



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

INTRODUÇÃO/OBJETO

O presente estudo tem por finalidade analisar e expor a viabilidade técnica e financeira para a aquisição de gêneros alimentícios, sob demanda, para cumprimento e manutenção do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) direcionado aos educandos das unidades da rede municipal e conveniadas do município de Araranguá.

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Conforme a Resolução 26 de 2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução." fica claro que o PNAE suplementa, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a alimentação escolar. Diante do exposto se faz necessário a aquisição dos itens relacionados nas planilhas em anexo deste estudo para que o município de Araranguá possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos 6.600 educandos que frequentam as unidades municipais de ensino e as conveniadas, atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

Os itens especificados serão adquiridos para atender a demanda diária de alimentação de todos os educandos que frequentam a rede municipal - Escolas Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos-EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

2-PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A aquisição de gêneros alimentícios está alinhada ao Planejamento Anual de Compras. Os itens cadastrados estão previstos em Editais anteriores. Itens novos foram inclusos e dizem respeito às demandas que surgem posteriormente devido a atualização de Legislação, e às necessidades nutricionais de alimentação ao bom desenvolvimento dos educandos.

3-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens a serem adquiridos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal 14.133/2021.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos para o alunado devem atender o disposto na legislação e regulamento de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), CONFORME Art. 40 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência (em anexo).



Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, e nem interromper o fornecimento no prazo de vigência do contrato, pela sua importância na execução das atividades a qual se destina (art. 106 da Lei 14.133/2021).

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.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4-ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

São considerados, para cálculos, cardápio planejado, o número de alunos matriculados, a faixa etária dos educandos, e a quantidade de refeições e lanches por unidade, referente ao número de dias letivos a atender no período de 12 (doze) meses consecutivos.

As especificações e quantidades dos itens necessários seguem em anexo a este documento. Devem ser atendidas, sob demanda, às exigências descritas, observando a legislação vigente.

Os itens deverão ser entregues no decorrer de 12 (doze) meses mediante solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, juntamente, com a Autorização de fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Rua Dr. Virgulino de Queiróz, 200, Centro - Araranguá - SC - CEP: 88900900
Telefone: (48) 3521-0900

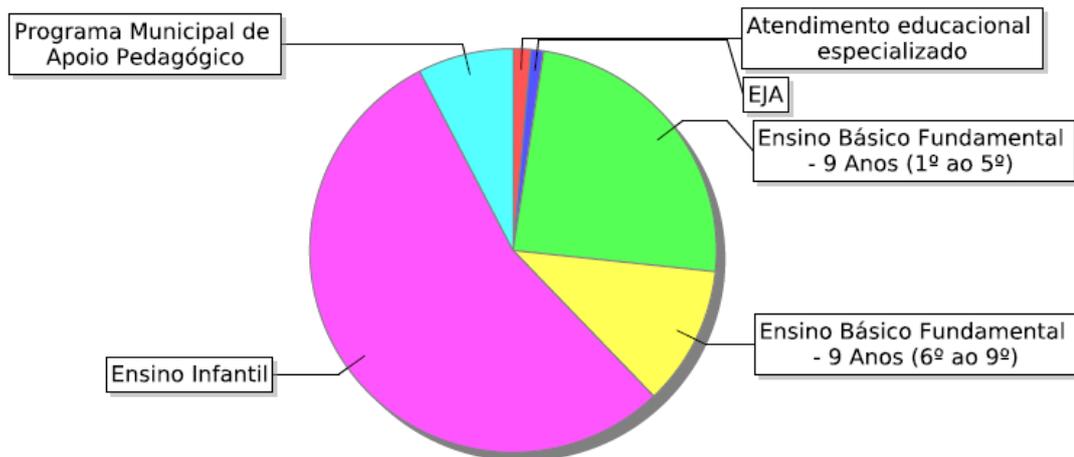
Ano letivo: 2024
Emitido em: 19/07/2024 17:15

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Por curso)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 22/07/2024

Curso	Total de alunos
Atendimento educacional especializado	92
EJA	67
Ensino Básico Fundamental - 9 Anos (1º ao 5º)	1599
Ensino Básico Fundamental - 9 Anos (6º ao 9º)	736
Ensino Infantil	3595
Programa Municipal de Apoio Pedagógico	501
Total geral:	6590



● Atendimento educacional especializado ● EJA ● Ensino Básico Fundamental - 9 Anos (1º ao 5º)
● Ensino Básico Fundamental - 9 Anos (6º ao 9º) ● Ensino Infantil ● Programa Municipal de Apoio Pedagógico

Masculino: 3474 Feminino: 3116



4.1-DESCRIPTIVOS DOS PRODUTOS COM SEUS RESPECTIVOS QUANTITATIVOS

Item	Descrição dos produtos	Embalagem específica	Quantidade total	Unidade Medida
001	Achocolatado Em Pó Instantâneo, Enriquecido Com Vitaminas (Adição Mínima De Oito Vitaminas: A, B1, B2, B6, B9, B12, C E D), Produzido Com Matéria Prima De Qualidade, Tendo No Mínimo 32% De Cacau. Produto Em Pó Homogêneo, Cor Marrom, Sabor E Aroma Próprios Do Produto, Livre De Contaminação, Materiais Estranhos, Tendo Como Ingredientes: Açúcar, Cacau Em Pó, Maltodextrina, Minerais, Vitaminas, Emulsificante Lecitina De Soja, Antioxidantes E Aromatizante. Contém Glúten. Rendimento Mínimo Aproximado 42 Porções De 200 ML. Produto De Ótima Solubilidade, Sem Deixar Resíduos Após Dissolvido Em Leite. Registro Do Produto No Ministério Da Saúde, Laudo De Análise Laboratório Oficial Conclusivo, Ficha Técnica. Validade: Mínima De Nove (09) Meses A Partir Da Data De Fabricação, Que Não Poderá Ser Superior A Trinta (30) Dias Da Data De Entrega. Acondicionado Em Embalagem Com No Mínimo 400g, Em Filme De Poliéster Metalizado Laminado, Ou Em Plástico Leitoso, Rotulados Conforme Legislação Vigente (Anvisa). Apresentar Amostra Do Produto.	Embalagem com 400g em filme de poliéster metalizado laminado, ou em plástico leitoso, rotulados conforme legislação vigente (ANVISA).	4.000	Pct
002	Açúcar cristal, produto processado da cana de açúcar em forma de cristais brancos ou levemente amarelados, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Fabricação máxima de 30 dias. Registro do produto no mapa. Embalagem plástica contendo 01kg, cfe. Legislação vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica	Embalagem plástica contendo 01kg, cfe. legislação vigente	5.000	kg



