PURO.	kg	0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	0	25
107	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO.	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
108	CANELA EM PÓ.	Un	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
109	CANELA EM RAMA.	Un	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
110	CHÁ MATE DE SAQUINHO.	Un	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	100
111	COCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	kg	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0	5
112	COLORÍFICO EM PÓ:	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
113	CRAVO DA ÍNDIA.	Un	0	2	2	0	2	2	2	2	2	1	0	0	15
114	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO.	Un	10	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	10	180
115	GERGELIM BRANCO.	kg	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0	1
116	LEITE DE COCO EM PÓ.	kg	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
117	LEITE DE COCO TRADICIONAL.	Un	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
118	LEITE EM PÓ DE VACA	kg	1	2	2	1	2	1	2	0	2	0	2	0	15



ARROIO TRINTA



Capital Catarinense da Cultura Italiana



	INTEGRAL INSTANTÂNEO.														
119	MARGARINA VEGETAL SEM SAL E SEM GORDURA TRANS.	kg	1	2	2	1	2	1	2	0	2	0	2	0	15
120	NOZ MOSCADA EM PÓ.	Un	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
121	ORÉGANO.	kg	0	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0	7
122	SAL REFINADO IODADO.	kg	10	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	20	250
123	SAL TEMPERADO SEM PIMENTA.	kg	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	30
124	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO.	L	20	20	20	20	20	20	20	20	20	25	25	20	250
125	SUCO DE UVA CONCENTRADO.	kg	0	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	0	200
126	TÂMARAS DESIDRATADAS, SEM CAROÇO.	Kg	0,5	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	0,5	15
127	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA.	kg	0	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0	7
128	ERVA DOCE SEMENTE.	kg	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0	1
129	CAMOMILA.	Kg	0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0	1
130	AMEIXA SECA SEM CAROÇO:	kg	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0	5
131	UVA PASSA BRANCA.	kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
132	UVA PASSA ESCURAS.	kg	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	18
133	PASTA DE AMENDOIM INTEGRAL.	kg	0	1	0	0,5	0,5	0	0	1	0,5	0	0,5	0	4
134	VINAGRE BRANCO.	und	5	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	5	100
135	VINAGRE DE MAÇÃ.	und	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10
136	VINAGRE TINTO.	und	4	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
LOTE V – LATICÍNIOS E DERIVADOS, CARNES E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL															
137	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA.	Un	0	20	0	65	0	0	0	0	0	65	0	0	150
138	CREME DE LEITE.	Un	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
139	CREME DE LEITE SEM LACTOSE.	Un	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	40
140	DOCE DE LEITE EM PASTA.	Un	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	50
141	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE.	Un	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10
142	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA.	Un	0	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	0	380
143	IOGURTE NATURAL INTEGRAL.	Un	0	9	9	9	9	9	9	9	8	8	8	3	90
144	IOGURTE 0% LACTOSE.	Un	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	1	50
145	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA.	L	100	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	100	2000
146	LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL.	L	10	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	10	350
147	MANTEIGA SEM SAL.	Kg	2	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	2	50



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



148	MANTEIGA SEM LACTOSE.	kg	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8
149	NATA.	kg	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	15
150	NATA SEM LACTOSE.	kg	0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0	3
151	QUEIJO MUSSARELA FATIADO.	Kg	10	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	10	150
152	QUEIJO MUSSARELA FATIADO SEM LACTOSE.	kg	0	1	0,5	0,5	1	1	1	1	1	0,5	0,5	0	8
153	REQUEIJÃO CREMOSO.	kg	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	20
154	REQUEIJÃO SEM LACTOSE.	kg	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0	5
155	RICOTA.	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	6
156	BANHA DE PORCO.	Kg	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	1	60
157	BIFE BOVINO DE PRIMEIRA, COXÃO MOLE.	Kg	10	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	10	400
158	CUBOS BOVINO DE PRIMEIRA, PATINHO.	Kg	10	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	10	400
159	CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA, DE 1ª QUALIDADE.	Kg	20	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	20	700
160	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO.	Kg	30	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	20	550
161	COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO, SEM TEMPERO.	Kg	30	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	20	600
162	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO.	Kg	20	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	30	850
163	BISTECA SUÍNA.	Kg	0	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	0	170
164	COSTELA SUÍNA PICADA SEM PELE.	Kg	20	20	20	20	20	20	30	20	20	20	20	20	250
165	CARNE SUÍNA EM CUBOS.	Kg	20	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	40	560
166	FILÉ DE TILÁPIA.	Kg	20	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	10	330
167	LINGUIÇA TOSCANA.	Kg	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	5	20	50
168	MÚSCULO BOVINO SEM OSSO.	Kg	0	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	0	250
169	PRESUNTO COZIDO.	Kg	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	70
170	SALSICHA TIPO HOT-DOG.	Kg	0	0	0	0	0	8	0	0	0	8	0	0	16

