



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”. Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

básica de ensino do município de Bias Fortes, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: 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; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

O município ainda não possui Plano Anual de Compras por isso não foi previsto, assim que o município fizer será incluído na previsão do planejamento de compras.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte: Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes; Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação; • Data de validade;
- Peso líquido; • Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa especificada, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA Hortifrúti: Entrega parcelada, semanalmente, no horário das 08:00 às 12:00hs, todas às quintas-feiras. Carnes, ovos e laticínios: Entrega parcelada, semanalmente, no horário **das 08:00 às 12:00hs, todas às quintas feiras. Demais alimentos: Entrega parcelada, semanalmente, no horário das 08:00 às 12:00hs, todas às quintas-feiras. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;** A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

qualquer natureza; Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal; Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento; Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação; **Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada; Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.**

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros: I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses; II. Previsão do número total de discentes. As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

Nº Item	Descrição	UND	Quantidade
001	Abacate in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	40
002	Abacaxi in natura, de primeira qualidade. Tamanho médio com peso de aproximadamente 1,5 kg e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	600
003	Abobrinha in natura, de primeira qualidade, sem rama. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânica ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	80
004	Açúcar Cristal Branco - Obtida da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas. Acondicionado em pacotes de 05 kg. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	Pacote	300
005	ADOÇANTE 100% ESTÉVIA EM PÓ - ingredientes: Edulcorante extraído da planta Stevia Rebaudiana, para adoçar diversos tipos de alimentos e bebidas. Acondicionado em sachê fechado, reembalado em caixa de papel, vedado. Embalagens contendo identificação e especificações do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Caixa com 50 sachês sendo cada de 0,6gramas.(Contendo 600mg cada)	Caixa	20
006	Alface Roxa in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Cabeça	159



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

007	Alho, bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, isento de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kilograma	180
008	Alimento achocolatado, em pó, a base de: açúcar/ cacau/ maltodextrina/ complexo vitamínico/ sal/ leite em pó integral, composição mínima em 100 g: 3 g de proteína/1,5 g de lipídios/ 92 de hidrato de carbono/ 393 kcal. Acondicionado em pacotes de 400g, com embalagem em polietileno. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	Embalagem	300
009	Amendoim Moído, tipo 1, quilo, torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odo e sabor próprio. Acondicionado em pacotes de 500gr, com embalagem em plástico atóxico. Apresentando rótulo, com data de validade superior a 12 meses a partir da data de entrega.	Pacote	40
010	Amido de Milho, 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Acondicionado em pacotes de 1kg, com embalagem em polietileno. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. □	Pacote	30
011	Arroz tipo 1 agulhinha, polido, longo, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas. Com aspecto, odor e sabor próprios. Acondicionado em pacote de 05 kg, com embalagem em plástico atóxico. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data da entrega.	Pacote	700
012	Atum enlatado ralado, embalagem em lata, com verniz sanitário. Peso líquido de 170g. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	Lata	60
013	Azeite extra virgem 100% puro, prensado a frio, acidez <0.5 %, com cor, aroma e sabor característicos, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, no frasco deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Frasco de 250 ml. Apresentando prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. Com data de validade superior a 06 meses da data da entrega.	Frasco	50
014	Banana prata in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	1200
015	Batata baroa, in natura, de primeira qualidade, sem rama. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	200
016	Batata doce in natura de primeira qualidade, sem rama. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	100
017	Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade, sem rama. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	600
018	Bebida láctea Fermentada com Preparo de Frutas Zero Lactose (morango e salada de frutas), produto resfriado - garrafas plásticas com 1 litro; rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações/; denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.	Unidade	100
019	Beterraba in natura de primeira qualidade, sem rama. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kilograma	150
020	Biscoito Polvilho 200 gr. Biscoito de polvilho azedo, saco plástico atóxico transparente com lacre bopp; 200 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (decreto lei 12486, de 20/10/78)	Pacote	100
021	Biscoito Polvilho sem Lactose 200gr. Biscoito de polvilho com sal, embalado em saco plástico atóxico transparente com lacre bopp, 200 gramas.	Pacote	100
022	Brócolis in natura de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem mecânica ou física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. □K	Unidade	250
023	Café: tradicional, de primeira qualidade, do tipo superior, torrado e moído, com torração de intensidade intensa ou extra forte Aparência: pó homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, ausência de grãos	Pacote	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