	<p>reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
003	<p>Açúcar Demerara, Produto Processado Da Cana De Açúcar Obtido Pos Moagem Menos Refinado, Isento De Sujidades E Sem Adição De Qualquer Espécie De Aditivo Químico. Fabricação Maxima 30 Dias Registro De Produto No Ministério Da Saúde Ou Mapa. Embalagem Em Polietileno Leitoso Ou Transparente Contendo 1 Kg, Rotulado Conforme Legislação Vigente. Apresentar Amostra Do Produto No Prazo Estipulado Em Edital.</p>	<p>Embalagem em polietileno leitoso ou transparente contendo 1kg</p>	<p>2.000</p>	<p>kg</p>
004	<p>Alho de cabeça, boa qualidade, íntegro, livre de pragas, danos ou substâncias nocivas a saúde, pesado sem réstia ou dentes avulsos. Embalagem própria para o produto, com etiqueta de procedência e data de validade. Embalagem apropriada com 10kg conforme legislação. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem apropriada com 10 kg cfe. legislação vigente</p>	<p>100</p>	<p>kg</p>
005	<p>Alface crespa, fresca, com folhas bem definidas, bem formadas, de tamanho uniforme, livre de danos fisiológicos pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde. embalagem individual apropriada, com rotulagem de procedência conforme legislação vigente. deve ser transportada em caixas vazadas limpas que permitam proteção e conservação do produto durante o transporte. apresentar amostra do</p>	<p>Embalagem individual apropriada, com rotulagem de procedência conforme legislação vigente</p>	<p>1.200</p>	<p>Un</p>



	produto no prazo estipulado em edital.			
006	Amido de milho, fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, seco (zero umidade) sem traços de fermentação ou ranço, sem sujidades, sem larvas ou carunchos, e sem substâncias nocivos à saúde. Não deve conter glúten (nem traços por contaminação cruzada). Fabricação máxima 30 dias. Registro de produto no Ministério da Saúde ou MAPA.	Embalagem em polietileno atóxico leitoso, ou transparente com embalagem secundária com 500g ou 1kg	300	kg
007	Arroz Branco Longo, Fino, Grãos Íntegros, Tipo 1, De Ótima Qualidade, Isento De Sujidades E Qualquer Substância Nociva À Saúde. Registro Do Produto No Órgão Competente Com Certificado De Classificação De Grãos. Fabricação Máxima 30 Dias. Embalagem Plástica Contendo 1 Kg E Rotulagem Conforme Legislação vigente.	Embalagem plástica contendo 01 kg cfe. legislação vigente	5.000	kg
008	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo, fino, grãos inteiros, de ótima qualidade, isento de sujidades, materiais estranhos e qualquer substância nociva à saúde. registro do produto no órgão competente com certificado de classificação de grãos. fabricação máxima 30 dias. embalagem plástica contendo 1 kg e rotulagem conforme legislação vigente.	Embalagem plástica contendo 1 Kg	2.500	kg
009	Banana Branca De Primeira Qualidade, Fisiologicamente Bem Desenvolvida. Deve Apresentar Características Bem Definidas, Bem Formadas. Sua Coloração Deve Ser De Verde Para Amarelo, Não Deve Estar Completamente Madura. A Banana Deve Ser De Tamanho Grande, Livres De Danos Fisiológicos Pragas E Doenças, E	Caixa plástica apropriada e limpa com 20 kg (caixas sujas não serão aceitas)	10.000	kg



	Livre De Danos Físicos Devidos Ao Transporte. Estar Em Perfeitas Condições De Conservação. Produto Muito Maduro Ou Deteriorado Não Será Aceito. Embalagem: O Produto Deve Estar Acondicionado Em Caixas De 20kg. Entrega: Semanal. Apresentar Amostra.			
010	Batata inglesa, escovada, nova, lisa, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Sem substâncias nocivas a saúde. Deverá ser entregue em caixas vazadas limpas ou sacas contendo 25 kg. Apresentar amostra do produto.	Saco com peso de 25 kg	3.500	kg
011	Banha de porco, produto obtido por fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, deve apresentar coloração clara, textura homogênea, ser inodora. Não apresentar ranço. Com fabricação máxima 15 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde ou MAPA.	Embalagem polietileno leitoso, resistente, atóxico com 01Kg	120	kg
012	Beterraba, sem folhas, de primeira, bulbos frescos de tamanho médio, uniformes, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, em condições adequadas para o consumo. livre de ataque de pragas e/ou doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. apresentar amostra.	Caixa plástica própria, limpa, com 20 kg. Cxs sujas não serão aceitas	1.800	Kg
013	Biscoito Água E Sal Sem Lactose, Sem Gorduras Trans, Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Sal, Estabilizante Lecitina De Soja, Fermento Biológico, Fermentos Químicos Bicarbonato De Sódio E De	Embalagem plástica apropriada dupla proteção cfe legislação com 330g	1.200	Pct



	<p>Amônia. Não Deve Apresentar Excesso De Dureza nem se apresentar quebradiço. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no ministério da saúde. Embalagem plástica apropriada dupla proteção cfe legislação com no minimo 330gramas. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
014	<p>Biscoito Leite - Elaborado Com Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico. Por Porção De 30 Gramas Deverá Conter No Máximo 290 Mg De Sódio E Ser Isento De Gordura Trans. O Produto Deve Ser De Primeira Qualidade, Ser Crocante E Ter Sabor Adequado, Fabricado A Partir De Matérias Primas Sãs E Limpas, Isentas De Matérias Terrosas, Parasitos, Livre De Umidade, Fragmentos Estranhos E Em Perfeito Estado De Conservação, Serão Rejeitados Biscoitos Mal Assados, 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 Entre 320 E 360g, Na Embalagem Deverá Constar Informações Do Fabricante, Especificação Do Produto, Prazo De Validade E Lote. Registro Do Produto No Ministério Da Saúde. Não Será Tolerado O Emprego De Corantes Artificiais Na Confeção Dos Biscoitos. Não Poderá Apresentar Umidade Ou Quebra (Percentual Máximo Aceito - Até 10% De Biscoitos Quebrados. Não Serão Aceitos Produtos Cujas Embalagens Estejam Danificadas. O Produto Deverá Apresentar Data De Fabricação Máxima 30 Dias E Validade Mínima De 6 (Seis) Meses A Partir Da Data De Entrega, E Mantendo Neste Período, A Crocância Própria Do Produto, Caso Contrário Será Rejeitado, Bem Como Serão Rejeitados Biscoitos Mal Assados, Queimados E De Características Organolépticos Anormais. Rotulagem Deve Estar De Acordo Com A Legislação Vigente. Apresentar Amostra Do Produto No Prazo Estipulado Em Edital.</p>	<p>Embalagem plástica apropriada, com dupla proteção com no mínimo 360g</p>	<p>3.000</p>	<p>Pct</p>
015	<p>Biscoito Doce Sem Gorduras Trans, Tipo Rosca, Diversos Sabores, Com Farinha De Trigo Enriquecida Com</p>	<p>Embalagem apropriada cfe legislação</p>	<p>4.000</p>	<p>Pct</p>



