

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n. º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

Objeto: Registro de preços para eventual aquisição futura de carnes para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo a lei nº. 11.947/2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 026 de 17 de junho de 2013, destinado aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de São João Batista, SC, durante o ano letivo de 2025.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

- 1.1 A necessidade da contratação surge ante a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de garantir uma alimentação de qualidade e nutritiva para as crianças que estudam nas creches, escolas e núcleos infantis do nosso município. Esta contratação visa garantir o fornecimento de produtos de qualidade, com preços justos e condições adequadas de entrega, a fim de promover a satisfação geral do público atendido por esta Secretaria.
- 1.1.1 Problema a Ser Resolvido:
- 1.1.1.1 Atendimento às Demandas: A aquisição de gêneros alimentícios visa garantir o atendimento contínuo e eficiente à demanda alimentar dos alunos matriculados nas creches, escolas e núcleos infantis.
- 1.1.2 Interesse Público:
- 1.1.2.1 A aquisição pretendida, com fornecimento parcelado, é de interesse público ao possibilitar a boa nutrição das crianças atendidas pelo Município. O fornecimento reflete diretamente na promoção de saúde.
- 1.2 Portanto, a aquisição pretendida é essencial para resolver os problemas relacionados à alimentação, atendendo às demandas da comunidade e promovendo o interesse público de forma abrangente e sustentável.

2 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

- 2.1 Os produtos/serviços têm natureza de serviços 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.
- 2.2 A contratação será realizada por meio de licitação, na **modalidade Pregão**, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

artigos 6°, inciso XLI, 17, § 2°, e 34, todos da Lei nº 14.133/2021

- 2.3 Para fornecimento/prestação dos produtos/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:
- 2.3.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa proponente realizou serviços e/ou entregou materiais de acordo com a descrição contida no objeto deste edital.
- 2.4 A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros.

3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Item	Uni.	Quantidad	Especificação
		е	
01	KG	2.200	CARNE BOVINA COXÃO DURO EM PEÇA / Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do SIE, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagens de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
02	KG	4.500	CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO) / De 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Dimensões dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do SIE, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagens de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
03	KG	4.000	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) / De 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 5% de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro do SIE, e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagens de 1 Kg. Produto sujeito a



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			verificação no ato da entrega.
04	KG	3.500	CARNE SUÍNA PERNIL em cubos congelada / sem tempero, cortada, desossada, embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes, atóxicos. Dimensões dos cubos 2cm x 2cm. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses, com registro no SIE. Embalagem 1 Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Com certificado da vigilância sanitária. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.
05	KG	2.000	FILÉ DE PEITO SASSAMI/ Filé de peito de frango, sem temperos, manipulados em condições higiênicas adequadas, congeladas e proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, constando registro no SIE. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A porcentagem de gelo não deverá ultrapassar 10%. Acondicionamento: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente e pesando 1 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.
06	KG	4.000	FRANGO (COXA/SOBRECOXA) congelado / com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIE. Embalagem de 1Kg. Rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.
07	KG	4.000	FRANGO (PEITO COM OSSO) / Congelado, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIE. Embalagem de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.
08	KG	2.000	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA / De primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes, em corte "V", congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

1.	MENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
	suas características naturais (físicas, químicas e
	organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem
	primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de
	sujidades e ou ação de microorganismos.
	A embalagem deverá conter externamente os dados de
	identificação, procedência, informações nutricionais, número
	de lote, data de validade, quantidade do produto, número do
	registro no Ministério da Agricultura e SIE. Em pacote de 1 kg,
	devidamente selada. Validade a vencer de no mínimo 60
	meses contados a partir da data de entrega. Produto sujeito a
	verificação no ato da entrega.
	Permitido percentual de glaciamento do peixe congelado, até o
	limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido
	declarado. A água incorporada no processo de glaciamento
	não compõe o peso líquido declarado do produto. Ou seja, o
	peso líquido deverá ser 1kg.

Rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

- 4.1 A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado pode ser fundamentada em diversos aspectos, tais como:
- 4.1.1 Flexibilidade de Orçamento: O fornecimento parcelado permite uma melhor distribuição dos gastos ao longo do tempo, o que pode ser vantajoso para instituições que possuem um orçamento limitado ou que precisam realizar obras em etapas devido a restrições financeiras.
- 4.1.2 Redução de Custos Financeiros: O pagamento parcelado pode resultar em menores custos financeiros para a instituição contratante, especialmente se forem negociadas condições favoráveis de pagamento, como taxas de juros reduzidas ou isenção de encargos financeiros.
- 4.1.3 Minimização de Riscos: Ao dividir o fornecimento dos gêneros alimentícios em parcelas, a instituição contratante reduz o risco de comprometer a alimentação devido a problemas relacionados a fornecedores, qualidade dos materiais ou imprevistos durante a execução da obra.
- 4.1.4 Facilidade de Controle Orçamentário: O fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios facilita o controle orçamentário da instituição contratante, uma vez que os pagamentos são distribuídos ao longo do tempo, permitindo uma melhor previsão e gestão dos recursos financeiros.
- 4.2 Em resumo, a escolha do fornecimento parcelado da aquisição pretendida pode ser justificada pela necessidade de otimizar recursos financeiros, reduzir riscos, garantir flexibilidade e facilitar o acompanhamento e controle de qualidade da alimentação escolar.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

- 5 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:
- 5.1 Para fornecer uma estimativa do valor da contratação, juntamente com os preços unitários referenciais e as memórias de cálculo, é necessário realizar uma análise detalhada dos materiais/produtos/serviços necessários, bem como dos custos associados a cada item. Como a composição de preços pode variar de acordo com a região, fornecedores específicos e condições do mercado, é importante que essas informações sejam obtidas através de um levantamento de preços atualizado.
- 5.1.1 Aqui está uma abordagem geral sobre como essa estimativa pode ser feita:
- 5.1.1.1 Levantamento de Materiais: Realize um levantamento detalhado dos materiais/produtos/serviços necessários, incluindo tipos, quantidades e especificações de cada item. Isso pode ser feito com base em licitações anteriores e consultas aos nutricionistas.
- 5.1.1.2 Pesquisa de Preços: Realize uma pesquisa de preços de mercado para cada material/produto/serviço listado no levantamento. Isso pode envolver a obtenção de cotações de fornecedores locais, consulta a catálogos de preços de materiais de construção e análise de tabelas de referência de órgãos governamentais ou entidades especializadas.
- 5.1.1.3 Cálculo de Custos Unitários: Com base nos preços obtidos na pesquisa de mercado, calcule os custos unitários de cada material/produto/serviço. Isso envolve multiplicar o preço unitário de cada item pela quantidade necessária para o projeto.
- 5.1.1.4 Memória de Cálculo: Elabore uma memória de cálculo detalhando os custos unitários de cada material/produto/serviço, as quantidades previstas para cada item e os custos totais estimados para o projeto. Esta memória de cálculo deve ser clara e transparente, demonstrando os critérios utilizados para chegar aos valores estimados.
- 5.1.1.5 Estimativa do Valor Total da Contratação: Some os custos totais estimados de todos os materiais/produtos/serviços para obter a estimativa do valor total da contratação. Este valor servirá como base para a definição do orçamento disponível para a aquisição dos materiais de construção.
- 5.1.1.6 Documentação de Suporte: Todos os documentos utilizados para embasar a estimativa do valor da contratação, incluindo as cotações de preços, planilhas de cálculo e demais documentos de suporte, devem ser compilados e organizados em anexo classificado, caso a administração opte por preservar o sigilo dos preços até a conclusão da licitação.
- 5.2 É importante ressaltar que a estimativa do valor da contratação deve ser realizada com base em informações atualizadas e confiáveis, garantindo assim a precisão e transparência do processo de compra com fornecimento parcelado.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

- 6.1 A descrição da solução como um todo para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, pode ser detalhada da seguinte forma:
- 6.1.1 Descrição da Solução:
- 6.1.1.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino.
- 6.1.1.2 Exigências de Qualidade:
- 6.1.1.3 Todos os gêneros alimentícios fornecidos devem atender a padrões mínimos de qualidade, conforme especificações técnicas e normas vigentes. Deve-se garantir que os gêneros alimentícios sejam de origem comprovada e livres de defeitos que comprometam sua funcionalidade e durabilidade.
- 6.1.2 Prazos de Entrega:
- 6.1.2.1 Os prazos de entrega dos gêneros alimentícios parcelados devem estar alinhados com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, a ser informada no Termo de Referência. Qualquer atraso no fornecimento deve ser comunicado e justificado pelo fornecedor.
- 6.1.3 Garantias:
- 6.1.3.1 Deve ser exigida garantia dos gêneros alimentícios, conforme especificado em contrato. As garantias devem cobrir defeitos de fabricação, durabilidade dos materiais e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.
- 6.1.4 Procedimentos de Recebimento e Aceitação:
- 6.1.4.1 Os gêneros alimentícios fornecidos devem passar por procedimentos de recebimento e aceitação pela instituição contratante. Isso inclui a realização de inspeções para verificar a conformidade dos alimentos com as especificações técnicas e a qualidade esperada.
- 6.1.5 Registros e Documentação:
- 6.1.5.1 Deve ser mantido um registro detalhado de todos os gêneros alimentícios, incluindo datas de entrega, quantidades, especificações técnicas, documentos fiscais e de garantia. Essa documentação deve ser disponibilizada para fins de controle e auditoria.
- 6.2 Essas são algumas das principais exigências relacionadas à solução como um todo. É essencial que essas exigências sejam detalhadas de forma clara e objetiva no edital de licitação ou contrato, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos e a qualidade dos materiais fornecidos ao longo do projeto.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1.1 Justificativas para o Parcelamento:
- 7.1.1.1 Orçamento Limitado: O parcelamento da contratação pode ser justificado quando há um orçamento limitado disponível para a aquisição de gêneros alimentícios, permitindo que os custos sejam distribuídos ao longo do tempo de acordo com a disponibilidade financeira da instituição contratante.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

