



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

#### 1.1 PROCESSO INTERNO DA SECRETARIA Nº 00

#### 1.2 OBJETO

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PARA A MERENDA ESCOLAR VINDO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDER A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, PARA POSTERIORMENTE SER FRNECIDA A ESCOLA MUNICIPAL MARNALDO BUSATO E CMEI NEULI MARIA STOFFELS.

### 2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE ELABORAÇÃO

SERVIDORA: CLECILDE FABIANE

SERVIDORA: EMMILY PEREIRA DA COSTA SPEGIORIN

### 3. NORMAS E DIRETRIZES QUE BASEIAM ESTE ETP

Aplicam-se à contratação proposta os seguintes marcos normativos:

- Lei Federal nº. 14.133 de 01 de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Lei 8.078 de 11/09/90 do Código de Defesa do Consumidor.
- Decreto Municipal nº 95/2023 – Elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP.
- Decreto Municipal nº 96/2023 – Procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços.
- Decreto Municipal nº 103/2023 – Regulamenta o Sistema de Registro de Preços – SRP.
- Decreto Municipal nº 107/2023 – Regulamenta, no âmbito municipal, as sanções administrativas.
- Decreto Municipal nº 91/2023 – Funcionamento da comissão de contratação e a atuação dos gestores e fiscais de contratos, da atuação da advocacia pública e do controle interno nas licitações e contratações, no âmbito da administração pública municipal.
- Portaria Municipal nº 151/2023 – Nomeação de fiscais e gestores

### 4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade de suprir a demanda na Secretaria Municipal de Educação e Escolas do Município, o presente estudo técnico preliminar tem como objetivo informar se há viabilidade técnica na contratação de aquisição de alimentos para a merenda escolar, de acordo com cardápio elaborados por nutricionista em regime de execução indireta e de forma contínua para os alunos matriculado na rede e ensino público de Sulina-Paraná.

Indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos e embasar o



Termo de referência, de forma a relacionar as condições, descrições, quantidades, valores estimados, frequência e periodicidade dos serviços.

Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido a essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais. Por suas características pode ainda ser classificado como de natureza de bem comum.

Devem ser transportados em veículo adequado ao transporte de alimentos, em estado de conservação e higiene perfeitos e visíveis, e refrigerado. Eventualmente poderá ser requisitado a entrega antes da data e horário estipulado, mas a empresa será avisada com antecedência de 24 horas

Assim, é de fundamental importância a aquisição destes itens para atender as necessidades das crianças durante o ano letivo merenda.

## 5. ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Secretaria de Educação	Cleilde Fabiane

## 6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DO OBJETO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A presente contratação tem por objetivo o fornecimento merenda para as secretarias municipais e atender às demandas específicas pela secretaria de Educação, Cultura e Esporte.

As entregas deverão ocorrer de acordo com a solicitação de cada secretaria juntamente com a Nota de Empenho. A nota de Empenho será encaminhada para a empresa com pelo menos 2 dias úteis de antecedência da data de entrega.

A merenda deverá ser entregues nas secretarias solicitantes, respeitando o horário de expediente, de segunda à sexta-feira das 7:00h às 11:30 da manhã, e das 13h00min às





16h00min.

Para a presente contratação serão exigidos apenas os documentos usuais e obrigatórios exigidos pela Lei Federal nº. 14.133/2021.

ITEM	UN	DESCRIÇÃO	QTD TOTAL
1	KG	ACELGA de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando aproximadamente 300 gramas cada cabeça. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	50
2	KG	ALFACE crespa ou lisa de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico em quantidade de aproximadamente 300 gramas cada cabeça. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	220
3	KG	BOLACHA CASEIRA fresca. Unidades pesando aproximadamente 25g, com tamanhos regulares. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macia, isenta de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 500g. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	90
4	KG	CUCA CASEIRA RECHEADA fresca. Produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, pesando aprox. 600gr. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Casca de cor suavemente dourada e homogênea. Embalagem plástica, atóxica e transparente. Isento de mofo e bolores, odores estranhos e substâncias nocivas devendo conter data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	60
5	KG	COUVE-FOLHA, do tipo manteiga, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico de aproximadamente 300 gramas cada maço. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho,	15



		amarelado e/ou danificado.	
6	UND	Laranja fresca, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não poderão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados, apodrecidos e/ou bolores, livre de sujidades, para sitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	80
7	KG	PÃO CASEIRO FRESCO, pesando aproximadamente 600g cada unidade após assado, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor suavemente dourada e homogênea. Reposição do produto: no caso de pães com fabricação superior a um dia anterior à data de entrega, pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Apresentação em embalagens de polietileno, com quantidade solicitada, devendo conter data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	40
8	KG	PÃO DE HAMBÚRGUER fresco. Com tamanhos regulares e pesando aproximadamente 50gr cada. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 01kg. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. Deve ser entregue em recipiente adequado.	60
9	KG	POLPA de fruta (100% fruta) congelada, embalagem contendo 1 kg, sabores variados conforme solicitação.	80
10	KG	Ponkan / vergamota: fresca, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não poderão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados, apodrecidos e/ou bolores, livre de sujidades, para sitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	100
11	KG	Mandioca do tipo branca ou amarela, de primeira qualidade. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, descascadas, contendo a quantidade conforme solicitação. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas, murcho e/ou danificado.	30
12	KG	Milho verde, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado, duro e/ou danificado	200