	<p>Ferro E Ácido Fólico, Amido, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina De Soja. Não Deve Apresentar Excesso De Dureza Nem Se Apresentar Quebradiço. Registro Do Produto No Órgão Competente. Fabricação Máxima 30 Dias. Embalagem Adequada Contendo No Mínimo 330 Gramas E Rotulagem Conforme Legislação Vigente.</p>	<p>contendo no mínimo 330g</p>		
016	<p>Biscoito doce maria, com consistência crocante, sabor e aroma característicos, isento de gordura trans, enriquecido com ferro e ácido fólico, bicarbonato e extrato de malte. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, limpa e isenta de parasitas, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos queimados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no ministério da saúde. Embalagem plástica apropriada (dupla), vedada e impermeável, original do fabricante, com no mínimo 350gramas, de acordo com a legislação. Serão rejeitados biscoitos excessivamente quebradiços, duros ou com presença de umidade e parasitas. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem plástica, com dupla proteção com o mínimo 360g</p>	<p>3.000</p>	<p>Pct</p>
017	<p>Biscoito salgado tipo cream cracker, sem gorduras trans, com farinha de trigo enriquecida com</p>	<p>Embalagem plástica dupla proteção com no</p>	<p>8.000</p>	<p>Pct</p>



	<p>ferro e ácido fólico. Não apresentar excesso de dureza nem se apresentar quebradiço. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</p>	<p>mínimo 350g</p>		
<p>018</p>	<p>Biscoito doce sem lactose e sem proteína do leite, isento de gordura trans. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada de palma, açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio e aroma artificial de leite. contém derivado de trigo e soja. pode conter cevada, soja, aveia e centeio. contém glúten. sem lactose e sem proteína do leite. a embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. não deve apresentar excesso de dureza nem se apresentar quebradiço. fabricação máxima 30 dias. registro do produto no ministério da saúde. embalagem plástica apropriada dupla proteção legislação com peso entre 320 a 350 gramas. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem plástica apropriada com dupla proteção cfe legislação com 330g</p>	<p>1.200</p>	<p>Pct</p>
<p>019</p>	<p>Biscoito de polvilho, tipo rosca aerada, com polvilho, gordura vegetal, ovos, água, fermento químico (bicarbonato de sódio) e goma xantana (opcional). Não dever apresentar dureza e nem ser quebradiço. Fabricação máxima 20 dias da data da entrega. Registro do produto no ministério da saúde ou mapa, ou rotulagem contendo todas</p>	<p>Embalagem em polietileno transparente e resistente, bem vedada, íntegra, contendo 80g. apresentar amostra do produto</p>	<p>800</p>	<p>Pct</p>



	<p>as informações de procedência e fabricação. Embalagem em polietileno transparente e resistente, bem vedada, íntegra, contendo mínimo 80 gramas. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
020	<p>BISCOITO DE POLVILHO PALITO INGREDIENTES: Polvilho azedo, água, gordura e ovos. * produto assado em forma de palito, apresentando grau de dureza e consistência apropriado para a alimentação infantil, não quebradiços. embalagem com peso mínimo de 150g e máximo 300g. fabricação máxima: 05 dias ,e prazo de validade: 05 a 07 dias. registro do produto no ministério da saúde ou mapa, ou rotulagem contendo todas as informações de procedência conforme legislação vigente (anvisa).</p>	<p>Embalagem em polietileno transparente, resistente, bem vedada e íntegra</p>	<p>800</p>	<p>Pct</p>
021	<p>Bebida Lactea, Sabores Variados- 900 A 1000 MI - Elaborada A Partir De Leite Pasteurizado, Soro Fresco De Leite, Açúcar, Preparado De Frutas, Aroma Natural, Espessante E Fermento Lácteo, Preferencialmente Com Minerais E Vitaminas. Embalagem Em Polietileno, Limpa, Não Violada, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação, Procedência, Informações Nutricional, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura-Mapa E Carimbo De Inspeção Do Sif, Sie Ou Sim. Conservado E Transportado Em Temperatura Entre 1 E 10 Graus Centigrados; Fabricação Máxima 05 Dias E Validade Mínima De 30 Dias Na Data Da Entrega. Apresentar Amostra No Prazo Estipulado Em Edital.</p>	<p>Embalagem apropriada cfe legislação vigente com 900g</p>	<p>6.000</p>	<p>Un</p>



022	<p>Bebida láctea sem lactose, sabores variados- para dietas com restrição à lactose. Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivado de leite, reconstituído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Deve ser isento de lactose. Acondicionada em embalagem em polietileno leitoso ou garrafa plástica atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo do sif. O produto deverá ser conservado e transportado em temperatura entre 1 e 10 graus centígrados, fabricação máxima 05 dias e validade mínima de 30 dias na data da entrega. Apresentar amostra do produto.</p>	<p>Embalagem apropriada cfe legislação vigente com 900g</p>	<p>3.000</p>	<p>Un</p>
023	<p>Café, arábica e robusta, torrado (torra escura (padronizado)) Café, arábica e robusta, torrado (torra escura) e moído, alto vácuo, tradicional, com fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no ministério da saúde ou mapa, certificado da abic, ficha técnica e laudo bromatológico. Embalagem metalizada, em puro vácuo. Contendo no mínimo 500g. A licitante arrematante deverá apresentar amostra conforme data e hora definido na sessão de licitação.</p>	<p>Embalagem metalizada, em puro vácuo. Contendo 500g</p>	<p>5.000</p>	<p>Pct</p>
024	<p>Carne de paleta bovina em cubos ou iscas de aproximadamente 4cm, limpa, sem nervos, cartilagens, tendões, ossos, percentual máximo de gordura 10% em ambos os cortes. percentual máximo de água de 2%. deve ter sido processada e congelada a no máximo 15 dias e apresentar aspecto, cor, cheiro e</p>	<p>Embalagem em polietileno, atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 01 kg por embalagem.</p>	<p>2.000</p>	<p>kg</p>



	<p>sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela anvisa. selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg por embalagem. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
025	<p>Carne de paleta bovina moída, limpa, sem nervos, cartilagens, tendões, ossos, percentual máximo de gordura 10%, percentual máximo de água de 3%. deve ter sido moída, embalada e congelada a no máximo 15 dias e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela anvisa. selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg por embalagem. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital</p>	<p>Embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 01 kg por embalagem</p>	2.000	Kg
026	<p>Carne de patinho bovino moída, limpa, sem nervos, cartilagens, tendões, ossos, gordura. percentual máximo de água de 3%. deve ter sido moída, embalada e congelada a no máximo 15 dias e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela anvisa. selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg por embalagem. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital</p>	<p>Embalagem em polietileno, atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 01 kg por embalagem.</p>	3.500	kg
027	<p>Carne de patinho bovino em cubos ou iscas de aproximadamente 4cm, limpa, sem nervos, cartilagens,</p>	<p>Embalagem em polietileno, atóxico, lacrado a</p>	3.500	kg