- 7.1.1.3 Gerenciamento de Estoque: O parcelamento da contratação pode facilitar o gerenciamento de estoque, permitindo que os alimentos sejam adquiridos de acordo com as necessidades das unidades de ensino, evitando excessos ou falta de, tendo em vista que se tratam de alimentos com data de validade.
- 7.1.1.4 Flexibilidade de Pagamento: O parcelamento da contratação pode oferecer flexibilidade no pagamento dos alimentos, permitindo que a instituição contratante negocie condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme o progresso da obra.
- 8 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:
- 8.1 O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode incluir os seguintes pontos:
- 8.1.1 Economicidade:
- 8.1.1.1 Redução de Custos: Espera-se que o parcelamento da contratação resulte em uma distribuição mais eficiente dos gastos ao longo do tempo, permitindo que os recursos financeiros sejam utilizados de forma mais equilibrada e evitando impactos negativos no fluxo de caixa da instituição contratante.
- 8.1.1.2 Negociação de Melhores Condições: Ao parcelar a contratação, a instituição contratante pode ter maior poder de negociação com os fornecedores, possibilitando a obtenção de descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e condições mais vantajosas em relação aos preços unitários dos gêneros alimentícios.
- 8.1.3 Aproveitamento dos Recursos Materiais:
- 8.1.3.1 Gestão de Estoque Mais Eficiente: O parcelamento da contratação facilita a gestão de estoque, evitando excessos ou falta de alimentos e garantindo que os alimentos estejam disponíveis conforme necessário, reduzindo o risco de desperdício e maximizando a utilização dos recursos materiais disponíveis.
- 8.1.4 Aproveitamento dos Recursos Financeiros:
- 8.1.4.1 Melhor Alocação de Recursos: O parcelamento da contratação permite uma melhor alocação dos recursos financeiros disponíveis ao longo do tempo, evitando comprometer excessivamente o orçamento da instituição contratante em uma única vez e garantindo que os recursos estejam disponíveis conforme necessário ao longo da execução do projeto.
- 8.1.4.2 Redução de Custos Financeiros: Ao negociar condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme a necessidade, é possível reduzir os custos financeiros associados à contratação, contribuindo para uma maior eficiência financeira.
- 8.2 Em resumo, o parcelamento da contratação para aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado visa otimizar o uso dos recursos materiais e financeiros disponíveis, garantindo uma execução mais eficiente e econômica do projeto de construção.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00 (48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

- 9.1 Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:
- 9.1.1 Elaboração de Termo de Referência ou Edital:
- 9.1.1.1 É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.
- 9.1.2 Identificação de Necessidades de Capacitação:
- 9.1.3 Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos gêneros alimentícios. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.
- 9.1.2 Programa de Capacitação:
- 9.1.2.1 Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.
- 9.1.3 Treinamento Específico:
- 9.1.3.1 Realize treinamentos específicos sobre as características técnicas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos mesmos, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.
- 9.2 Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores ou empregados após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.
- 9.3 Ao adotar essas providências, a administração estará mais bem preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação.

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

- 10.1 Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.
- 11 DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:
- 11.1 A aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode ter vários



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

impactos ambientais, como geração de resíduos de embalagens. Aqui estão alguns impactos ambientais potenciais e medidas mitigadoras correspondentes:

11.1.2 - Resíduos de Embalagens: A entrega parcelada de gêneros alimentícios pode gerar uma quantidade considerável de resíduos de embalagens. As medidas mitigadoras incluem o uso de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou compostáveis sempre que possível, além de encorajar os fornecedores a reduzirem o uso excessivo de embalagens. 11.2 - Ao implementar essas medidas mitigadoras, os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado podem ser reduzidos significativamente, contribuindo para a construção de edifícios mais sustentáveis e ambientalmente responsáveis.

12 - MAPA DE RISCO

RISCO 01 - NÃO ACEITE DE PROPOSTA	/ INABILITAÇÃO DE LICITANTE
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Especificar detalhadamente o objeto e adequar as exigências de habilitação	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Convocação do próximo licitante
Responsável	Pregoeiro
RISCO 02 - LICITAÇÃO DESE	RTA/ FRACASSADA
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Adequar corretamente as condições de habilitação ao objeto do contrato	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Contratação por Dispensa de Licitação, com base no art. 75, III, da Lei nº 14.133/2021
Responsável	Equipe de planejamento da contratação e demais setores envolvidos na contratação
RISCO 03 - DESCUMPRIMENTO DE 0	CLÁUSULAS CONTRATUAIS
Probabilidade	Baixa



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 - licita@sjbatista.sc.gov.br ou licita02@sjbatista.sc.gov.br

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso no início e na execução dos
1 Coolvele Bulloo	serviços
	Não entrega dos serviços
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Reunião preliminar para definições acerca da	Gestor do Contrato
prestação do serviço	
, ,	Fiscal do Contrato
execução	DECDONG ÁVEL
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
	Gestão do Contrato
sancionatório	Gestão do Contrato
Não prorrogação do contrato RISCO 04 - BAIXA QUALIDADE DO	
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
·	
Possíveis Danos	Objeto licitado apresentar defeitos
~	após recebido
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Prever no edital exigência de qualificação	Equipe de planejamento da
técnica necessária para a contratação, com	
apresentação de atestado e comprovação de	_
equipe técnica qualificada	
Prever no edital prazos de atendimento do	Equipe de planejamento da
chamado e de resolução do problema	contratação
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Prever no edital a aplicação das sanções	Fiscal do Contrato
contratuais e se necessário, rescindir o contrato	
ou não o prorrogar	

14 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

14.1 – A presente contratação possui fulcro na Lei Orçamentária Anual - LOA, que prevê despesas com aquisição de material e prestação de serviços para manutenção dos equipamentos de saúde.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

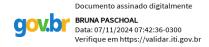
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

14.1 – Já em relação ao previsto no § 1º, inc. II, art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pública não elaborou o Plano de Contratações Anual – PCA, referente ao exercício de 2024

15 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

- 15.1 Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.
- 15.2 Diante do exposto, DECLARA-SE ser VIÁVEL a contratação pretendida

São João Batista, 30 de outubro de 2024.



Bruna Paschoal

Nutricionista – Matricula nº 7628

Documento assinado digitalmente

DANIELA DE ALMEIDA PLATCHEK
Data: 06/11/2024 10:22:03-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Daniela de Almeida Platchek

Nutricionista – Matricula nº 2581

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas, proceda-se com a elaboração do Termo de Referência.



Willian Mafessolli
Secretário Municipal de Educação



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n. º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

Objeto: Registro de preços para eventual aquisição futura de hortifrutis para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo a lei nº. 11.947/2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 026 de 17 de junho de 2013, destinado aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de São João Batista, SC, durante o ano letivo de 2025.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

- 1.1 A necessidade da contratação surge ante a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de garantir uma alimentação de qualidade e nutritiva para as crianças que estudam nas creches, escolas e núcleos infantis do nosso município. Esta contratação visa garantir o fornecimento de produtos de qualidade, com preços justos e condições adequadas de entrega, a fim de promover a satisfação geral do público atendido por esta Secretaria.
- 1.1.1 Problema a Ser Resolvido:
- 1.1.1.1 Atendimento às Demandas: A aquisição de gêneros alimentícios visa garantir o atendimento contínuo e eficiente à demanda alimentar dos alunos matriculados nas creches, escolas e núcleos infantis.
- 1.1.2 Interesse Público:
- 1.1.2.1 A aquisição pretendida, com fornecimento parcelado, é de interesse público ao possibilitar a boa nutrição das crianças atendidas pelo Município. O fornecimento reflete diretamente na promoção de saúde.
- 1.2 Portanto, a aquisição pretendida é essencial para resolver os problemas relacionados à alimentação, atendendo às demandas da comunidade e promovendo o interesse público de forma abrangente e sustentável.

2 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

- 2.1 Os produtos/serviços têm natureza de serviços 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.
- 2.2 A contratação será realizada por meio de licitação, na **modalidade Pregão**, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei nº 14.133/2021

- 2.3 Para fornecimento/prestação dos produtos/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:
- 2.3.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa proponente realizou serviços e/ou entregou materiais de acordo com a descrição contida no objeto deste edital.
- 2.4 A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros.