13	KG	REPOLHO VERDE, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado, murcho e/ou danificado.	100
14	KG	TEMPERO VERDE, in natura, deve conter salsinha e cebolinha. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em maços com cerca de 150 à 200 gramas e embalagens de polietileno atóxico. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	50
15	KG	PEPINO, de cor verde, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas	15
16	KG	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Pesando aproximadamente 300 gramas cada cabeça. Reposição do produto: no caso de partes estragadas e pouco aproveitamento do produto.	50
17	KG	BANANA, de primeira qualidade, fresca e sãos. No ponto de maturação adequada para o consumo. Intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização.	70
18	KG	ABOBRINHA, verde tipo italiana de primeira qualidade, frescas e sãos. No ponto de maturação adequado	20
19	KG	CENOURA de cor laranja, de primeira qualidade, frescas e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	40
20	KG	DOCE DE FRUTA caseiro, sabores variados. Não conter glúten. Apresentação em embalagem contendo até 1 Kg e prazo de validade no mínimo de 6 meses da data de entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	15



21	KG	MELADO DE CANA. Não conter glúten. Apresentação em embalagem contendo até 1 Kg e prazo de validade no mínimo de 6 meses da data de entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	10
22	KG	FEIJÃO PRETO, safra nova, tipo 1, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas, mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga, e não deverá conter mistura de outras variedades e espécies. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, contendo 1 Kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	70
23	KG	BETERRABA, frescas e são de primeira qualidade. No ponto de maturação adequada para o consumo.	30

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Será realizado posteriormente, na Solicitação e no Termo de Referência.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Diante da necessidade de aquisição de merenda escolar, buscou-se utilizar a centralização de contratação de materiais de consumo de mesma natureza e de demandas de setores distintos. Tal procedimento revela-se vantajoso e eficiente, gerando economicidade de processo, redução de tempo e de retrabalho, ganho de escala, em virtude do volume, e tornando a contratação mais atrativa para o mercado, despertando, assim, maior interesse dos fornecedores. O produto a ser adquirido enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e do art. 3º do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico. Assim, a aquisição mostra-se viável na modalidade de compra por Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço. O produto deverá ser entregue





com validade mínima de 80% (oitenta por cento) do prazo definido pelo fabricante na embalagem do produto ou em documento fornecido pelo mesmo quando, numa excepcionalidade, a embalagem não constar tal informação. Isso somente se aplica caso o material ofertado tenha prazo de validade determinado pelo fabricante. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

## **9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

Os produtos de que trata o presente Edital serão entregues parceladamente de acordo com a sua necessidade e critério de cada Secretaria. Os quantitativos acima descritos são estimados, não gerando a obrigação da Administração em adquirir a totalidade prevista. Inclusive, não há quantitativo mínimo para o pedido.

## **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Considerando os orçamentos realizados pelos requisitantes, a metodologia de cálculo utilizada pelo sistema para obtenção do valor de referência foi a média ponderada dos valores unitários apresentados nos itens da solução. Os requisitantes realizarão análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

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

Está sendo realizada a análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados. Desta forma será enviado os valores/ orçamento no Termo de referência e na solicitação de licitação.

## **11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Justificativa por ser ATA DE REGISTRO DE PREÇO: Será adotado o sistema de registro de preços em razão da inexistência de quantitativo exato dos itens a serem requisitados e nem a sua periodicidade, o que irá depender da demanda. Ademais, a opção pelo Sistema de



Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos produtos e serviços do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

## **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**

Não está previsto no PCA – uma vez que o presente documento se encontra em fase de elaboração, porém a contratação se faz necessária tendo em vista as justificativas apresentas neste documento.

## **14. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades das unidades requisitantes. Além disso, visa atender às áreas de ensino, pesquisa e extensão, buscando a qualidade da educação pública. À contratação e os benefícios também são percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresas especializadas por preços competitivos no mercado - uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades - além de haver a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

## **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 e à política de sustentabilidade ambiental já abordados no tópico 6 deste ETP. No que diz respeito às obrigações do solicitante, o mesmo deve proceder o uso responsável do material adquirido, assim como dar destino adequado aos resíduos gerados.

## **17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Esta equipe de planejamento (ou este servidor) declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3B23-9A11-65C6-D552

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CLECILDE FABIANE (CPF 020.XXX.XXX-06) em 24/04/2024 13:48:57 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



CLECILDE FABIANE (CPF 020.XXX.XXX-06) em 24/04/2024 13:54:08 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://sulina.1doc.com.br/verificacao/3B23-9A11-65C6-D552>