8. Estimativa do valor da contratação

Para estimar o valor máximo aceitável para esta contratação, buscamos cotações junto a fornecedores do ramo, localizamos próximos ao Município de Arroio Trinta e também utilizamos pesquisa de preço referente a contratações similares realizadas por outros Municípios do estado de Santa Catarina, considerando o mesmo objeto contratual, bem como consultas em sites da internet.



Os Parâmetros para Pesquisa de Preços, estão baseados nos Artigo 29 à Artigo 31 do Decreto Municipal Nº 2491, de 13 de setembro de 2023.

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à datada pesquisa de preços,

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação.

O preço estimado foi obtido a partir de método matemático aplicado em série de preços coletados. Estamos considerando a média de preços, obtida somando os valores de todas as pesquisas de preços, dividindo a soma pelo número de pesquisas recebidas.

Também foi realizada a pesquisa de preço nos bancos de dados em Centrais Estaduais de abastecimento (CEASA) conforme orienta a resolução nº 6 de 2020.

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

A aquisição da matéria prima deverá ser realizada em lote, separados por gêneros alimentícios comuns, obtendo-se assim uma maior eficiência no cumprimento do contrato, competitividade entre as empresas participantes, maior facilidade em fiscalizar o contrato de forma mais específica e detalhada. Favorecendo também a inclusão de empresas especialistas em determinado atendimento, bem como pequenas e médias empresas.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Esta contratação não permitirá a subcontratação. A vencedora do certame será a responsável por executar os serviços que forem para ela homologados.

11. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

A contratação está de acordo com o Plano de Contratação Anual do Município de Arroio Trinta para 2025.

12. Resultados pretendidos

Com a referida contratação a administração pretende entregar a alimentação escolar as unidades básicas de ensino municipais, de acordo com o ano letivo e em cumprimento aos regulamentos acima citados, garantindo a oferta de uma alimentação saudável que contribua para desenvolvimento biopsicossocial e o rendimento escolar, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis,



atendendo as necessidades nutricionais de acordo com as diferentes faixas etárias e período de permanência no ambiente escolar.

13. Providências a serem adotadas

Para que se faça cumprir na íntegra os contratos a serem praticados, deverá haver capacitação dos colaboradores que atuam nas cozinhas das unidades de ensino e que irão realizar o recebimento dos produtos contratados para que possam atuar auxiliando na fiscalização analisando os produtos conforme seus respectivos descritivos, bem como verificando no ato do recebimento as características quali-quantitativas do objeto pretendido.

Sendo assim não serão recebidos produtos que estejam danificados, vencidos ou próximos de vencer, sem o devido controle de temperatura quando for o caso, amassados, e demais características que os tornem impróprios para consumo ou que não condiz com o descritivo do produto, sendo a proponente vencedora obrigada a fazer substituição dos mesmos, sem custos adicionais à Prefeitura.

14. Possíveis impactos ambientais

Para que haja a devida produção de alimentos nas unidades de ensino haverá a necessidade da aquisição da devida matéria prima, seja ela in natura ou industrializada, naturalmente irá gerar resíduos orgânicos de partes não comestíveis bem como de alimentos não consumidos, e reciclável advindo das embalagens dos alimentos, sendo assim ocorre nas unidades a separação de materiais orgânicos dos recicláveis sendo dado o destino correto através da coleta seletiva.



15. Declaração de viabilidade

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar empecilhos ao prosseguimento da presente contratação.

Governo Municipal



ARROIO TRINTA

 Capital Catarinense da Cultura Italiana 



16.Responsável

CAMILA EMILIANE FROELICH
Nutricionista da Educação

Anexos