3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Item	Uni.	Quantidad	Especificação
		е	
01	KG	3.000	ABACATE / de primeira, in natura, tamanho grande, cor e
			formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos
			físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
			Apresentando grau de maturação adequado à manipulação,
			transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades,
			parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº
			12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
02	UN	2.800	ABACAXI / de primeira, in natura, tamanho grande,
			apresentando grau de maturação adequado à manipulação,
			transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades,
			parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº
			12/1978. Unidades com aproximadamente 1,2kg a 1,5kg.
	1/0	4.500	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
03	KG	1.500	ABÓBORA / a granel, de primeira, in natura, firme e intacta,
			sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos
			próprios, apresentando grau de maturação adequado à
			manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades,
			parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
04	KG	1.500	ABOBRINHA / a granel, de primeira, in natura, firme e intacta,
04		1.000	sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos
			próprios, apresentando grau de maturação adequado à
			manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades,
			parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº
			12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
	l		12, 10, 0. 1 loddio odjelio a vermodýdo ne dio da emitega.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

05	UN	800	ACELGA / de primeira, in natura, apresentando grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo;
			isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a
			resolução CNNPA nº 12/1978. Validade semanal. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
06	KG	2.000	AIPIM OU MANDIOCA / descascado, higienizado e
00			congelado, de primeira, in natura, apresentando grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo;
			isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a
			resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22
			de setembro de 2005. Embalagem: saco plástico incolor,
			atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado de acordo
			com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002.
			Embalagem de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato da
07	UN	3.000	entrega.
07	OIN	3.000	ALFACE CRESPA / de primeira, in natura, apresentando grau
			de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo
			com a resolução CNNPA nº 12/1978. Validade semanal.
00	LINI	2.000	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
80	UN	3.000	ALFACE AMERICANA / de primeira, in natura, apresentando
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo
			com a resolução CNNPA nº 12/1978. Validade semanal.
	1/0	700	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
09	KG	700	ALHO / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo;
			isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a
			resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no
	ļ		ato da entrega.
10	UN	200	ALHO PORÓ / padrão médio, uniforme, de qualidade,
			cilíndrico, com folhas verdes e firmes sem lesões de origem
			física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho, isento de
			sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução
			CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da
			entrega.
11	KG	20.000	BANANA BRANCA / em pencas, a granel, de primeira, in
			natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e
			coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser
			bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos
			do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas,
			e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de
ı			
ı			acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a
40	KG	6.000	verificação no ato da entrega.
12	NG	6.000	BANANA CATURRA / em pencas, a granel, de primeira, in
ı			natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e
ı			coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser
ı			bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos
ı			do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas,
ı			e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de
ı			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo.
ı			Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de
ı			acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a
1			verificação no ato da entrega.
13	KG	10.000	BATATA INGLESA / a granel, de primeira, in natura,
ı			apresentando grau de maturação intermediário, adequado à
ı			manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades,
ı			parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº
İ			12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
14	KG	2.500	BETERRABA / grada, a granel, de primeira, in natura,
İ			apresentando grau de maturação adequado a manipulação,
İ			transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas,
İ			de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto
İ			sujeito a verificação no ato da entrega.
15	UN	1.600	BRÓCOLIS CHINÊS / de primeira, in natura, talos verdes,
İ			firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte
ı			do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com
ı			coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso
ı			azulado), com predominância de botões fechados em relação
ı			às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de
ı			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo;
ı			isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a
ı			resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no
ı			ato da entrega.
16	KG	4.000	CEBOLA DE CABEÇA / grada, a granel, de primeira, in
- I			natura, apresentando grau de maturação adequado à
ı			manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades,
ı			parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº
İ			12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
17	Maço	2.000	CEBOLINHA VERDE / de primeira, in natura, apresentando
			grau de maturação adequado a manipulação, transporte e
İ			consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo
İ			com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a
İ			verificação no ato da entrega. Peso do maço 100g.
	1		vernicação no ato da criticya. E 650 do maço 1009.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

18	KG	4.600	CENOURA / a granel, de primeira, in natura, apresentando
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo, sem folhas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas,
			de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
19	KG	3.000	CHUCHU / a granel, de primeira, in natura, cor verde, firme e
			compacto, livre de resíduos de fertilizantes, apresentando
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo
			com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega.
20	Maço	1.500	COUVE MANTEIGA / de primeira, in natura, apresentando
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo. Validade semanal. Colheita no máximo um dia
			antes da data de entrega. Com folhas médias (maços com 20
			folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Isenta de
			sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução
			CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da
			entrega. Maço contendo 6 folhas.
21	UN	2.500	COUVE-FLOR / de primeira, in natura, peso aproximado
			1,2kg a 1,5kg, validade semanal. Apresentando grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo;
			isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a
			resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no
			ato da entrega.
22	Maço	1.500	ESPINAFRE / de primeira, in natura, apresentando grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo.
			Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de
			acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega. Peso do maço 180g.
23	KG	1.500	GOIABA VERMELHA / a granel, de primeira, in natura, firme e
			intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e
			aspectos próprios, apresentando grau de maturação
			adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de
			sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução
			CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da
			entrega.
24	KG	5.000	LARANJA LIMA / grada, a granel, de primeira, in natura,
			apresentando grau de maturação adequado à manipulação,
			transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas,
			de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

25	KG	14.000	LARANJA PÊRA / grada, a granel, de primeira, in natura,
			apresentando grau de maturação adequado à manipulação,
			transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas,
			de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
26	KG	200	LIMÃO TAITI / grado, a granel, de primeira, in natura,
			apresentando grau de maturação adequado a manipulação,
			transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas,
			de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
27	UN	400	LOURO em folhas / Folhas secas, obtidas de espécies
			genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde
			pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento
			de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco
			plástico transparente, atóxico. Embalagem de 5 g. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
28	KG	14.000	MAÇÃ GALA OU FUJI / grada, tamanho médio, a granel, de
			primeira, in natura, apresentando grau de maturação
			adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de
			sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução
			CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da
			entrega.
29	UN	2.500	MAMÃO FORMOSA / de primeira, in natura, apresentando
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo
			com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega.
30	UN	4.000	MAMÃO PAPAIA / grado, de primeira, in natura, apresentando
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e
			consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo
			com a resolução CNNPA nº 12/1978. Consumo imediato e em
			escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias
			antes do vencimento. Peso médio 200g. Tamanho 15.
	1/0	0.000	Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
31	KG	2.000	MANGA PALMER / grada, de primeira, in natura,
			apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar
			a manipulação, o transporte e a conservação em condições
			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades,
			parasitos e larvas. De acordo com a resolução CNNPA nº
00	N.4	200	12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
32	Maço	300	MANJERICÃO / de primeira qualidade, in natura,
			apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma
			e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução
			RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega. Peso do maço 70g.
33	KG	10.000	MELANCIA / a granel, de primeira, in natura, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser bem desenvolvido, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
34	KG	2.000	MELÃO / a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
35	Dúzia	6.500	OVO DE GALINHA TIPO DE GRANJA / tamanho extra grande, brancos ou vermelhos, devem estar limpos e não trincados. Com data de validade e prazo de validade de no mínimo 20 dias. Fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas cada, acondicionado em 12 unidades (dúzia) em suporte próprio e com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem própria, limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 35, de 17 de junho de 2009. Possuir registro no SIM. Transporte fechado conforme legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
36	KG	1.000	PEPINO VERDE / de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
37	KG	400	PERA IMPORTADA DANJOU / de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de acordo com a resolução



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			CNNPA nº 12/1978 Produto sujeito a verificação no ato da
			entrega.
38	UN	2.000	REPOLHO GRADO / de primeira, in natura, pesando entre 1,5Kg a 2Kg, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
39	Maço	2.000	SALSINHA / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Peso do maço 70g.
40	UN	300	TÂMARA SECA SEM CAROÇO / tâmara, fruta seca, sem caroço, de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem/pote plástico original de fábrica, de 260g. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 200 gramas.
41	KG	4.000	TANGERINA TIPO PONKAN / Fruta in natura. Peso médio da fruta de 90g a 120g. Deverá estar no ponto para consumo, madura, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
42	KG	7.000	TOMATE / grado, a granel, de primeira, in natura, em início de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
43	KG	1.500	VAGEM / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes,



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a
resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no
ato da entrega.

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

- 4.1 A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado pode ser fundamentada em diversos aspectos, tais como:
- 4.1.1 Flexibilidade de Orçamento: O fornecimento parcelado permite uma melhor distribuição dos gastos ao longo do tempo, o que pode ser vantajoso para instituições que possuem um orçamento limitado ou que precisam realizar obras em etapas devido a restrições financeiras.
- 4.1.2 Redução de Custos Financeiros: O pagamento parcelado pode resultar em menores custos financeiros para a instituição contratante, especialmente se forem negociadas condições favoráveis de pagamento, como taxas de juros reduzidas ou isenção de encargos financeiros.
- 4.1.3 Minimização de Riscos: Ao dividir o fornecimento dos gêneros alimentícios em parcelas, a instituição contratante reduz o risco de comprometer a alimentação devido a problemas relacionados a fornecedores, qualidade dos materiais ou imprevistos durante a execução da obra.
- 4.1.4 Facilidade de Controle Orçamentário: O fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios facilita o controle orçamentário da instituição contratante, uma vez que os pagamentos são distribuídos ao longo do tempo, permitindo uma melhor previsão e gestão dos recursos financeiros.
- 4.2 Em resumo, a escolha do fornecimento parcelado da aquisição pretendida pode ser justificada pela necessidade de otimizar recursos financeiros, reduzir riscos, garantir flexibilidade e facilitar o acompanhamento e controle de qualidade da alimentação escolar.
- 5 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:
- 5.1 Para fornecer uma estimativa do valor da contratação, juntamente com os preços unitários referenciais e as memórias de cálculo, é necessário realizar uma análise detalhada dos materiais/produtos/serviços necessários, bem como dos custos associados a cada item. Como a composição de preços pode variar de acordo com a região, fornecedores específicos e condições do mercado, é importante que essas informações sejam obtidas através de um levantamento de preços atualizado.
- 5.1.1 Aqui está uma abordagem geral sobre como essa estimativa pode ser feita:
- 5.1.1.1 Levantamento de Materiais: Realize um levantamento detalhado dos materiais/produtos/serviços necessários, incluindo tipos, quantidades e especificações de



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

cada item. Isso pode ser feito com base em licitações anteriores e consultas aos nutricionistas.