	<p>tendões, ossos, percentual máximo de gordura 10% em ambos os cortes. percentual máximo de água de 2%. deve ter sido processada e congelada a no máximo 15 dias e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela anvisa. selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg por embalagem. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital</p>	<p>vácuo com peso líquido máximo de 01 kg por embalagem.</p>		
028	<p>Carne de músculo bovino moída, limpa, sem nervos, cartilagens, tendões, ossos, gordura. percentual máximo de água de 3%. deve ter sido moída, embalada e congelada a no máximo 15 dias e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela anvisa. selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg por embalagem. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 01 kg por embalagem.</p>	2.000	kg
029	<p>Carne de músculo bovino em cubos ou iscas de aproximadamente 4cm, limpa, sem nervos, cartilagens, tendões, ossos ou gordura aparente em ambos os cortes. percentual máxima de água de 2%. deve ter sido processada e congelada a no máximo 15 dias e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela anvisa. selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem</p>	<p>Embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 01 kg por embalagem.</p>	2.000	kg



	<p>em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg por embalagem. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
030	<p>Carne de paleta suína sem pele e sem osso, cortada em cubos de 4 cm. com máximo de 2% de água e 10% de gordura. deve ter sido processada fresca, e congelada no mesmo dia, a no máximo 15 dias. apresentar aspecto e coloração próprias de produto fresco. embalagem em polietileno de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido de 01 kg, e selo de inspeção "sim", "sie" ou "sif". deverá ser entregue em transporte próprio com sistema de refrigeração de acordo com a legislação da anvisa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem em polietileno resistente transparente, a vácuo, com 1kg</p>	<p>2.000</p>	<p>kg</p>
031	<p>Cebola de cabeça - características técnicas: cebola de 1ª qualidade, classe média tipo especial de 50mm a 90mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes com até 20 kg. Entrega: semanal. Apresentar amostra.</p>	<p>Caixa plástica limpa ou saco com o peso de 20 Kg</p>	<p>2.500</p>	<p>kg</p>
032	<p>Cenoura sem folhas - características técnicas: cenoura de 1ª qualidade, classe média tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos,</p>	<p>Caixa plástica limpa com o peso de 20 Kg</p>	<p>2.400</p>	<p>kg</p>



	<p>pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
033	<p>Colorau - condimento colorífico em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem aditivos químicos. embalagem de polietileno transparente, resistente, de no mínimo 350 gramas, com informações de rotulagem, data de fabricação e validade. legislação: resolução - rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem cfe. legislação com 350 gr</p>	<p>600</p>	<p>Pct</p>
034	<p>Coxa e sobrecoxa de frango, sem porção dorsal, de primeira qualidade. embaladas e congeladas no máximo 15 dias. adição máxima de água 6%. registro no ministério da agricultura e selo de inspeção sif, sie ou sim. embalagem em polietileno resistente transparente ou leitoso, com peso médio de 1 kg por embalagem, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, dipoa, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n. 105, de 19/05/99. apresentar amostra do produto.</p>	<p>Embalagem do fabricante cfe, lei contendo até 01 kg</p>	<p>12.000</p>	<p>kg</p>
035	<p>Doce de frutas, consistência pastosa, cor, odor e sabor característico. ingredientes: fruta, açúcar mascavo e açúcar cristal. fabricação máxima 30 dias. registro do produto no ministério da saúde. embalagem contendo no mínimo 400 gramas. a licitante arrematante deverá apresentar amostra conforme data em edital de licitação.</p>	<p>Pote contendo 400gr</p>	<p>500</p>	<p>Pote</p>
036	<p>Doce de fruta tipo caseiro sem</p>	<p>Pote contendo</p>	<p>800</p>	<p>Pote</p>



	<p>açúcar, sem adoçantes sem adição de qualquer substância que não seja as frutas cozidas até o ponto de doce pastoso. fabricação máxima 30 dias. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. embalagem contendo no mínimo 400 gramas. a licitante arrematante deverá apresentar amostra conforme data estipulada em edital de licitação</p>	<p>400g</p>		
<p>037</p>	<p>Extrato de tomate concentrado. ingredientes: tomate sem pele e sem sementes. sem adição de açúcar ou qualquer outra substância. não contém glúten. Fabricação máxima 30 dias, validade mínima 6 meses. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto embalagem em sachê com 300gr. apresentar amostra no prazo definido em edital.</p>	<p>Embalagem em sachê com 30gr</p>	<p>6.000</p>	<p>un.</p>
<p>038</p>	<p>Ervilha em conserva, preparado com vegetais frescos e selecionados. embalada em sachê com mínimo de 170 gramas drenado. zero de sódio em %vd. ingredientes: ervilhas, água e cloreto de cálcio conforme legislação anvisa. fabricação máxima de 30 dias. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem apropriada</p>	<p>1.000</p>	<p>un.</p>
<p>039</p>	<p>Farinha de mandioca de primeira qualidade, torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. embalagem: embalagem de polietileno de baixa densidade de 1 kg. legislação: resolução - rdc n° 263, de 22 de setembro de 2005, com registro no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem plástica cfe legislação vigente contendo 01 kg</p>	<p>800</p>	<p>kg</p>
<p>040</p>	<p>Farinha de milho média, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico.</p>	<p>Embalagem plástica cfe legislação vigente</p>	<p>800</p>	<p>kg</p>



	embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. deve apresentar registro no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.	contendo 01 kg		
041	Farinha de trigo, especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade, (tolerado máximo 14% de umidade), embalagem de 1,0 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. o produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios.	Embalagem plástica com 01 kg	4.500	kg
042	Farinha de trigo especial para panificação, boa qualidade, fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde.	Embalagem apropriada contendo 25 kg	8.000	kg
043	Farinha de cereais, consumo infantil, sem adição de açúcares, com farinha de quinoa e com bifidusbacterium lactis. ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, cevada ou farinha de cevada, farinha de aveia, farinha de quinoa, cálcio, ferro, zinco, vitamina c, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, niacina, vitamina d, vitamina e, regulador de acidez. registro do produto no órgão competente. fabricação máxima 30 dias. Embalagem tipo sachê contendo no mínimo 100 gramas e rotulagem conforme legislação vigente. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.	Embalagem apropriada contendo no mínimo 100g	4.500	Pct
044	Feijão Preto Tipo 1 De 1ª Qualidade Novo, Constituído De Grãos Inteiros Grandes E Sãos, Isento De Material Terroso, Sujidades E Outras Variedades E Espécies. Registro No Ministério Da Agricultura. Embalagem: Plástica De Polietileno Transparente Não	Embalagem plástica com 01 kg	6.000	kg



