

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. Informações Básicas.

Nº do Processo: 068/2023

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação

### 2. Descrição da Necessidade.

2.1. O presente registro de preço tem por objetivo a aquisição de produtos alimentícios, estocáveis, carnes, frios, embutidos e hortifrutícolas, de forma parcelada para abastecimento da CEMAL (Central de Alimentação Municipal) - cozinha piloto - da prefeitura municipal de Florínea, para atender o fornecimento ininterrupto da merenda escolar, que visa suprir a necessidade alimentar e nutricional dos alunos da rede Municipal e Estadual de Ensino do Município de Florínea, também para atender os projetos desenvolvidos pela Prefeitura Municipal de Florínea e os eventos que eventualmente a própria Secretaria de Educação vier a realizar.

2.2. As especificações técnicas constantes nos itens, foram criteriosamente ajustadas para suprir a demanda nutricional de cada criança conforme as faixas etárias atendidas pela Rede Pública Municipal de Ensino, por isso as exigências contidas no Edital deverão ser imprescindíveis para a obtenção dos produtos e que os mesmo sejam de boa qualidade e compatíveis com sua finalidade, por esse motivo alguns itens necessitarão da apresentação de amostras das carnes para certificação e avaliação da área solicitante, e para os produtos embutidos e embalados será necessário a comprovação da qualidade por meio de certificações,

### 3. Estimativa de Quantidade

#### 3.1. Lote 01 – ESTOCAVEIS.

ITEM	QUANT.	UNID	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM
1	400	KG	<b>ABACATE:</b> DE 1ª QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE QUE PERMITA SUA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO
2	12.000	KG	<b>GOIABA:</b> DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTUTAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDA, BEM FORMADO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO



3	12.000	KG	<b>MAÇÃ FUJI:</b> DE 1ª QUALIDADE, CASCA SÃ SEM RUPTURAS, LIVRE DE DANOS MÊCANICOS.
4	300	KG	<b>PÊRA:</b> FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM POLPA FIRME E INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, GRAU DA MATURAÇÃO PRÓPRIA PARA O CONSUMO, ISEBTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MÊCANICOS.
5	12.000	KG	<b>LARANJA</b> DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM MÊCANICA OU FÍSICA, PERFURAÇÕES OU CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
6	600	KG	<b>MAMÃO FORMOSA:</b> DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDA, BEM FORMADO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO
7	10.000	KG	<b>MELANCIA:</b> DE 1ª QUALIDADE, CASCA LISA E BRILHANTE, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MÊCANICOS.
8	500	BANDEJA	<b>MORANGO:</b> DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE DANOS MÊCANICOS

## 1.2 - DAS AMOSTRAS

1.2.1 - Todos os produtos deverão ser de 1ª qualidade;

1.2.2 - A apresentação da amostra será exigida somente do licitante vencedor, que deverá fazê-lo como condição para formalização do instrumento contratual.;

1.2.2.2 - O licitante vencedor do certame licitatório deverá apresentar 02 (duas) amostras de cada produto cotado, conforme a (uma para degustação e outra para comparação futura e contra-prova), em embalagem original (embalagem primária), para análise do setor de Merenda Escolar, acompanhadas da ficha técnica do produto, sob pena de desclassificação;



1.2.2.2 - As amostras deverão ser entregues na Cozinha Piloto, localizada na Rua José Alves de Lima, nº 752, Centro, CEP 19.870-000, devendo ser entregue juntamente com as amostra relação dos produtos cotados para protocolo, em até 03 (três) dias úteis, após declarado vencedor;

1.2.3 - As amostras deverão estar identificadas, com o número do processo licitatório, o número do item, e nome da empresa;

1.2.4 - As amostras serão analisadas, pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto, onde serão verificadas as embalagens, rotulagens, especificação do produto e se trata de produto de 1º qualidade. Em caso de rejeição da amostra, a licitante será desclassificada do respectivo item;

1.2.5 - As amostras deverão ter a mesma qualidade do produto que será entregue;

1.2.6 - A não apresentação das amostras, poderá ser aplicada a pena de suspensão, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital, conforme disposto no Artigo 156 da Lei 14.133/2021 e desclassificação imediata do licitante.

1.2.7 - Ficando ressaltado que, a critério da Comissão, a mesma baseada nas prerrogativas do artigo 42 da Lei 14.133/2021, poderá requerer testes "laudos" junto a laboratório credenciado pelo INMETRO, sob expensas da(s) empresa(s) licitantes.

1.2.8 - As amostras dos licitantes ficara retidas para comparação futuras e contra-provas.

1.2.9 - As amostras serão analisadas por teste de degustação, comparação e aprovação do produto, análise a ser realizada pelo responsável técnico da Cozinha Piloto e equipe que trabalha no local, por meio de apreciação das características organolépticas (cor, sabor, odor, consistência, etc) do produto, sendo desabilitado aquele que não atender aos requisitos técnicos da especificação do item, nos termos da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.º 38 de 23 de agosto de 2004, que estabelece os critérios para execução do PNAE.

a - Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações ofertadas e licitadas, as normas da NTA exigidas (quando for o caso) e as demais características dos produtos.



Selo Município  
Amigo da Família



b - Em caso de rejeição da amostra a licitante será desclassificada ao item respectivo, sendo convocados os demais licitantes, conforme ordem de classificação, para apresentação de amostra no prazo de até 03 (três) dias úteis.

1.2.10 – A Prefeitura poderá solicitar a qualquer tempo, na vigência do Registro de Preços, Laudo Bromatológico dos Produtos.

### 6.1. Local de entrega:

Central de Alimentação (cozinha piloto) do município de Florínea - SP  
Rua José Alves de Lima, nº 752 – Centro – CEP 19.870-000 – Florínea/SP.

6.2. As entregas deverão obedecer rigorosamente todos os dias e horários assim definidos:

<b>Dia</b>	<b>Horário</b>
Segunda feira	07h30min as 08h30min
Quarta feira	07h30min as 08h30min
Sexta feira	07h30min as 08h30min

6.3. O prazo de entrega deverá ser de 03 (três) dias após a data da requisição, observando o que deverá ser entregue na segunda-feira, na quarta-feira e ou na sexta-feira, conforme definido na requisição.

6.4. Das condições para a entrega:

- O veículo de transporte deverá estar em boas condições de higiene;
- Os produtos deverão estar acompanhados de suas respectivas Notas Fiscais.

6.5. Do responsável pelo recebimento dos produtos:

- A responsabilidade de recebimento e conferência será realizada pela Nutricionista, e quando necessário por funcionário designado pela Secretaria da Educação.



Selo Município  
Amigo da Família



#### 4. Estimativa do Valor:

- A estimativa da contratação é de R\$ 308.742,00 (trezentos e oito mil setecentos e quarenta e dois reais)

#### 5. Justificativa de Parcelamento ou Não da Contratação.

O presente objeto deve ser Parcelado em razão das entregas que serão parceladas sobretudo porque será formalizada uma ARP, para selecionar vários fornecedores, não sendo possível contratação.

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar e solicito andamento ao processo de contratação sugerido neste documento.

Florínea-SP, 08 de novembro de 2023.

ALEXANDRA DE OLIVEIRA GOMES  
Secretaria de Educação