- 5.1.1.2 Pesquisa de Preços: Realize uma pesquisa de preços de mercado para cada material/produto/serviço listado no levantamento. Isso pode envolver a obtenção de cotações de fornecedores locais, consulta a catálogos de preços de materiais de construção e análise de tabelas de referência de órgãos governamentais ou entidades especializadas.
- 5.1.1.3 Cálculo de Custos Unitários: Com base nos preços obtidos na pesquisa de mercado, calcule os custos unitários de cada material/produto/serviço. Isso envolve multiplicar o preço unitário de cada item pela quantidade necessária para o projeto.
- 5.1.1.4 Memória de Cálculo: Elabore uma memória de cálculo detalhando os custos unitários de cada material/produto/serviço, as quantidades previstas para cada item e os custos totais estimados para o projeto. Esta memória de cálculo deve ser clara e transparente, demonstrando os critérios utilizados para chegar aos valores estimados.
- 5.1.1.5 Estimativa do Valor Total da Contratação: Some os custos totais estimados de todos os materiais/produtos/serviços para obter a estimativa do valor total da contratação. Este valor servirá como base para a definição do orçamento disponível para a aquisição dos materiais de construção.
- 5.1.1.6 Documentação de Suporte: Todos os documentos utilizados para embasar a estimativa do valor da contratação, incluindo as cotações de preços, planilhas de cálculo e demais documentos de suporte, devem ser compilados e organizados em anexo classificado, caso a administração opte por preservar o sigilo dos preços até a conclusão da licitação.
- 5.2 É importante ressaltar que a estimativa do valor da contratação deve ser realizada com base em informações atualizadas e confiáveis, garantindo assim a precisão e transparência do processo de compra com fornecimento parcelado.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

- 6.1 A descrição da solução como um todo para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, pode ser detalhada da seguinte forma:
- 6.1.1 Descrição da Solução:
- 6.1.1.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino.
- 6.1.1.2 Exigências de Qualidade:
- 6.1.1.3 Todos os gêneros alimentícios fornecidos devem atender a padrões mínimos de qualidade, conforme especificações técnicas e normas vigentes. Deve-se garantir que os gêneros alimentícios sejam de origem comprovada e livres de defeitos que comprometam sua funcionalidade e durabilidade.
- 6.1.2 Prazos de Entrega:



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 6.1.2.1 Os prazos de entrega dos gêneros alimentícios parcelados devem estar alinhados com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, a ser informada no Termo de Referência. Qualquer atraso no fornecimento deve ser comunicado e justificado pelo fornecedor.
- 6.1.3 Garantias:
- 6.1.3.1 Deve ser exigida garantia dos gêneros alimentícios, conforme especificado em contrato. As garantias devem cobrir defeitos de fabricação, durabilidade dos materiais e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.
- 6.1.4 Procedimentos de Recebimento e Aceitação:
- 6.1.4.1 Os gêneros alimentícios fornecidos devem passar por procedimentos de recebimento e aceitação pela instituição contratante. Isso inclui a realização de inspeções para verificar a conformidade dos alimentos com as especificações técnicas e a qualidade esperada.
- 6.1.5 Registros e Documentação:
- 6.1.5.1 Deve ser mantido um registro detalhado de todos os gêneros alimentícios, incluindo datas de entrega, quantidades, especificações técnicas, documentos fiscais e de garantia. Essa documentação deve ser disponibilizada para fins de controle e auditoria.
- 6.2 Essas são algumas das principais exigências relacionadas à solução como um todo. É essencial que essas exigências sejam detalhadas de forma clara e objetiva no edital de licitação ou contrato, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos e a qualidade dos materiais fornecidos ao longo do projeto.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1.1 Justificativas para o Parcelamento:
- 7.1.1.1 Orçamento Limitado: O parcelamento da contratação pode ser justificado quando há um orçamento limitado disponível para a aquisição de gêneros alimentícios, permitindo que os custos sejam distribuídos ao longo do tempo de acordo com a disponibilidade financeira da instituição contratante.
- 7.1.1.3 Gerenciamento de Estoque: O parcelamento da contratação pode facilitar o gerenciamento de estoque, permitindo que os alimentos sejam adquiridos de acordo com as necessidades das unidades de ensino, evitando excessos ou falta de, tendo em vista que se tratam de alimentos com data de validade.
- 7.1.1.4 Flexibilidade de Pagamento: O parcelamento da contratação pode oferecer flexibilidade no pagamento dos alimentos, permitindo que a instituição contratante negocie condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme o progresso da obra.
- 8 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:
- 8.1 O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode incluir os seguintes pontos:
- 8.1.1 Economicidade:



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 8.1.1.1 Redução de Custos: Espera-se que o parcelamento da contratação resulte em uma distribuição mais eficiente dos gastos ao longo do tempo, permitindo que os recursos financeiros sejam utilizados de forma mais equilibrada e evitando impactos negativos no fluxo de caixa da instituição contratante.
- 8.1.1.2 Negociação de Melhores Condições: Ao parcelar a contratação, a instituição contratante pode ter maior poder de negociação com os fornecedores, possibilitando a obtenção de descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e condições mais vantajosas em relação aos preços unitários dos gêneros alimentícios.
- 8.1.3 Aproveitamento dos Recursos Materiais:
- 8.1.3.1 Gestão de Estoque Mais Eficiente: O parcelamento da contratação facilita a gestão de estoque, evitando excessos ou falta de alimentos e garantindo que os alimentos estejam disponíveis conforme necessário, reduzindo o risco de desperdício e maximizando a utilização dos recursos materiais disponíveis.
- 8.1.4 Aproveitamento dos Recursos Financeiros:
- 8.1.4.1 Melhor Alocação de Recursos: O parcelamento da contratação permite uma melhor alocação dos recursos financeiros disponíveis ao longo do tempo, evitando comprometer excessivamente o orçamento da instituição contratante em uma única vez e garantindo que os recursos estejam disponíveis conforme necessário ao longo da execução do projeto.
- 8.1.4.2 Redução de Custos Financeiros: Ao negociar condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme a necessidade, é possível reduzir os custos financeiros associados à contratação, contribuindo para uma maior eficiência financeira.
- 8.2 Em resumo, o parcelamento da contratação para aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado visa otimizar o uso dos recursos materiais e financeiros disponíveis, garantindo uma execução mais eficiente e econômica do projeto de construção.

9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

- 9.1 Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:
- 9.1.1 Elaboração de Termo de Referência ou Edital:
- 9.1.1.1 É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.
- 9.1.2 Identificação de Necessidades de Capacitação:



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 9.1.3 Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos gêneros alimentícios. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.
- 9.1.2 Programa de Capacitação:
- 9.1.2.1 Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.
- 9.1.3 Treinamento Específico:
- 9.1.3.1 Realize treinamentos específicos sobre as características técnicas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos mesmos, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.
- 9.2 Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores ou empregados após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.
- 9.3 Ao adotar essas providências, a administração estará mais bem preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação.

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

- 10.1 Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.
- 11 DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:
- 11.1 A aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode ter vários impactos ambientais, como geração de resíduos de embalagens. Aqui estão alguns impactos ambientais potenciais e medidas mitigadoras correspondentes:
- 11.1.2 Resíduos de Embalagens: A entrega parcelada de gêneros alimentícios pode gerar uma quantidade considerável de resíduos de embalagens. As medidas mitigadoras incluem o uso de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou compostáveis sempre que possível, além de encorajar os fornecedores a reduzirem o uso excessivo de embalagens.
- 11.2 Ao implementar essas medidas mitigadoras, os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado podem ser reduzidos significativamente, contribuindo para a construção de edifícios mais sustentáveis e ambientalmente responsáveis.

12 - MAPA DE RISCO

RISCO 01 - NÃO ACEITE DE PROPOSTA/ INABILITAÇÃO DE LICITANTE



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

Probabilidade	Poivo
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Especificar detalhadamente o objeto e adequai	Equipe de planejamento da
as exigências de habilitação	contratação
Ação de contingência	Convocação do próximo licitante
Responsável	Pregoeiro
RISCO 02 - LICITAÇÃO DESE	RTA/ FRACASSADA
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Adequar corretamente as condições de habilitação ao objeto do contrato	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Contratação por Dispensa de Licitação, com base no art. 75, III, da Lei nº 14.133/2021
Responsável	Equipe de planejamento da contratação e demais setores envolvidos na contratação
RISCO 03 - DESCUMPRIMENTO DE 0	CLÁUSULAS CONTRATUAIS
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso no início e na execução dos serviços Não entrega dos serviços
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Reunião preliminar para definições acerca da prestação do serviço	Gestor do Contrato
	Fiscal do Contrato
execução	RESPONSÁVEL
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA Solicitação de abertura do processo	
Solicitação de abertura do processo	Gestão do Contrato



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

sancionatório	
Não prorrogação do contrato	Gestão do Contrato
RISCO 04 - BAIXA QUALIDADE DO	S SERVIÇOS PRESTADOS
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Objeto licitado apresentar defeitos após recebido
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Prever no edital exigência de qualificação técnica necessária para a contratação, com apresentação de atestado e comprovação de equipe técnica qualificada	contratação
Prever no edital prazos de atendimento do chamado e de resolução do problema	Equipe de planejamento da contratação
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Prever no edital a aplicação das sanções contratuais e se necessário, rescindir o contrato ou não o prorrogar	

14 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

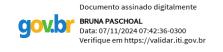
- 14.1 A presente contratação possui fulcro na Lei Orçamentária Anual LOA, que prevê despesas com aquisição de material e prestação de serviços para manutenção dos equipamentos de saúde.
- 14.1 Já em relação ao previsto no § 1º, inc. II, art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pública não elaborou o Plano de Contratações Anual PCA, referente ao exercício de 2024

15 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

- 15.1 Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.
- 15.2 Diante do exposto, DECLARA-SE ser VIÁVEL a contratação pretendida

São João Batista, 30 de outubro de 2024.