	Violadas, Resistentes, Original Do Fabricante, Contendo 1 Kg			
045	Feijão vermelho tipo 1 de 1ª qualidade novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, isento de material terroso, sujidades e outras variedades e espécies. registro no ministério da agricultura. Embalagem: plástica de polietileno resistente transparente, não violadas, original do fabricante, contendo 1 kg. registro do produto no mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.	Embalagem plástica com 01 kg	2.000	Kg
046	Fermento químico em pó, fabricação máxima de 30 dias. Registro do produto no ministério da saúde. Pacote com 100g.	Embalagem apropriada com 100gr	1.500	un
047	Fermento biológico fresco, com fabricação inferior a 07 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde.	Embalagem contendo 500gr	600	un
048	Fermento Biológico Seco Para Pães. Instantâneo (Padronizado) Fermento Biológico Seco Para Pães. Instantâneo Obtido De Leveduras Por Processo Tecnológico Adequado Que Não Necessita De Refrigeração E Sem Conservantes. Fabricação Máxima 30 Dias. Registro Do Produto No Ministério Da Saúde Ou Mapa. Embalagem Sachê Aluminizado Contendo 10g	Embalagem sachê aluminizado contendo 10g	1.200	un
049	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses (padronizado) fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses de idade, com proteínas lácteas, prebióticos, com relação ômega 3 e ômega 6 adequada para a faixa etária enriquecida com vitaminas a e c, minerais ferro e zinco, em conformidade com o códex alimentarius fao/oms. no mínimo 800 gramas (embalagem única ou fracionada)	Embalagem em folha de flandres (lata) com 800g Rotulagem conforme legislação vigente.	400	Lata
050	Fórmula Infantil De Seguimento	Embalagem em	200	Lata



	<p>Para Lactentes De 6 A 12 Meses Com Prebióticos, Vitaminas E Minerais, E Outros Oligoelementos, Sem Adição De Açúcar, Atendendo As Recomendações Do Codex Alimentarius Fao/Oms. Lata Com 800 Gramas. Validade Mínima De 1 Ano Na Entrega. Registro Do Produto No Ministério Da Saúde. Apresentar Amostra Do Produto No Ministério Da Saúde.</p>	<p>folha de flandres (lata) com 800g Rotulagem conforme legislação vigente.</p>		
051	<p>Fortificador - reforçador para massa de panificação, com fabricação inferior a 30 dias. registro do produto no ministério da saúde. caixa contendo no máximo 20 kg</p>	<p>Caixa contendo no máximo 20kg</p>	250	kg
052	<p>Filé de peito de frango sem osso em corte filézinho sassami congelado. embalado no maximo em 30 dias. certificado ou selo de inspeção "sim", "sie" ou "sif". embalagem plastica apropriado cfe legislação contendo 01 kg.</p>	<p>Embalagem plástica apropriado cfe. legislação contendo 01 kg</p>	5.000	kg
053	<p>peixe - filé de tilápia congelado, limpo, sem espinhassem cartilagens, cor, aspecto e sabor específico. apresentar análise microbiológica e físico-química da água do viveiro em que são criados. Embalagem a vácuo em bandejas de poliestireno expandido e filme plástico de pvc, ou em embalagem de polietileno de alta densidade (pead), com 1 ou 2kg devidamente rotulado conforme legislação vigente</p>	<p>Embalagem apropriada contendo 01 kg</p>	1.000	Kg
054	<p>Flocos grandes de milho com adição de açúcar, preparados com vitaminas e minerais. fabricação máxima 30 dias. registro do produto no ministério da saúde. ficha técnica. embalagem apropriada contendo 01 kg.</p>	<p>Embalagem apropriada contendo 01 kg</p>	1.000	Pct
055	<p>Flocos de milho de chocolate sem açúcar : característica técnica: flocos de milho com chocolate, sem adição de açúcar. ausência de umidade,</p>	<p>Embalagem apropriada contendo 01 kg</p>	1.200	Pct



	<p>fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. não deve apresentar dureza e nem ser quebradiço. Embalagem em polietileno transparente e resistente, íntegra, conforme legislação vigente, contendo no mínimo 1kg, não violada. fabricação máxima 30 dias a contar da data da entrega. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto.</p>			
056	<p>Leite integral uht, características técnicas: leite integral fluído longa vida, esterilizado por uht. ingredientes: leite natural de vaca integral, e estabilizantes permitidos pela anvisa. contendo 3% de gordura láctea, tratado em uht. embalagem tetra pack contendo 1 litro. embalagem secundária deve ser resistente e bem vedada. fabricação no máximo 15 dias. validade mínima 60 dias. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem tetra-pack de 01 Lt</p>	<p>50.000</p>	<p>Lt</p>
057	<p>Leite Zero Lactose, Fluído Longa Vida (Uht), Para Dietas Com Restrição De Lactose, Semidesnatado (1% De Gordura). Ingredientes: Leite Pasteurizado Semidesnatado, Enzima Lactase E Estabilizantes Permitidos Pela Anvisa. Embalagem Tetra Pack de 01 Litro. Registro Do Produto No Ministério Da Saúde Ou Mapa. Apresentar Amostra Do Produto No Prazo Estipulado Em Edital.</p>	<p>Embalagem tetra pack de 01 lt</p>	<p>5.000</p>	<p>Lt</p>
058	<p>Leite em pó integral instantâneo. Ingredientes: leite integral fluído, lecitina de soja ou de girassol, com adição de ferro, zinco, vitamina a, vitamina c e vitamina d. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no ministério da saúde ou mapa. Embalagem em poliéster metalizado, atóxico, resistente,</p>	<p>Embalagem em poliéster metalizado, atóxico, resistente, ótima vedação, com 400g, rotulagem conforme RDC 360/2003</p>	<p>1.800</p>	<p>Pct</p>



	<p>ótima vedação, com 400g, rotulagem conforme rdc 360/2003. Apresentar amostra do produto.</p>			
059	<p>Leite em pó instantâneo zero lactose, ótima solubilidade. ingredientes: leite em pó integral sem lactose, enzima lactase, vitaminas, minerais e emulsificante lectina de soja. fabricação máxima 30 dia. registro do produto no ministério da saúde ou mapa.apresentar amostra do produto embalagem em poliéster metalizado, atóxico resistente, com ótima vedação, ou lata, mínimo 300 gramas rotulagem conforme rdc 360/2003. a licitante arrematante deverá apresentar amostra conforme data e hora definido na sessão de licitação.</p>	<p>Embalagem em poliéster metalizado, atóxico resistente, com ótima vedação, ou lata, ambos com 300 a 400gr rotulagem conforme RDC 360/2003</p>	500	Un
060	<p>Maça fuji - características técnicas: maçã in natura de primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, tamanho médio e uniforme, com grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação para consumo, livre de danos físicos, químicos, e ausência de larvas e parasitos. Embalagem: caixa plástica vazada limpa com 20kg. entrega: semanal. apresentar amostra do produto.</p>	<p>Caixa própria ou plástica limpa contendo 20 Kg</p>	6.000	kg
061	<p>Macarrão espaguete ou parafuso com ovos, com fabricação máxima de 30 dias na entrega - registro do produto no ministério da saúde.</p>	<p>Embalagem plástica cont. 500 gramas</p>	9.000	Pct
062	<p>Mamão Formosa de verde a maduro tamanho uniforme, livre de danos, manchas, perfurações, pragas ou substâncias nocivas à saúde. embalagem: caixa plástica limpa com 10kg</p>	<p>Caixa própria com 10kg</p>	6.000	kg
063	<p>Melão espanhol ou valenciano. características técnicas: casca amarela e dura resistente ao transporte, verde a maduro. tamanho uniforme, livre de danos</p>	<p>Caixa apropriada e limpa com até 20 kg</p>	5.000	Kg