	pretos-verdes ou fermentados. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG- Qualidade Global), Laudo físico-químico, microbiológico, microscópico e organoleptico de acordo com a Legislação Vigente. Embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação. Pacotes tipo stand pack, totalmente selada, sem microfuros. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 gramas. Qualidade igual, similar ou superior as marcas Melitta, Três Corações ou Pilão.		
024	Canela em pó, 30g, especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia moída, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade superior a 06 meses a partir da data da entrega.	Embalagem	10
025	Canjica Branca. Milho de canjica branca despelculada, tipo 1, quilo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 500 gr, com embalagem em plástico atóxico. Apresentando rótulo, contendo data de validade de 12 meses a partir da data de entrega.	Pacote	40
026	Canjiquinha, canjica amarela - milho de canjica amarela, despelculada, tipo 1. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 500g, com embalagem em plástico atóxico. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	Pacote	30
027	Carne Bovina Músculo, tipo 1, fresca ou resfriada, com aspecto, cor, cheiro verde e sabor próprios, no máximo 10% sebo e gordura, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 3 (decreto 12486/78) e decreto M.A 2244/97). Cortada em cubos de 30 a 50 g e embalados de 0.5 a 1.0 kg de acordo com o pedido.	Kilograma	600
028	Carne Moída, Bovina, Tipo Acém, Apresentação Moída, de primeira qualidade. Fresca e resfriada. Acondicionada em embalagens transparentes de polietileno atóxica lacrada, com gramaturas de 500g a 1 kg do produto. Dotadas de rótulos constando lote, validade e SIF.	Kilograma	1000
029	Cebola Branca, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes. Tamanhos e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	180
030	Cenoura vermelha in natura de primeira qualidade, sem ramo. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	400
031	CHEIRO VERDE - Salsa e Cebolinha, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firme e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	Maço	100
032	Chuchu in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	150
033	Coco Ralado fino, sem adição de açúcar. Acondicionada em pacote de 100 g, com embalagem em plástico atóxico. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	Pacote	100
034	COSTELINHA, CARNE SUÍNA, fresca, de 1ª qualidade; em pedaços; com cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico, atóxico, reforçado, contendo no máximo 2kg, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	Kilograma	400
035	Couve-flor in natura de primeira qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	Unidade	100
036	Couve in natura de primeira qualidade, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes. Tamanhos e coloração uniformes. devendo ser bem desenvolvida. isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Maço	100
037	COXA E SOBRECOXA: Coxa e sobrecoxa de frango, fresco, resfriado, não temperado. Apresentando embalagem de 1 kg a 2 kg, íntegra e limpa, abatido no máximo 24 horas antes da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, apresentando SIM, SIF ou IMA. O produto deverá apresentar validade mínima de 13 (treze) dias a partir da data de entrega. A temperatura no momento da entrega deverá ter em média a 4°C.	Kilograma	500
038	Extrato de tomate - Simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Conter adição	Embalagem	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