Bruna Paschoal





Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Nutricionista - Matricula nº 7628



Daniela de Almeida Platchek

Nutricionista - Matricula nº 2581

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas, proceda-se com a elaboração do Termo de Referência.



Willian Mafessolli
Secretário Municipal de Educação



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n. º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

Objeto: Registro de preços para eventual aquisição futura de alimentos não perecíveis para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo a lei nº. 11.947/2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 026 de 17 de junho de 2013, destinado aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de São João Batista, SC, durante o ano letivo de 2025.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

- 1.1 A necessidade da contratação surge ante a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de garantir uma alimentação de qualidade e nutritiva para as crianças que estudam nas creches, escolas e núcleos infantis do nosso município. Esta contratação visa garantir o fornecimento de produtos de qualidade, com preços justos e condições adequadas de entrega, a fim de promover a satisfação geral do público atendido por esta Secretaria.
- 1.1.1 Problema a Ser Resolvido:
- 1.1.1.1 Atendimento às Demandas: A aquisição de gêneros alimentícios visa garantir o atendimento contínuo e eficiente à demanda alimentar dos alunos matriculados nas creches, escolas e núcleos infantis.
- 1.1.2 Interesse Público:
- 1.1.2.1 A aquisição pretendida, com fornecimento parcelado, é de interesse público ao possibilitar a boa nutrição das crianças atendidas pelo Município. O fornecimento reflete diretamente na promoção de saúde.
- 1.2 Portanto, a aquisição pretendida é essencial para resolver os problemas relacionados à alimentação, atendendo às demandas da comunidade e promovendo o interesse público de forma abrangente e sustentável.

2 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

- 2.1 Os produtos/serviços têm natureza de serviços 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.
- 2.2 A contratação será realizada por meio de licitação, na **modalidade Pregão**, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 - licita@sjbatista.sc.gov.br ou licita02@sjbatista.sc.gov.br

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei nº 14.133/2021

- 2.3 Para fornecimento/prestação dos produtos/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:
- 2.3.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa proponente realizou serviços e/ou entregou materiais de acordo com a descrição contida no objeto deste edital.
- 2.4 A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros.

3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Item	Uni.	Quantidad	Especificação
		е	
01	KG	500	ACHOCOLATADO instantâneo em pó / Produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura e isento de lactose, porém, que seja em textura fina e uniforme. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosas, de parasitas, detritos de animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce. Com umidade máxima de 3%. Deverá constar no rótulo "Não contém glúten" e estar de acordo com a resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005, resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
02	KG	500	AÇÚCAR REFINADO / Obtido de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais ou vegetais. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura e mistura. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em polietileno leitoso ou transparente e deverá conter data de fabricação, data de validade e número de lote de fabricação e estar em conformidade com a resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 — <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

	T	1	
03	UN	12	ADOÇANTE DIETÉTICO em gotas. O produto deve ser 100% composto
			por stévia e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O
			produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega.
			Embalagem de 80ml. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
04	KG	150	AMIDO DE MILHO / Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e
			limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar úmidas
			ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de "não contém glúten". Deverá
			obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978, resolução RDC nº 263 de 22 de
			setembro de 2005 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259
			de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a
			120 dias. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da
	1		entrega.
05	KG	600	ARROZ INTEGRAL / Classe: longo, fino, tipo I integral. Procedência
			nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas,
			embalagem plástica e transparente. O produto deverá ter validade não
			inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
06	KG	4.000	ARROZ PARBOILIZADO / Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90%
			de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o
			cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção,
			devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros
			e soltos após o cozimento. Deverá obedecer a instrução normativa nº 06,
			de 16 de fevereiro de 2009. O produto deverá ter validade não inferior a
			120 dias. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da
	140	0000	entrega.
07	KG	2000	ARROZ POLIDO / Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de
			grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o
			cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção,
			devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após
			o cozimento. Deverá obedecer a instrução normativa nº 06, de 16 de
			fevereiro de 2009. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias /
00	UN	650	embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. AVEIA EM FLOCOS FINOS / produto resultante da moagem de grãos de
80	UN	030	aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico, com
			identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,
			peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades,
			parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser
			inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 250g. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega.
09	PCT	500	BISCOITO DE COCO ROSQUINHA / Deverá ser fabricado a partir de
09	' ' ' '	300	matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em
			perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos,
			queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo
			apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.
			Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido
			aproximadamente de 0,330 Kg. O produto deverá estar de acordo com a
			resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº
			12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de
			setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias.
			Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
10	PCT	500	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO COOKIES / Ingredientes
		1	



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			aceitáveis: Fécula de mandioca, óleo vegetal, açúcar, farinha de arroz, fécula de batata, cacau em pó, fibra de polidextrose, clara de ovo, farinha de soja não transgênica, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, conservantes e corantes. Peso aproximado entre 120g a 150g. Fabricação: máximo de 60 dias validade: mínimo de 6 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
11	PCT	600	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA SEM GLUTEN SEM LACTOSE, salgado / ingredientes aceitáveis: polvilho, gordura vegetal hidrogenada ou óleo de coco, fécula de mandioca, sal, ovos. Não pode conter glúten, lactose e açúcar, mel, melado ou adoçante. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso liquido de aproximadamente 140 gramas. O produto deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias.
12	PCT	4000	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, salgado / ingredientes aceitáveis: leite, polvilho, gordura vegetal hidrogenada ou óleo de coco, sal, ovos. Não pode conter glúten, açúcar, mel, melado ou adoçante. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso liquido de aproximadamente 60 gramas. O produto deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias.
13	PCT	500	BISCOITO MAISENA / Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso liquido aproximadamente de 0,350 Kg, tendo dupla embalagem. O produto deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
14	PCT	3.500	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL / Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isenta de materiais terrosos, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso liquido aproximadamente de 0,350 Kg, tendo dupla embalagem. O produto deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC
			nº 259, de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não
			inferior a 120 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
15	UN	500	CACAU EM PÓ 100% / Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino,
13	011	300	sem aditivos químicos, sem açúcar, livre de aromas artificiais, livre de
			gorduras trans e sem lactose. Embalagem 200 gramas. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega.
10	PCT	200	CANELA EM PÓ / A canela deve ser constituída por cascas procedentes de
16	PCI	200	
			espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deverá estar de acordo com
			a resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 e resolução CNNPA
			nº 12/1978 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de
			setembro de 2002. Embalagem com 30 gramas. Produto sujeito a
L	140	000	verificação no ato da entrega.
17	KG	900	CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA SEM AÇÚCAR / de procedência
			nacional, composição básica: aveia em flocos, flocos de milho, coco ralado,
			flocos de arroz, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas,
			odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em
			plástico atóxico, com capacidade para 0,500 kg, Embalagem primária
			termosselada, contendo declaração da marca, nome e endereço do
			fabricante, lote e prazo de validade. Validade mínimo de 3 meses a partir
			da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
18	UN	400	CHIA EM GRÃO / Semente de chia puras, livres de sujidades e
			contaminantes. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade:
			mínimo de 6 meses. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação
			no ato da entrega.
19	KG	600	COLORÍFICO / Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de
			mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou
			não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias
			primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso.
			Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.
			Deverá estar de acordo com a resolução RDC nº 276, de 22 de setembro
			de 2005 e resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulado de acordo com a
			resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,500
			Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
20	UN	100	COMINHO em pó / tempero / condimento, desidratado e moído,
			embalagem c/ 40 gramas.
21	UN	600	CÚRCUMA OU AÇAFRÃO DA TERRA/ Homogênea, obtido de rizoma de
			espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter
			validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de
			30g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
22	UN	500	DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR / Obtida da cocção de
			frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes
			artificiais. Deverá constar na embalagem: Registro no Ministério da
			Agricultura, data de fabricação e prazo de validade e estar rotulada de
			acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a contar da
			entrega. Embalagem contendo 400 g do produto . Ingredientes permitidos:
			Banana, tâmara e goma xantana. Se aceita adição de conservantes. Sem
			adição de açúcar, mel, melado, qualquer tipo de adoçante. Produto sujeito
			a verificação no ato da entrega.
23	UN	400	FARINHA DE AVEIA / Obtida a partir da moagem das sementes integrais.
			Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem com
			i como de sujudado, parasido, idivad e material estramo. Embalagem com