	físicos, pragas, isento de substâncias nocivas a saúde. embalagem: caixa apropriada e limpa com até 20kg. apresentar amostra.			
064	Margarina vegetal - * sem gorduras trans, * com sal, sem leite, teor de lipídios acima de 60% contendo água, óleos vegetais líquidos, sal, vitaminas e, a e d, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinolato, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, antioxidantes tbhq e bht, aromatizante idêntico ao natural e corantes urucum e cúrcuma. * não deverá conter glúten e leite. apresentar cor, sabor e odor característicos, sem ranço. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. fabricação máxima 10 dias a contar da data da entrega. embalagem conforme legislação vigente com no mínimo 500g. apresentar amostra do produto.	Pote com 500gr	1.500	Pote
065	Milho para pipoca, tipo 1, grãos sãos, limpos (padronizado) milho para pipoca, tipo 1, grãos sãos, limpos, isento de matérias terrosas, parasitas ou outras substâncias, umidade máxima 15%. fabricação máxima 30 dias. registro do produto no ministério da saúde. embalagem plástica com no mínimo 400gr	Embalagem plástica com 400gr	1.200	Pct
066	Milho verde em conserva. Preparado com vegetais frescos e selecionados. Zero de sódio em %vd. Embalagem c/ sachê ou lata contendo no mínimo 200 gramas, com informações conforme legislação vigente. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no ministério da saúde ou mapa. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em	Embalagem em sachê ou lata contendo 200gr	1.200	Un



	edital.			
067	Moelinha de galinha, limpa, fresca, com máximo 2% de água. deve ser entregue congelada, em transporte próprio com sistema de refrigeração de acordo com a legislação da anvisa. apresentar selo de inspeção "sim", "sie" ou "sif". embalagem em bandejas com/ou polietileno resistente transparente, a vácuo, contendo 1kg.	Embalagem em bandejas com/ou polietileno resistente transparente, a vácuo, contendo 1kg	1.200	kg
068	Óleo de soja refinado, fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde.	Embalagem com 900 ml	5.000	Un
069	Orégano, em folhas picadas e desidratadas (padronizado)orégano, em folhas picadas e desidratadas, sem sujidades e qualquer outra substância que diminua a qualidade do produto ou cause prejuízo à saúde. fabricação máxima 30 dias. registro do produto no ministério da saúde ou MAPA. Apresentar amostra do produto. Embalagem em polietileno transparente com rotulagem de acordo com legislação com 50g	Embalagem: Em polietileno transparente, com rotulagem de acordo com legislação com 50g	400	Pct
070	Ovos de galinha fresco tipo a, vermelho, produto ovos de galinha fresco tipo a, vermelho - produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. casca do ovo limpa, áspera, fosca. cor, odor e aspectos característicos. Embalado no máximo a 15 dias, peso mínimo de 52 gramas. Embalagem: embalagem com no máximo 2 dúzias e meia devendo estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária.	Bandejas com 2,5 dz cada uma	3.500	Dúzias
071	Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, com cor, aspecto e sabor característicos do produto, sem ossos, cartilagens e corantes. Ingredientes: pernil suíno, açúcar, conservantes e estabilizantes dentro do permitido pela ANVISA. Fabricação máxima 15 dias. Rotulagem conforme legislação vigente, identificação da procedência do	Embalagem plástica, atóxica, resistente, própria para o produto, com 500 gramas e/ou 1kg.	500	kg



	produto base (abatedouro) e selo de inspeção SIM, SIE ou SIF.			
072	Queijo mussarela fatiado, massa firme, fatias em torno de 15g cada, fatiado e embalado a vácuo no máximo 05 dias. Registro do produto no Ministério da Agricultura e selo de inspeção SIF, SIE e SIM.	Embalagem em polietileno de alta densidade á vácuo com 400g a 01kg	400	kg
073	Sal iodado refinado, com o máximo de 98,5% cloreto de sódio e dosagem de sais de Iodo entre 10mg e 15mg de iodo por quilograma. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde.	Embalagem plástica apropriada cfe legislação vigente contendo 01 kg	2.000	kg
074	Salsicha sem corantes a granel, elaborada com carnes selecionadas, temperada com condimentos naturais e levemente defumada, estabilizante polifosfato de sódio e realçador de sabor glutamato monossódico ins621. Fabricação máxima 05 dias, contendo no mínimo 01 kg e máximo 3,5kg. Certificado ou selo de inspeção sim, sie ou sif. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. Apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital..	Embalagem em polietileno leitoso de alta densidade a vácuo contendo no mínimo 01 kg e máximo 3,5kg.	1.000	kg
075	Sardinha em próprio suco, com óleo comestível e sal. Fabricação mínima 30 dias. Embalagem íntegra própria com 125g. Registro no Ministério da Agricultura e selo de inspeção federal S.I.F.	Embalagem íntegra própria com 125g	1.200	Lata
076	Tomate oblonco (agricultura familiar) características técnicas: tomate grupo oblonco, verde a maduro fisiologicamente bem desenvolvidos, tamanho uniforme limpo, livres de danos, pragas e doenças nocivas à saúde. Embalagem: caixa apropriada contendo 20 kg	Caixa contendo 20 kg	3.000	kg



077	Vinagre de álcool fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4% conservante ins 220, fabricação 30 dias. registro do produto no ministério da agricultura. Embalagem de plástico apropriada com 900ml	Embalagem plástica contendo 900ml	1.600	Un
078	Suco concentrado sem adição de açúcar, sabores diversos (abacaxi, laranja, maracujá, uva): o produto deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. deverá conter polpa de fruta, ser preservado, não necessita de refrigeração, ausente de corantes artificiais, flavorizantes, conservantes artificiais e aromas não naturais. produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, de 500 ml com tampa rosqueável, com data de fabricação de no máximo 15 (quinze) dias anteriores a data de entrega. diluição mínima de 01 para 04 (01 parte de suco concentrado líquido para 04 partes de água) e no máximo de 01 para 06 (01 parte de suco concentrado líquido para 06 partes de água). validade do produto: mínimo de 06 meses, mantido em temperatura ambiente. apresentar amostra no prazo estipulado em edital.	Embalagem de 01 Lt conforme legislação vigente	1.200	Litros
079	Suco concentrado diversos sabores, sem corante suco concentrado diversos sabores, sem corante rendimento de 01 a 07 litros. registro do produto no ministério da saúde. ficha técnica e laudo brotológico. embalagem com 01 litro	Embalagem apropriada contendo 01 lt	2.500	Lt
080	Néctar de frutas - bebida não fermentada, originada da dissolução em água potável da parte comestível de frutas e açúcares. ingredientes: água, suco de fruta (26 a 50%, dependendo da acidez da fruta), e aditivos permitidos pela anvisa. deve apresentar em seu	Embalagem apropriada cfe legislação contendo 01 litro	2.000	Litros



