MUNICÍPIO DE LUCIANÓPOLIS

CNPJ 44.518.504/0001-73
Rua Maurílio Roque Toassa, nº 510. Centro. CEP 17.475-005.
Distrito: 24/09/1924 - Município: 30/12/1953.
Fone: (14) 3286 1209/ 11 77 Fax: (14) 3286 1172

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTES

Rua Antônio Ribeiro de Oliveira nº. 524 – Fone/Fax: (14) 3286 1315
merendaescolar01@gmail.com

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO: O PRESENTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR TEM POR OBJETO A AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, DE FRANGO, EMBUTIDOS E DERIVADOS, VISANDO ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONFORME RELACIONADOS NO MEMORIAL DESCRITIVO, OBSERVADAS AS ESPECIFICAÇÕES ALI ESTABELECIDAS, VISANDO AQUISIÇÕES FUTURAS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

A fim de atender e suprir a demanda pela merenda escolar das Escolas do Município e da Escola Estadual, se faz necessário um novo processo licitatório para celebração de novos contratos para aquisição de produtos alimentícios, de acordo com cardápio elaborado pela nutricionista, em regime de execução indireta e de forma continua para os alunos matriculados na rede de ensino público (municipal e estadual) do município de Lucianópolis.

Pretende-se alcançar com o presente Estudo Técnico Preliminar, a aquisição de alimentos necessários para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais e estadual, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº23, de 24 de abril de 2006, nº32, de 10 de agosto de 2006, nº 2 de 9 de abril de 2020, nº6 de 8 de maio de 2020 e nº20 de 2 de dezembro de 2020, e Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº13.987 de 7 abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

As quantidades dos gêneros alimentícios para atendimento da merenda escolar foram feitas com base nas planilhas de per capita de consumo de acordo com o cardápio.

2. ÁREA REQUISITANTE:

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES, com entrega parcelada, semanalmente nas escolas requisitadas pela nutricionista, sendo:

EMEI ANGELO MARQUES SABADIN
RUA DARCI BONACI, Nº 21
NÚCLEO HABITACIONAL BELMIRO JORGE AMARO
CEP: 17475-260

EMEF JURANDIR FERREIRA
RUA ANTONIO RIBEIRO DE OLIVEIRA, Nº524
CENTRO
CEP: 17475-029

ESCOLA ESTADUAL PROF.ª CÉLIA PRIMO CALIL
RUA MAURILIO ROQUE TOASSA, Nº279
CENTRO
CEP: 17475-005

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Os objetos referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, ora denominado contratado, de acordo com as especificações abaixo:

- A contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes;
- A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer às quantidades, exigências e datas estipuladas e determinadas pela nutricionista responsável pela compra, como consta no Termo de Referência e a contratada se obriga a cumprir os prazos e critérios estipulados, de acordo com suas necessidades;
- O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;
- O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;
- O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos;
- O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade;
- A contratada deve possuir registro em órgãos regulamentadores (ANVISA);
- Adotar critérios de sustentabilidade e boas práticas de fabricação;

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades das escolas do ensino público do município. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS.

As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos produtos, de modo a fornecer o produto de qualidade similar ou acima.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNE E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	**CARNE BOVINA ACÉM** A carne deverá ser entregue em tiras ou cubos, de aproximadamente 5cm x 5cm. Ser proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substancias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses. Características organolépticas: - aspecto próprio de cada espécie não amolecido e nem pegajoso; - cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio; sem sinais de descongelamento. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto descongelado, em relação ao resfriado. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Rotulagem: o produto devera' ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rotulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF 2- identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso liquido. Temperatura para entrega: entre 0ºC e 5ºC. Prazo de validade: sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado.	1900	Kg
2	**CARNE BOVINA PATINHO**	2100	Kg

	Carne bovina tipo patinho, moída, in natura, congelada. Sem tempero, molho, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênico sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devera' estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita e' de 5%. O produto devera' ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Sem sinais de descongelamento. Embalagem primaria de 1 a 2 kg em material plástico de polietileno, atóxico e resistente, marca comercial, nome, descrição do produto e demais dizeres obrigatórios de rotulagem conforme a legislação em vigor. O Produto deve ser obtido em estabelecimentos com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).		
3	**CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA** Característica Técnicas: coxinha da asa de frango congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. Embalada à vácuo com carimbo do SIF ou IMA e informação nutricional e de acordo com o cronograma. Acima de 15kg deverá ser congelada. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, dentro de caixas de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. O fornecedor será responsável pela entrega do produto. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura comprometerá o recebimento.	1900	Kg
4	**CARNE DE FRANGO FILÉ DE COXA/SOBRECOXA DESOSSADA** Carne de frango – coxa ou coxa com sobrecoxa sem osso e sem pele, máximo 4% de gordura. A carne deve ser firme, congelada, sem dorso, sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados, embaladas em sacos de polietileno, com no máximo 5kg e com no máximo 8% de água, com embalagem lacrada com lacre inviolável. Não pode ser temperada, nem corte americano. Etiquetada com data de fabricação, tipo de carne, peso e data de validade. Certificado obrigatório: certificado atualizado do SIM, SIPOA ou SIF da empresa distribuidora. Validade mínima: 12 meses.	400	Kg
5	**CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO** Peito de frango sem osso, in natura, congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens,	1400	Kg

	perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionado em **embalagem** de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. **Embalagem secundária** de papelão ondulado lacrada devidamente rotulada. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2 kg aproximadamente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega.		
6	**CARNE SUÍNA BACON** Defumado, produto de primeira qualidade, peça embalada a vácuo, acondicionada em embalagens de plástico, atóxico contendo nome do produto, peso liquido, carimbo e registro no órgão regulamentador, IMA ou SIF. Lote, data de fabricação e prazo de validade deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	100	Kg
7	**CARNE SUÍNA LOMBO** Carne Congelada de Suíno Sem Osso - Lombo: Ter no máximo 5% de gorduras totais. Carne branca apresentando todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada isentos de toda e qualquer evidência de decomposição e manchas por hematomas. Após o cozimento deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento de cheiro estranho ou desagradável. O produto deverá estar isento de microrganismos patogênicos e parasitas e de substância que derivam de microrganismos que possam representar perigo para saúde do consumidor. Embalagem deve estar intacta sem perfurações. No rotulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto, marca, identificação da origem, (nome e endereço do matadouro frigorifico ou entreposto de carne), peso liquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade). Registro no Ministério da Agricultura SIF ou SIE/DIPOA. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	700	Kg
8	**CARNE SUÍNA PERNIL** Carne de porco Pernil suíno desossado magro sem capa de gordura, resfriado cortado em cubos de 3 x 3 cm embalado em saco plástico atóxico transparente, limpo, não violado, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Carne proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou	1000	Kg

	encobrir alguma alteração; também deverá ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses. Características Gerais: O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá estar resfriado ou em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, resistente, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Prazo de validade mínimo de 11 meses a partir da data de entrega.		
9	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA** Principais ingredientes: carne suína, alho, pimenta, água, sal, açúcar, cebola, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, aromatizante: aroma natural de extrato de alecrim, conservador: nitrito de sódio, corante: ácido carmínico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. De boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), validade mínima de 1 mês, deve ser resfriada e conservada no máximo a 7ºC. Características macroscópicas e Microscópicas: O produto deverá seguir os padrões de macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS. O produto deverá ter validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data entrega. O produto deverá ter embalagem primária: deverá ser em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2 a 3 Kg por embalagem; Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, lacradas totalmente com fita adesiva ou similar,	280	Kg

	garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo de 9 Kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O Rótulo deverá ser de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Nos Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.		
10	**LINGUIÇA TIPO TOSCANA** De acordo com as NTA 01e 05. **Ingredientes:** carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten. Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, Gorduras trans 0,5g. Temperatura aceita no recebimento: máximo 22º C. **Embalagem** própria, á vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de até 05 (cinco) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante. Referir marca na proposta. **Validade mínima:** 03 (três) meses. **Rotulagem:** de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. **Transporte:** veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	600	Kg
11	**PRESUNTO** Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado ou em pedaço, de acordo com o pedido. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá ser entregue fatiado ou em peças, conforme solicitado.	300	Kg

	Com validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega.		
12	**QUEIJO TIPO MUÇARELA** Embalagem com dados de identificação data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. O produto deverá ser entregue fatiado ou em peças, conforme solicitado.	400	Kg
13	**SALSICHA – TIPO HOT DOG** Classificação/ Características gerais: Congelada, contendo 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. **Embalagem:** As salsichas deverão ter peso unitário de 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas, acondicionadas em pacotes de até 05 (cinco) Kg, deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. **Rótulo:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. **Validade mínima:** 03 (três) meses. Deverá ser entregue **congelada.** **Transporte:** veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	600	Kg

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

O custo estimado total da contratação é de ***R$ 276.956,20 (Duzentos e setenta e seis mil, novecentos e cinquenta e seis reais e vinte centavos)***, para gêneros alimentícios denominados Carnes e Derivados, conforme custos unitários, tendo como base o preço médio, auferido nas pesquisas anexos.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO.

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 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, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

8. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO.

A aquisição de produtos alimentícios pela merenda escolar para atender as escolas municipais e estadual está vinculada ao Planejamento de Compras Anual elaborado pelo Departamento de Educação, Cultura e Esportes. O quantitativo dos alimentos a licitar foi calculado a partir do per capita utilizado através do cardápio elaborado para o ano letivo de 2024, com os dados do Censo Escolar do ano anterior.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

A presente contratação dependerá do acompanhamento no recebimento destes materiais e produtos por um profissional qualificado, de forma a verificar que todos os produtos estejam de acordo com as especificações técnicas solicitadas.

10. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (carnes e derivados) para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do município de Lucianópolis.

Lucianópolis, 31 de janeiro de 2024.

(a.a) MARIANA CAETANO RIZZO
NUTRICIONISTA
CRN3 47485