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			dados de identificação do produto, data de fabricação e validade. Validade
			de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo
			200 gramas do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
24	KG	1.000	FARINHA DE MANDIOCA / fina branca, produto obtido pela ligeira torração
			da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente
			descascada a mão, lavada, e isentas do radical cianeto, fabricadas a partir
			de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas.
			Não podendo estar úmidas ou rançosas. Devendo obedecer a resolução
			CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.
			Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada.
			O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg.
			Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
25	KG	2.500	FARINHA DE MILHO MÉDIA AMARELA / Produto obtido pela ligeira
			torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado,
			socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs
			e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar
			úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de "não contém glúten".
			Deverá obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978, resolução RDC nº 263
			de 22 de setembro de 2005 e estar rotulado de acordo com a resolução
			RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não
			inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato
			da entrega.
26	KG	4.000	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL / Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido
			fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos,
			isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não
			poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor
			branca, cheiro próprio e sabor próprio. Deverá obedecer a resolução RDC
			nº 344, de 13 de dezembro de 2002 e estar rotulado de acordo com a
			resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1 Kg. O
			produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega.
27	KG	800	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL / Produto obtido a partir de cereal limpo
			desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito
			estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.
			Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deverá obedecer a resolução
			CNNPA nº 12/1978, resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 e
			estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro
			de 2002. Embalagem de 1 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a
	1/0		120 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
28	KG	600	FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 / De qualidade, 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. Embalagem primária transparente, resistente,
			com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação
			(grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação
			do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora
			ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade,
			atendendo ao disposto na instrução normativa nº 12 de 28 de março de
			2008. Com registro no Ministério da Agricultura. Apresentando grau de
			maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de
			sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			12/1978. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da
			entrega.
29	KG	800	FEIJÃO CLASSE PRETO GRUPO 1 TIPO 1 / De qualidade, 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. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade, atendendo ao disposto na instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
30	KG	600	FEIJÃO CLASSE VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1 / De qualidade, 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. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, deve conter na embalagem: classificação (grupo, classe, tipo), lote, denominação de venda do produto, identificação do produtor (nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto), registro, peso líquido e prazo de validade, atendendo ao disposto na instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
31	PCT	300	FERMENTO BIOLÓGICO / Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,500 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
32	PCT	300	FERMENTO BIOLÓGICO / Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Desidratado, instantâneo e embalado a vácuo em saco laminado Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,125 Kg. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Produto



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 — <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

	1	000	sujeito a verificação no ato da entrega.
33	UN	900	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO / Produto formado por substância ou
			mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade,
			produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com
			farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No
			rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação
			"conserve ao abrigo de umidade" ou "conserve em ambiente seco".
			Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá
			constar na embalagem. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA
			nº 38/1977 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de
			setembro de 2002. Embalagem de 0,100 Kg. O produto deverá ter validade
			não inferior a 120 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
34	UN	20	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA
			enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose,
			lactose e proteínas lácteas. Deverá obedecer a Portaria n.º 977, de 05 de
			dezembro de 1998 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de
			20 de setembro de 2002. Embalagem lata 800g. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega. Validade mínima 120 dias.
35	UN	300	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, com predominância protéica de
			caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com
			vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Deverá obedecer a
			Portaria n.º 977, de 05 de dezembro de 1998 e rotulado de acordo com a
			resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lata 400 g.
			Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Validade mínima 120 dias.
36	UN	700	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, com predominância protéica de
			caseína; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com
			vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Deverá obedecer a
			Portaria n.º 977, de 05 de dezembro de 1998 e rotulado de acordo com a
			resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lata 400 g.
			Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
37	UN	50	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO SEM LACTOSE. fórmula infantil
			sem lactose para bebês de 0 a 12 meses de vida, indicada para lactentes e
			de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como
			intolerância à lactose. Sua fórmula é fonte de nucleotídeos e ácidos graxos,
			como DHA e ARA. Deverá obedecer a Portaria n.º 977, de 05 de dezembro
			de 1998 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de
			setembro de 2002. Embalagem lata 400 g. Produto sujeito a verificação no
			ato da entrega
38	UN	300	GELEIA DE MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS SEM AÇÚCAR OU
-			ADOÇANTE. Ingredientes permitidos: morango, amora, xarope de tâmara,
			suco de uva, gelificante pectina cítrica e suco de limão. Validade mínima de
			10 meses a contar da entrega. Não pode conter : gluten, leite, açúcar, mel,
			melado ou adoçante. Embalagem contendo aproximadamente 180g.
39	UN	8.000	IOGURTE / logurte líquido com sabores variados, devendo ter
			no mínimo dois desses sabores: coco, salada de frutas,
			morango, pêssego. Embalagem de plástico polietileno atóxico,
			resistente. Elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos
			lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante;
			conservado entre 1 a 10 graus centigrados; validade mínima
			de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições
			de de dias a contai da data da chirega, e suas condições



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da
			ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº
			22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e
			contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de
			validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.
			Produto com registro no Ministério da Agricultura.
			Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de
			microorganismos causadores de doenças. Embalagem 0,9
			litro. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
40	UN	1.000	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR (1000 ML) / logurte
			líquido, Produzido com leite desnatado, não contém
			estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes e não
			possui gorduras saturadas, colesterol ou carboidratos.
			Conservado entre 1 a 10 graus centigrados; validade mínima
			de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições
			deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da
			ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº
			22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e
			contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de
			validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.
			Produto com registro no Ministério da Agricultura.
			Conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem
			de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo 1000 ml do
			produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
41	UN	200	IOGURTE ZERO LACTOSE / logurte sem lactose composto
- '			por leite desnatado pasteurizado, preparado de polpa de frutas
			(maltodextrina, fruta, amido modificado, aroma idêntico ao
			natural, corantes e conservantes permitidos pela legislação),
			enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma
			guar e pectina e edulcorantes sucralose. Deve estar escrito na
			embalagem "zero lactose". Suas condições deverão estar de
			acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo
			deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do
			MAPA, devendo apresentar identificação e contato do
			fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade,
			informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Produto
			com registro no Ministério da Agricultura. Isento de
			microorganismos causadores da decomposição do produto.
			Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.
			Embalagem entre 170g e 140g. Produto sujeito a verificação
			no ato da entrega.
42	LT	60	LEITE À BASE DE SOJA / Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal,
			vitaminas (C, E, B6, A, ácido fólico, D, B12), espessante goma carragena,



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

estabilizante lecitina de soja. Não contém glúten. Embala Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura. Deverá constar o registro de 2005, resolução CNNI rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 2002. Embalagem 1 litro. Produto sujeito a verificação no a LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / Contendo maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (piro sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em lasséptica, impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfe	verá obedecer a PA nº 14/1978 e de setembro de to da entrega. D Leite integral,
RDC n.º 268, de 22 de setembro de 2005, resolução CNNI rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 2002. Embalagem 1 litro. Produto sujeito a verificação no a LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / Contendo maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (piro sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em I	PA nº 14/1978 e de setembro de to da entrega. De Leite integral,
rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 2002. Embalagem 1 litro. Produto sujeito a verificação no a 43 UN 400 LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / Contendo maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (piro sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em I	de setembro de to da entrega. o Leite integral,
2002. Embalagem 1 litro. Produto sujeito a verificação no a 43 UN 400 LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / Contendo maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (piro sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em I	to da entrega. Leite integral,
43 UN 400 LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / Contendo maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (piro sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em I	Leite integral,
maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, minerais (piro sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em l	
sulfato de zinco), vitaminas (L-ascorbato de sódio, ace colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em l	nosiato leffico e
colecalciferol), emulsificante lecitina de soja e regulador de de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em l	tata da ratinila
de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em I	
asseptica, impermeavel ao ar, luz e germes e possuir pene	-
	-
do sabor e das qualidades nutritivas de acordo com a porta	
de março de 1996. O produto deverá ter validade não infe	
Embalagem 380g. Produto sujeito a verificação no ato da er	
44 LT 25.000 LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT / Acondicion	
multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar,	•
possuir perfeita conservação do sabor e das qualidade	
acordo com a portaria nº 146, de 07 de março de 1996. O	•
ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 litro. F	Produto sujeito a
verificação no ato da entrega.	
45 KG 1.300 MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA/ Cabelo	-
Submetido ao processo de secagem, acondicionado em sa	aco transparente
de polietileno. A embalagem deverá conter externament	te os dados de
identificação, procedência, informações nutricionais, núme	ero de lote, data
de fabricação, data de validade, condições de armazenage	em e quantidade
do produto. Deverão ser fabricados a partir de matéria	s primas sãs e
limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas.	Não pode estar
fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver n	nistura de outros
tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o coziment	o de 2 vezes a
mais do peso antes da cocção. O produto deverá apre	esentar validade
mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Deverá c	bedecer a RDC
n.º 263, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo o	com a resolução
RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalager	m de 0,500 Kg.
Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	_
46 KG 1.300 MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS / Submetido	ao processo de
secagem, acondicionado em saco transparente de	polietileno. A
embalagem deverá conter externamente os dados d	e identificação,
procedência, informações nutricionais, número de lote, dat	-
data de validade, condições de armazenagem e quantida	-
Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e li	•
matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar	•
rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de	
macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 v	·
peso antes da cocção. O produto deverá apresentar valida	
meses a partir da data da entrega. Deverá obedecer a RD0	
de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resoluç	
de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,500 Kg.	
47 UN 150 MACARRÃO SEM GLÚTEN, SEM OVOS DE ARROZ O	II MII HO TIPO
PARAFUSO / O produto deve estar de acordo com a NTA (
12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVIS	
Ingredientes principais: farinha de arroz ou milho e sem glút	
Características: cor, odor, sabor e textura característica.	