	<p>rótulo o termo "néctar" ou bebida mista de fruta "desde que" apresente suco de frutas nas mesmas quantidades solicitadas. embalagem em tetra pack contendo 01 litro. registro do produto no mapa. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
081	<p>Biscoito Salgado Integral, Sem Gorduras Trans, Com Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Fibra De Trigo, Sal, Açúcar, Fermento Químico (Bicarbonato De Amônio, Bicarbonato De Sódio, Pirofosfato Ácido De Sódio), Estabilizante Lecitina De Soja, Aromatizante, Melhorador De Farinha (Protease E Metabissulfito De Sódio), Com Fabricação Máxima De 30 Dias. Embalagem Plástica Dupla Proteção Com Mínimo De 350 Gramas. Não Deve Apresentar Excesso De Dureza Nem Se Apresentar Quebradiço. Registro Do Produto No Ministério Da Saúde. Apresentar Amostra Do Produto No Prazo Estipulado Em Edital.</p>	<p>Embalagem Plástica Dupla Proteção Com Mínimo De 350</p>	<p>300</p>	<p>Pct</p>
082	<p>Farinha de arroz, produto natural resultante da moagem de grãos selecionados de arroz polido branco, sem glúten. Fabricação máxima de 30 dias. Registro do produto no Ministério da Agricultura.</p>	<p>Embalagem plástica cfe legislação vigente contendo 01 kg</p>	<p>300</p>	<p>kg</p>
083	<p>Farinha de aveia, produto natural, sem glúten (sem contaminação cruzada) obtida por moagem de grãos de aveia, totalmente seca (zero umidade) sem casca sem sujidades, sem bolores, sem a presença de larvas ou carunchos e sem aditivos químicos. Fabricação</p>	<p>Embalagem plástica cfe legislação vigente contendo 01 kg</p>	<p>200</p>	<p>kg</p>



	máxima de 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde ou MAPA.			
084	Leite em pó à base de proteína isolada de soja com óleo de palma, açúcar, xarope de milho, cálcio, maltodextrina, sal, vitamina C, vitamina B5, vitamina B2, Zinco, ferro, vitamina D, vitamina B12, iodo, ácido fólico, emulsificante lecitina de soja. Fabricação máxima de 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	Lata com 300gr	120	Lata
085	Laranja tipo pera, de primeira quantidade, diâmetro entre 6 cm e 7cm, fresca. Deve apresentar tamanho, cor e formato uniformes, características bem definidas para as espécie e ser fisiologicamente bem desenvolvida e madura, isenta de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceito produtos em desacordo com esta especificação.	Caixa plástica vazada limpa contendo 20 kg Cxs sujas não serão aceitas	3.000	kg
086	Bergamota tipo pokan tipo especial, os frutos devem apresentar-se bem desenvolvidos, sadios, cor e tamanho uniformes, livres de danos, de ataques de praga ou doenças. caixa constando o peso de 20 kg.	Embalados em sacos tipo rede ou caixas com no máximo 20 kg	3.000	Kg
087	Manga do tipo palmer, de boa qualidade, com grau de maturação médio. Livre de danos físicos ou mecânicos. Fruta bem desenvolvida e graúda. Isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá ser entregue em caixas vazadas limpas contendo 20 kg. Apresentar amostra do produto.	Embalagem caixas vazadas e limpas contendo 20 kg	4.000	Kg
088	Repolho de cabeça, fisiologicamente bem desenvolvidos tamanho uniforme, limpo, livre de danos,	Caixa apropriada ou sacos tipo rede.	1.000	Un



	pragas, e doenças nocivas a saúde.			
089	iogurte sabor de frutas. ingredientes: leite integral, açúcar, preparado de frutas, amido modificado, fermento lácteo, aromatizantes, corantes naturais caroteno e/ou carmim cochonilha, ácido láctico, goma xantana, conservante sorbato de potássio e sem gorduras trans. fabricação máxima 05 dias. ficha técnica. registro do produto no ministério da saúde ou mapa. garrafas plásticas de material e rotulagem conforme legislação vigente com no mínimo 830 gramas. a licitante arrematante deverá apresentar amostra conforme data e hora definido na sessão de licitação.	Garrafas plásticas de material e rolagem conforme legislação vigente com no mínimo 830g	4.500	Un
090	Iogurte com frutas sem lactose. Ingredientes: leite pasteurizado semidesnatado, açúcar, preparado de frutas, aromatizante, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, espessante carboximetilcelulose, amido, enzima lactase, fermento lácteo. Fabricação máxima 05 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde ou MAPA.	Garrafas plásticas material e rotulgem conforme legislação vigente contendo 850g	3.000	Un
091	Chocolate em pó 50% cacau. Ingredientes: cacau e açúcar mascavo. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde ou MAPA. Embalagem com 200g em filme de poliéster metalizado laminado, ou em plástico leitoso, rotulados conforme legislação vigente (ANVISA	Embalagem apropriada com 200g	1.200	Un
092	Açafrão da terra/cúrcuma, em pó, fino, homogêneo, obtido de espécimes genuínos, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarelo escuro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de	Embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 50g,	400	Pct



	<p>umidade, ingredientes: 100% açafraão da terra/cúrcuma, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 50g, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>			
093	<p>Pão francês-fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. Não devem ser embalados quentes. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente de forma que o produto seja entregue íntegro, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou sif. deverão ser transportados em caixas do tipo monobloco própria para alimentos com tampa, de uso exclusivo para este produto, devendo estar limpas e higienizadas e ser transportados em veículos apropriados. o produto deverá ser elaborado de acordo com o</p>	<p>Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente de forma que o produto seja entregue íntegro, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou sif.</p>	1.000	Kg



	<p>regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. apresentar amostra no prazo estipulado em edital.</p>			
094	<p>Pão de fôrma fatiado. o produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. a embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrado, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar as informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. no momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. deverá ser transportado em veículo apropriado para transporte de alimentos, acondicionados e entregues em embalagens plásticas vedadas, organizadas em caixas plásticas monoblocos. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>Embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrado, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar as informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente.</p>	700	Kg
095	<p>Pão de forma integral (fatiado), de consistência macia, assado e próprio para o consumo: composto de farinha de trigo integral (no mínimo 30%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e</p>	<p>Embalagens plásticas, transparentes, limpa de 400 a 500 gramas cada. no rótulo deve conter</p>	560	Kg