	de açúcar 1% e 5 % de cloreto de sódio, isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole cor: vermelha odor e sabor próprios. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. O produto deverá estar de acordo com a resolução –CNNPA Nº 12 DE 1978. Acondicionado em embalagem de 340g em plástico atóxico. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.		500
039	Farelo de aveia película (pericarpo) que envolve o grão de aveia conhecida como farelo de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente), fechado, conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas, validade mínima de 12 meses a contar da entrega. Caixa de papel vedada, não amassada e resistente. Embalagem 200g.	Unidade	80
040	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Com aspecto, odor e sabor próprios. Acondicionada em pacotes de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente. Com data de validade superior a 06 meses da data da entrega.	Pacote	100
041	Farinha de milho, seca, tipo 1, amarela, sem sujidades, parasitas e larvas. Com aspecto, odor e sabor próprios. Acondicionada em pacotes de 1Kg. Com data de validade superior a 6 meses da data da entrega.	Pacote	80
042	Farinha de trigo especial com fermento a base de: sal/ fermento químico/pirofosfato de sódio/ bicarbonato de sódio/ fosfato. Pacote de 01 kg. Com data de validade superior a 06 meses da data da entrega.	Pacote	80
043	Feijão preto, tipo1, novo, construído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em pacotes de 01 kg com embalagem em plástico atóxico (transparente e resistente). Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	Pacote	400
044	Fermento químico em pó: Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária pote PEAD com lacre de proteção intacto pesando 250g em plástico atóxico. Com registro no ministério da agricultura – SIF. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	Embalagem m	40
045	Fubá de milho, tipo 1 refinado. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Com a umidade permitida em lei. Isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em pacotes de 01 kg, em embalagem de plástico atóxico. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega.	Pacote	80
046	Goiaba Vermelha in natura, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	200
047	Hortelã fresca - in natura –De primeira. Compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Maço	30
048	Inhame in natura de primeira qualidade, sem ramo. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	100
049	Iogurte NATURAL sem sabor, de boa qualidade. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. Embalagem com no mínimo 170g.	Unidade	150
050	Laranja tipo Pera -Rio in natura, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	1800
051	LEITE 0 (ZERO) LACTOSE - Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura.	Unidade	100
052	Leite em pó integral, sem adição de açúcar com porcentagem mínima de proteínas de 26%, com rendimento mínimo de 8 litros por quilograma de pó. Acondicionado em pacote 400g. Apresentando rótulo, procedência e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	Pacote	1200
053	Limão do tipo Taiti, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados, mofo, bolor e aspectos de deteriorização.	Kilograma	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

054	Linguiça Frescal: tipo Toscana, preparada com carne moída suína picada, não mista, toucinho e condimentos, não admitido superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais.	Kilograma	400
055	Maça do tipo Fuji in natura, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	1500
056	MACARRÃO COM OVOS TIPO CABELINHO DE ANJO: feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. estar em embalagem de 500 gramas. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	Pacote	200
057	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE: macarrão de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Estar em embalagem de 500 gramas. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade.	Pacote	400
058	MACARRÃO COM OVOS TIPO GRAVATINHA: Massa com ovos tipo gravatinha, pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	200
059	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO: macarrão de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Estar em embalagem de 500 gramas. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade.	Pacote	300
060	MACARRÃO COM OVOS TIPO PENNE: macarrão de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Estar em embalagem de 500 gramas. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade.	Pacote	200
061	Mamão tipo formoso in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	350
062	Mandioca DESCASCADA - com boas características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Em embalagem plástica de 1kg.	Kilograma	250
063	MANGA TOMMY - tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Inseto de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	1000
064	Manjerição – in natura –De primeira. Compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Maço	40
065	Manteiga Pura com Sal. Embalagem com no mínimo 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Respeitando características do produto de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	Embalagem	140
066	Maracujá Azedo in natura, de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	300
067	Melancia in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme, com casca esverdeada e a polpa vermelha. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	900
068	MELÃO REI - in natura, de primeira qualidade. tamanho e coloração uniforme. Deve ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	800
069	Mexerica Ponkan in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Deve ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	100
070	Milho de pipoca, tipo 1, quilo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionada em pacote de 500 g, com embalagem em plástico atóxico. Apresentando rótulo, contendo data de validade a 6 meses a partir da data de entrega.	Pacote	100
071	Milho verde em conserva. Composição: grãos de milho verde ao natural, água, açúcar e sal. Não contém glúten. Não contém aditivos químicos. Características sensoriais: cor amarela característica; odor e sabor característicos; textura macia. Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pelos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas,	Lata	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

	ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses.		
072	Moranga in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	300
073	MORANGO CONGELADO, de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem rotulada contendo 1Kg.	Kilograma	300
074	Óleo de soja o produto deverá ser 100% de soja refinado, tipo 1 e isento de conservantes químicos e de preferência livre de soja transgênica, semelhante a marca LEVE. Embalagem primária: plástico, atóxico, com peso líquido de 900 ml.	Unidade	800
075	Orégano: puro, não contendo glúten, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Apresentar em embalagem de 10 gramas. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	Embalage m	20
076	Ovo de galinha Branco; Tipo “grande” classe “A”; isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem em dúzia (12), em caixa de papelão. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Dúzia	500
077	Pão de Forma: especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocalcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	Embalage m	200
078	Pão doce careca, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O Pão deve ser cortado na vertical e embalado individualmente Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Embalados com sacos plásticos BOPP (Polipropileno biorientado). Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100 g de farinha 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico.	Unidade	1000
079	PÃO FRANCÊS - unidades de aproximadamente 50g, produto fresco, produzido no dia da entrega. Sem presença de sujidades. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de conservantes. Embalado em sacos plásticos apropriado para uso em alimentos. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega.	Unidade	1200
080	Pão tipo Hot Dog, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O Pão deve ser cortado na vertical e embalado individualmente. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Embalados com sacos plásticos BOPP (Polipropileno biorientado). Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100 g de farinha 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. Pacote de 400g a 500g, contendo 10 unidades de pães.	Pacote	1200
081	Peito de frango sem osso, sem aditivos, limpo, congelado, com aspecto e cheiro próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, peso de 1,0 a 2,0 kg. Prazo de validade mínima de 30 dias. Comprovação de inspeção (SIF OU IMA).	Kilograma	800
082	PERA, aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões.	Kilograma	1000
083	Pernil Traseiro de Porco, carne suína sem osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado ou resfriado*, apresentado em	Kilograma	600



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

	embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 0.5 a 1.0 kg.		
084	Pimentão verde in natura de primeira. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme, sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	20
085	Polpa de fruta congelada, sabor ABACAXI COM HORTELÃ, em embalagem de 1Kg. Produto obtido a partir de frutas selecionadas, devendo ser transportado em caminhão refrigerado, fechado. De acordo com a Portaria (CVS 15 de 07/11/1991). Validade: mínimo de 12 meses.	Embalage m	100
086	Polpa de fruta congelada, sabor AÇAÍ, em embalagem de 1Kg. Produto obtido a partir de frutas selecionadas, devendo ser transportado em caminhão refrigerado, fechado. De acordo com a Portaria (CVS 15 de 07/11/1991). Validade: mínimo de 12 meses.	Embalage m	100
087	Polpa de fruta congelada, sabor ACEROLA, em embalagem de 1Kg. Produto obtido a partir de frutas selecionadas, devendo ser transportado em caminhão refrigerado, fechado. De acordo com a Portaria (CVS 15 de 07/11/1991). Validade: mínimo de 12 meses.	Embalage m	100
088	Polpa de fruta congelada, sabor CAJÚ, em embalagem de 1Kg. Produto obtido a partir de frutas selecionadas, devendo ser transportado em caminhão refrigerado, fechado. De acordo com a Portaria (CVS 15 de 07/11/1991). Validade: mínimo de 12 meses.	Embalage m	100
089	Polpa de fruta congelada, sabor GOIABA, em embalagem de 1Kg. Produto obtido a partir de frutas selecionadas, devendo ser transportado em caminhão refrigerado, fechado. De acordo com a Portaria (CVS 15 de 07/11/1991). Validade: mínimo de 12 meses.	Embalage m	100
090	Polpa de fruta congelada, sabor UVA, em embalagem de 1Kg. Produto obtido a partir de frutas selecionadas, devendo ser transportado em caminhão refrigerado, fechado. De acordo com a Portaria (CVS 15 de 07/11/1991). Validade: mínimo de 12 meses.	Embalage m	100
091	Polvilho doce, coloração, branca, isento de sujidades. Acondicionado em pacote de 1 kg. Apresentando rótulo data de validade superior acima de 6 meses da data da entrega.	Pacote	40
092	Polvilho tipo azedo, coloração branca, isento de sujidades. Acondicionado em pacote de 01kg. Apresentando rótulo, contendo data de validade a 9 meses a partir da data de entrega.	Pacote	40
093	Queijo minas fresco, produto de boa qualidade. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção (SIM, IMÃ OU SIF). Deve ser entregue embalados individualmente, em sacos plásticos resistentes e lacrados.	Kilograma	100
094	Queijo Muçarela ZERO LACTOSE, fatiado, produto resfriado. Fatias deve pesar em torno de 20g, acondicionado em embalagem plástica contendo do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.	Kilograma	50
095	Queijo Mussarela fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20 gramas cada, interfolhadas, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofo. 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 do recebimento. 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. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kilograma	100
096	Quiabo – in natura –De primeira. Compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	500
097	Repolho Branco/Verde in natura de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme, sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.□	Kilograma	100
098	Repolho roxo – in natura –De primeira. Compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	120
099	Rúcula – in natura –De primeira. Firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Maço	80
100	Sal Iodado e Refinado. Deverá ser de 1ª qualidade. Com embalagem primária de saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 01 quilo. A embalagem deve conter as respectivas informações nutricionais, número de lote, número de registro, data de fabricação, data de validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