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,500 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
48	KG	2.500	MACARRÃO SEM OVOS TIPO GRAVATA / Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
49	KG	3.000	MACARRÃO SEM OVOS TIPO PARAFUSO / Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
50	UN	600	MACARRÃO TIPO YAKISSOBA / Massa Alimentícia seca sem ovos para Yakissobra. Produto não fermentado a base de farinha de trigo, apresentado como massa longa, sob várias formas (espessuras), obtida pelo empasto, amassamento mecânico e formatação do mesmo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			partir da data da entrega. Embalagem de 0,500 Kg. Produto sujeito a
E 1	KG	500	verificação no ato da entrega.
51	KG	300	MANTEIGA / Manteiga de Primeira Qualidade sem sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de
			' '
			vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela
			bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de
			creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca.
			A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura
			vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem 500 gramas.
52	UN	100	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO LIGHT / Embalagem 150 ml.
53	UN	400	<u> </u>
53	ON	400	NATA / Creme de leite pasteurizado homogeneizado. Produto
			resfriado. Embalagem em potes de polietileno (pet), contendo
			300 gramas do produto. Composição: gordura láctea, mínimo
			de 25%. Cor branca, sabor e odor característicos suaves, não
			rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.
			Textura firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A
			rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais,
			nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade
			mínimo de 30 dias a partir da data de entrega do produto. A
			embalagem deverá estar lacrada. Produto com registro no MAPA.
54	UN	3.000	ÓLEO DE SOJA REFINADO / Sofreu processo tecnológico adequado como
			degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de
			desodorização, preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem
			conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e
			vegetais. Deverá obedecer a RDC n.º 270, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de
			2002. Embalagem PET de 0,900 litros. Produto sujeito a verificação no ato
			da entrega.
55	UN	450	ORÉGANO / Embalagem em saco plástico, incolor, atóxico, lacrado.
			Embalagem com 100 gramas, com identificação do produto, marca do
			fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade de 6 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito
			a verificação no ato da entrega.
56	KG	800	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG / peso de aproximadamente 80g por unidade,
			do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira
			qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de
			conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e
			sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de
			parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em
			embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada.
			Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante,
			prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Produto sujeito a verificação no
			ato da entrega. Kg.
57	KG	500	PÃO FRANCÊS / unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005, RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Kg.
58	KG	3.000	PÃO FRANCÊS INTEGRAL / unidade aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo integral enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005, RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Kg.
59	UN	250	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE / Congelado. Ingredientes: produto a base de farinha de arroz ou fécula de mandioca ou amido de milho ou alguma outra farinha isenta de glúten. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura), embalagem com peso aproximado de 340 gramas. Validade mínima 60 dias.
60	KG	300	POLVILHO AZEDO / Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg.
61	KG	300	POLVILHO DOCE / Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
62	KG	300	QUEIJO MUSSARELA / fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, interfolhadas, embaladas em saco



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

			plástico resistente atóxico e transparente. Isento de
			estufamento, rachadura e mofos. Contendo na embalagem a
			identificação do produto, validade, data de embalagem, peso
			líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de
			inspeção do órgão competente. Validade mínima de 15 dias a
			contar no ato da entrega. A embalagem do produto deve ter o
			Selo do Serviço de Inspeção (SIE), conter registro da data de
			fabricação, peso e validade estampada no rótulo da
			embalagem. Embalagem com 400 gramas. Produto sujeito a
			verificação no ato da entrega.
63	KG	500	QUEIJO RICOTA / Produzido a partir de leite de vaca
			pasteurizado, com sal. Embalado á vácuo com materiais
			adequados para as condições previstas de armazenamento e
			que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção
			apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura,
			cor, odor, e característica físico/química compatível ao produto
			e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição
			de conservação. A embalagem do produto deve ter o Selo do
			,
			Serviço de Inspeção (SIE). Produto sujeito a verificação no ato
0.4	1.15.1	000	da entrega.
64	UN	900	REQUEIJÃO CREMOSO / produto pastoso de cor clara e
			uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou
			sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem
			resistente de polietileno, contendo 200g. Embalagem com
			identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de
			validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão
			competente e data de embalagem. Validade mínima de 50
			(cinqüenta) dias, a contar da data de entrega. A embalagem do
			produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção (SIE). Produto
			sujeito a verificação no ato da entrega.
65	UN	200	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE / Massa coalhada
			para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado e
			padronizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, enzima lactase,
			cloreto de cálcio e coalho), manteiga, caseína ao coalho,
			cloreto de sódio (sal), estabilizantes citrato de sódio,
			tripolifosfato de potássio, polifosfato de sódio, pirofosfato
			tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio e pirofosfato
			tetrapotássico, regulador de acidez ácido cítrico e conservador
			ácido sórbico. Embalagem com identificação do produto, peso,
			marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e
			selo de inspeção do órgão competente (SIE) e data de
			validade na embalagem. Validade mínima de 50 (cinqüenta)
			dias, a contar da data de entrega. Embalagem 180 gramas.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
66	KG	1.700	SAL REFINADO IODADO / Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Deverá obedecer a resolução RDC nº 130 de 26 de maio de 2003 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 14de setembro de 2002. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
67	LT	2.000	SUCO DE UVA INTEGRAL, variedade bordô, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcoólico. Deverá obedecer aos padrões da instrução normativa nº 01 de janeiro de 2000 do MAPA. Embalagem: Deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo a data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 1 litro do produto.
68	UN	500	UVA PASSA PRETA / Sem sementes, desidratada, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.
69	UN	1.000	VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL / Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plástico resistentes e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária. Deverá estar de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,900 litros. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

- 4.1 A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado pode ser fundamentada em diversos aspectos, tais como:
- 4.1.1 Flexibilidade de Orçamento: O fornecimento parcelado permite uma melhor distribuição dos gastos ao longo do tempo, o que pode ser vantajoso para instituições que possuem um orçamento limitado ou que precisam realizar obras em etapas devido a restrições financeiras.
- 4.1.2 Redução de Custos Financeiros: O pagamento parcelado pode resultar em menores custos financeiros para a instituição contratante, especialmente se forem negociadas condições favoráveis de pagamento, como taxas de juros reduzidas ou isenção de encargos financeiros.
- 4.1.3 Minimização de Riscos: Ao dividir o fornecimento dos gêneros alimentícios em parcelas, a instituição contratante reduz o risco de comprometer a alimentação devido a



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

problemas relacionados a fornecedores, qualidade dos materiais ou imprevistos durante a execução da obra.

- 4.1.4 Facilidade de Controle Orçamentário: O fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios facilita o controle orçamentário da instituição contratante, uma vez que os pagamentos são distribuídos ao longo do tempo, permitindo uma melhor previsão e gestão dos recursos financeiros.
- 4.2 Em resumo, a escolha do fornecimento parcelado da aquisição pretendida pode ser justificada pela necessidade de otimizar recursos financeiros, reduzir riscos, garantir flexibilidade e facilitar o acompanhamento e controle de qualidade da alimentação escolar.
- 5 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:
- 5.1 Para fornecer uma estimativa do valor da contratação, juntamente com os preços unitários referenciais e as memórias de cálculo, é necessário realizar uma análise detalhada dos materiais/produtos/serviços necessários, bem como dos custos associados a cada item. Como a composição de preços pode variar de acordo com a região, fornecedores específicos e condições do mercado, é importante que essas informações sejam obtidas através de um levantamento de preços atualizado.
- 5.1.1 Aqui está uma abordagem geral sobre como essa estimativa pode ser feita:
- 5.1.1.1 Levantamento de Materiais: Realize um levantamento detalhado dos materiais/produtos/serviços necessários, incluindo tipos, quantidades e especificações de cada item. Isso pode ser feito com base em licitações anteriores e consultas aos nutricionistas.
- 5.1.1.2 Pesquisa de Preços: Realize uma pesquisa de preços de mercado para cada material/produto/serviço listado no levantamento. Isso pode envolver a obtenção de cotações de fornecedores locais, consulta a catálogos de preços de materiais de construção e análise de tabelas de referência de órgãos governamentais ou entidades especializadas.
- 5.1.1.3 Cálculo de Custos Unitários: Com base nos preços obtidos na pesquisa de mercado, calcule os custos unitários de cada material/produto/serviço. Isso envolve multiplicar o preço unitário de cada item pela quantidade necessária para o projeto.
- 5.1.1.4 Memória de Cálculo: Elabore uma memória de cálculo detalhando os custos unitários de cada material/produto/serviço, as quantidades previstas para cada item e os custos totais estimados para o projeto. Esta memória de cálculo deve ser clara e transparente, demonstrando os critérios utilizados para chegar aos valores estimados.
- 5.1.1.5 Estimativa do Valor Total da Contratação: Some os custos totais estimados de todos os materiais/produtos/serviços para obter a estimativa do valor total da contratação. Este valor servirá como base para a definição do orçamento disponível para a aquisição dos materiais de construção.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 5.1.1.6 Documentação de Suporte: Todos os documentos utilizados para embasar a estimativa do valor da contratação, incluindo as cotações de preços, planilhas de cálculo e demais documentos de suporte, devem ser compilados e organizados em anexo classificado, caso a administração opte por preservar o sigilo dos preços até a conclusão da licitação.
- 5.2 É importante ressaltar que a estimativa do valor da contratação deve ser realizada com base em informações atualizadas e confiáveis, garantindo assim a precisão e transparência do processo de compra com fornecimento parcelado.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

- 6.1 A descrição da solução como um todo para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, pode ser detalhada da seguinte forma:
- 6.1.1 Descrição da Solução:
- 6.1.1.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino.
- 6.1.1.2 Exigências de Qualidade:
- 6.1.1.3 Todos os gêneros alimentícios fornecidos devem atender a padrões mínimos de qualidade, conforme especificações técnicas e normas vigentes. Deve-se garantir que os gêneros alimentícios sejam de origem comprovada e livres de defeitos que comprometam sua funcionalidade e durabilidade.
- 6.1.2 Prazos de Entrega:
- 6.1.2.1 Os prazos de entrega dos gêneros alimentícios parcelados devem estar alinhados com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, a ser informada no Termo de Referência. Qualquer atraso no fornecimento deve ser comunicado e justificado pelo fornecedor.
- 6.1.3 Garantias:
- 6.1.3.1 Deve ser exigida garantia dos gêneros alimentícios, conforme especificado em contrato. As garantias devem cobrir defeitos de fabricação, durabilidade dos materiais e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.
- 6.1.4 Procedimentos de Recebimento e Aceitação:
- 6.1.4.1 Os gêneros alimentícios fornecidos devem passar por procedimentos de recebimento e aceitação pela instituição contratante. Isso inclui a realização de inspeções para verificar a conformidade dos alimentos com as especificações técnicas e a qualidade esperada.
- 6.1.5 Registros e Documentação:
- 6.1.5.1 Deve ser mantido um registro detalhado de todos os gêneros alimentícios, incluindo datas de entrega, quantidades, especificações técnicas, documentos fiscais e de garantia. Essa documentação deve ser disponibilizada para fins de controle e auditoria.
- 6.2 Essas são algumas das principais exigências relacionadas à solução como um todo. É essencial que essas exigências sejam detalhadas de forma clara e objetiva no edital de



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00 (48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

licitação ou contrato, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos e a qualidade dos materiais fornecidos ao longo do projeto.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

- 7.1.1 Justificativas para o Parcelamento:
- 7.1.1.1 Orçamento Limitado: O parcelamento da contratação pode ser justificado quando há um orçamento limitado disponível para a aquisição de gêneros alimentícios, permitindo que os custos sejam distribuídos ao longo do tempo de acordo com a disponibilidade financeira da instituição contratante.
- 7.1.1.3 Gerenciamento de Estoque: O parcelamento da contratação pode facilitar o gerenciamento de estoque, permitindo que os alimentos sejam adquiridos de acordo com as necessidades das unidades de ensino, evitando excessos ou falta de, tendo em vista que se tratam de alimentos com data de validade.
- 7.1.1.4 Flexibilidade de Pagamento: O parcelamento da contratação pode oferecer flexibilidade no pagamento dos alimentos, permitindo que a instituição contratante negocie condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme o progresso da obra.
- 8 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:
- 8.1 O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode incluir os seguintes pontos:
- 8.1.1 Economicidade:
- 8.1.1.1 Redução de Custos: Espera-se que o parcelamento da contratação resulte em uma distribuição mais eficiente dos gastos ao longo do tempo, permitindo que os recursos financeiros sejam utilizados de forma mais equilibrada e evitando impactos negativos no fluxo de caixa da instituição contratante.
- 8.1.1.2 Negociação de Melhores Condições: Ao parcelar a contratação, a instituição contratante pode ter maior poder de negociação com os fornecedores, possibilitando a obtenção de descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e condições mais vantajosas em relação aos preços unitários dos gêneros alimentícios.
- 8.1.3 Aproveitamento dos Recursos Materiais:
- 8.1.3.1 Gestão de Estoque Mais Eficiente: O parcelamento da contratação facilita a gestão de estoque, evitando excessos ou falta de alimentos e garantindo que os alimentos estejam disponíveis conforme necessário, reduzindo o risco de desperdício e maximizando a utilização dos recursos materiais disponíveis.
- 8.1.4 Aproveitamento dos Recursos Financeiros:
- 8.1.4.1 Melhor Alocação de Recursos: O parcelamento da contratação permite uma melhor alocação dos recursos financeiros disponíveis ao longo do tempo, evitando comprometer excessivamente o orçamento da instituição contratante em uma única vez e garantindo que os recursos estejam disponíveis conforme necessário ao longo da execução do projeto.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 8.1.4.2 Redução de Custos Financeiros: Ao negociar condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme a necessidade, é possível reduzir os custos financeiros associados à contratação, contribuindo para uma maior eficiência financeira.
- 8.2 Em resumo, o parcelamento da contratação para aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado visa otimizar o uso dos recursos materiais e financeiros disponíveis, garantindo uma execução mais eficiente e econômica do projeto de construção.

9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

- 9.1 Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:
- 9.1.1 Elaboração de Termo de Referência ou Edital:
- 9.1.1.1 É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.
- 9.1.2 Identificação de Necessidades de Capacitação:
- 9.1.3 Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos gêneros alimentícios. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.
- 9.1.2 Programa de Capacitação:
- 9.1.2.1 Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.
- 9.1.3 Treinamento Específico:
- 9.1.3.1 Realize treinamentos específicos sobre as características técnicas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos mesmos, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.
- 9.2 Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores ou empregados após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.
- 9.3 Ao adotar essas providências, a administração estará mais bem preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação.



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

10.1 - Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.

- 11 DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:
- 11.1 A aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode ter vários impactos ambientais, como geração de resíduos de embalagens. Aqui estão alguns impactos ambientais potenciais e medidas mitigadoras correspondentes:
- 11.1.2 Resíduos de Embalagens: A entrega parcelada de gêneros alimentícios pode gerar uma quantidade considerável de resíduos de embalagens. As medidas mitigadoras incluem o uso de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou compostáveis sempre que possível, além de encorajar os fornecedores a reduzirem o uso excessivo de embalagens. 11.2 Ao implementar essas medidas mitigadoras, os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado podem ser reduzidos

significativamente, contribuindo para a construção de edifícios mais sustentáveis e

ambientalmente responsáveis.

12 - MAPA DE RISCO

RISCO 01 - NÃO ACEITE DE PROPOSTA	/ INABILITAÇÃO DE LICITANTE		
Probabilidade	Baixa		
Impacto	Alto		
Possíveis Danos	Atraso na contratação		
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL		
Especificar detalhadamente o objeto e adequar as exigências de habilitação	Equipe de planejamento da contratação		
Ação de contingência	Convocação do próximo licitante		
Responsável	Pregoeiro		
RISCO 02 - LICITAÇÃO DESE	RTA/ FRACASSADA		
Probabilidade	Baixa		
Impacto	Alto		
Possíveis Danos	Atraso na contratação		
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL		
Adequar corretamente as condições de habilitação ao objeto do contrato	Equipe de planejamento da contratação		



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

Ação de contingência	Contratação por Dispensa de
	Licitação, com base no art. 75, III, da
	Lei nº 14.133/2021
Responsável	Equipe de planejamento da
	contratação e demais setores
	envolvidos na contratação
RISCO 03 - DESCUMPRIMENTO DE 0	CLAUSULAS CONTRATUAIS
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso no início e na execução dos
	serviços
	Não entrega dos serviços
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Reunião preliminar para definições acerca da	Gestor do Contrato
prestação do serviço	
Fiscalização preventiva e ostensiva da	Fiscal do Contrato
execução	
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Solicitação de abertura do processo	Gestão do Contrato
sancionatório	
Não prorrogação do contrato	Gestão do Contrato
RISCO 04 - BAIXA QUALIDADE DO	S SERVIÇOS PRESTADOS
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Objeto licitado apresentar defeitos
	após recebido
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Prever no edital exigência de qualificação	
técnica necessária para a contratação, com	
apresentação de atestado e comprovação de	
equipe técnica qualificada Prever no edital prazos de atendimento do	Eguipe de planejamento da
chamado e de resolução do problema	Equipe de planejamento da contratação
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Prever no edital a aplicação das sanções	
contratuais e se necessário, rescindir o contrato	
ou não o prorrogar	



Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89 CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – <u>licita@sjbatista.sc.gov.br</u> ou <u>licita02@sjbatista.sc.gov.br</u>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

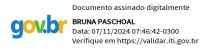
14 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

- 14.1 A presente contratação possui fulcro na Lei Orçamentária Anual LOA, que prevê despesas com aquisição de material e prestação de serviços para manutenção dos equipamentos de saúde.
- 14.1 Já em relação ao previsto no § 1º, inc. II, art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pública não elaborou o Plano de Contratações Anual PCA, referente ao exercício de 2024

15 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

- 15.1 Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.
- 15.2 Diante do exposto, DECLARA-SE ser VIÁVEL a contratação pretendida

São João Batista, 30 de outubro de 2024.



Bruna Paschoal

Nutricionista – Matricula nº 7628



Daniela de Almeida Platchek

Nutricionista – Matricula nº 2581

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas, proceda-se com a elaboração do Termo de Referência.



Willian Mafessolli
Secretário Municipal de Educação