101	Suplemento nutricional infantil completo e balanceado enriquecido com vitaminas e minerais, para o uso oral e enteral. Somente sabor baunilha. Embalagem contendo 350g. Referência: NUTREN KIDS; OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE	Lata	20
102	Tomate longa vida extra A in natura, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larva .	Kilograma	700
103	Trigo para Quibe de 1ª qualidade, produto obtido do grão de trigo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. Acondicionado em pacote de 500g. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Conter marca do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data da entrega .	Pacote	50
104	Uva SEM SEMENTE - Roxa/Verde de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500gr aproximadamente.	Embalagem	500
105	Vagem in natura de primeira. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, fresco, compacto e firme. Sem lesões de origem mecânicas ou físicas, rachaduras e cortes. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kilograma	60
106	Vinagre de Maçã. Deve apresentar aspecto líquido, límpido, incolor, isento de partículas suspensas, com odor aético, característico de vinagre com acidez 4%. Frasco de 750 ml, deve estar intacto, acondicionado em garrafas plásticas resistentes. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Frasco	35

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021). Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: 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 (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21). A estimativa de valor será realizada mediante constatação de acordo com a cotação dos itens, levando em consideração o gasto dos últimos exercícios, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

novos alunos para o ano letivo atual e seguinte.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso IV da IN 40/2020).

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Bias Fortes, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade estipulada e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista RT do município. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como (3) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame. Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos I, II e III do Art. 3º do Decreto 7.892/2013, que reza: Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses: I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020).

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21), bem como em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica; 2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional; 3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: 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 ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei.

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista RT do município. Estado de Minas Gerais, Prefeitura Municipal de Bias Fortes, Departamento Municipal de Educação de Bias Fortes, Rua Celso Sul Ferreira, Nº 41, Bairro Nossa Senhora de Fátima. E-mail: educacaobiasfortes@gmail.mg.gov.br. Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar. 14.133/21).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: 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. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020)

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BIAS FORTES

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.094.771/0001-50

Rua Celso Sul Ferreira, 40 – Centro

CEP: 36.230-000 – Bias Fortes - MG

Dessa forma, essa contratação é imprescindível para suprir as demandas da população que necessita dos produtos e insumos adquiridos através da compra desse objeto, a fim de garantir as condições adequadas de utilização e conservação, objetivando a economicidade e eficiência nos processos relacionados aos insumos produtos do Município de Bias Fortes, sem a perda da eficiência, garantindo que toda a atividade relacionada e necessária seja realizada com os mesmos estando aptos e em perfeitas condições de uso.

14. RESPONSÁVEIS	
Jean Carlos da Fonseca Oliveira	Flávia Flores Fernandes
Secretário Municipal de Educação de Bias Fortes	Nutricionista RT do PNAE de Bias Fortes

Bias Fortes, 15 de dezembro de 2025.

Jean Carlos da Fonseca Oliveira

Secretário Municipal de Educação