	<p>fermento químico e com teor de fibras entre 3 e 5%. isento de gorduras trans, corantes artificiais, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo. deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, limpa de 400 a 500 gramas cada. no rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. deverá ser transportado em veículo apropriado para transporte de alimentos, acondicionados e entregues em embalagens plásticas vedadas, organizadas em caixas plásticas monoblocos. a data de validade mínima deverá ser de 7 (sete) dias a contar da data de entrega. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. apresentar amostra do produto no prazo estipulado em edital.</p>	<p>dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente.</p>		
096	<p>Tempero Verde In Natura . Característica Técnicas: Sendo Composto De Salsinha Fresca Com Talos E Cebolinha Verde, Folhas Íntegras, Frescas, Coloração Verde Escuro Uniforme, Bem Desenvolvidos, Sem Raízes, Livres De Danos Físicos, Isenta De Sujidades, Parasitos, Larvas E De Substâncias Prejudiciais A Saúde. Embalagem Em Polietileno Unitária Para Cada Maço De Aproximadamente 300 Gramas, Constando Procedência e Demais Informações Conforme Legislação. Deverá Ser Entregue Em Caixas Plásticas Vazadas E Limpas.</p>	<p>Apropriada de plástico com maços de aproximadamente 300 gr</p>	1.000	Molho



Apresentar Amostra Do Produto.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Item	Descrição dos produtos	Quantidade	Unidade Medida	Entrega
001	Alimento achocolatado pó instantâneo	600	Pct	Mensal
002	Açúcar cristal	800	Kg	Mensal
003	Açúcar demerara	200	Kg	Mensal
004	Alho de cabeça	10	Kg	Semanal
005	Alface	120		Quinzenal
006	Amido de milho	60	Kg	Mensal
007	Arroz branco tipo 1	390	Kg	Semanal
008	Arroz parboilizado	150	Kg	Semanal
009	Banana branca	900	Kg	Semanal
010	Batata inglesa	220	Kg	Semanal
011	Banha de porco	30	Kg	Mensal
012	Beterraba	140	Kg	Quinzenal
013	Biscoito água e sal sem lactose	120	Pct	Mensal
014	Biscoito leite	500	Pct	Mensal
015	Biscoito doce tipo rosca	500	Pct	Mensal
016	Biscoito maria	500	Pct	Mensal
017	Biscoito salgado	1.000	Pct	Mensal
018	Biscoito doce sem lactose	120	Pct	Mensal
019	Biscoito de polvilho tipo rosquinha	80	Pct	Mensal
020	Biscoito de polvilho tipo palito	80	Pct	Mensal
021	Bebida láctea	500	Un	Mensal
022	Bebida láctea light	500	Un	Mensal
023	Café torrado e moido-alto vácuo	500	Pct	Mensal
024	Carne bovina paleta em cubos	200	Kg	Semanal
025	Carne bovina paleta moída	200	Kg	Semanal
026	Carne bovina patinho moída	200	Kg	Semanal
027	Carne bovina patinho em iscas	200	Kg	Semanal
028	Carne bovina músculo moída	200	Kg	Semanal
029	Carne bovina músculo em cubos	200	Kg	Semanal
030	Carne suína de paleta em cubos	140	Kg	Semanal
031	Cebola	160	Kg	Semanal
032	Cenoura	140	Kg	Semanal
033	Condimento colorífico em pó	100	Pct	Mensal
034	Coxa e sobre coxa de frango	400	Kg	Semanal
035	Doce de fruta consistência pastosa	100	Pote	Mensal
036	Doce de fruta tipo caseiro sem açúcar	100	Pote	Mensal
037	Extrato tomate concentrado	600	Un	Mensal
038	Ervilha	200	Un	Mensal



039	Farinha de mandioca	240	Kg	Mensal
-----	---------------------	-----	----	--------

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Item	Descrição dos produtos	Quantidade	Unidade Medida	Entrega
040	Farinha de Milho média	100	Kg	Mensal
041	Farinha de trigo especial	500	Kg	Mensal
042	Farinha de trigo para panificação	2.000	Kg	Mensal
043	Farinha cereais com quinoa	150	Pct	Mensal
044	Feijão preto tipo 1	800	Kg	Mensal
045	Feijão vermelho tipo 1	250	Kg	Mensa
046	Fermento químico em pó	240	Un	Mensal
047	Fermento biológico fresco panificação	40	Un	Semanal
048	Fermento biológico seco	120	Un	Mensal
049	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses de idade	50	Un	Mensal
050	Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses de idade	50	Un	Mensal
051	Fortificador para panificação	24	Kg	Mensal
052	Peito de frango tipo sassami	500	Kg	Mensal
053	Filé de tilápia	140	kg	Mensal
054	Flocos de cereais de milho	300	Pct	Mensal
055	Flocos de cereais de chocolate	300	Pct	Mensal
056	Leite integral longa vida	1.500	Lt	Semanal
057	Leite UHT sem lactose	120	Lt	Semanal
058	Leite em pó integral	250	Pct	Mensal
059	Leite em pó instantâneo zero lactose	50	Un	Mensal
060	Maçã Fuji	640	Kg	Quinzenal
061	Macarrão com ovos	800	Pct	Mensal
062	Mamão Formosa	600	Kg	Quinzenal
063	Melão espanhol	600	Kg	Quinzenal
064	Margarina com sal	200	Pote	Mensal
065	Milho para pipoca	120	Pct	Mensal
066	Milho verde enlatado	200	Lta	Mensal
067	Moelinha de frango	200	Kg	Mensal
068	Óleo de soja refinado	500	Lta	Mensal
069	Orégano em folhas	50	Pct	Mensal
070	Ovos de galinha	200	Dz	Semanal
071	Presunto cozido	40	Kg	Mensal
072	Queijo mussarela fatiado	40	Kg	Mensal



073	Sal iodado	200	Kg	Mensal
------------	-------------------	------------	-----------	---------------

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Item	Descrição dos produtos	Quantidade	Unidade Medida	Entrega
074	Salsicha a granel	200	Kg	Mensal
075	Sardinha enlatada	400	Lta	Mensal
076	Tomate	180	Kg	Semanal
077	Vinagre de álcool	150	Un	Mensal
078	Suco concentrado de fruta sem adição de açúcar	200	Lt	Mensal
079	Suco concentrado	400	Lt	Mensal
080	Suco de fruta concentrado tipo nectar	400	Lt	Mensal
081	Biscoito salgado Integral	100	Pct	Mensal
082	Farinha de arroz natural	20	Kg	Mensal
083	Farinha de aveia natural	20	Kg	Mensal
084	Leite em pó a base de proteína de soja	20	Lta	Mensal
085	Laranja pera	360	Kg	Quinzenal
086	Bergamota Pokan	640	Kg	Mensal
087	Manga	300	Kg	Mensal
088	Repolho	70	Un	Semanal
089	Iogurte sabor frutas	400	Un	Quinzenal
090	Iogurte sabor de frutas sem lactose	400	Un	Quinzenal
091	Chocolate em pó 50% cacau	100	Pct	Mensal
092	Açafrão	100	Pote	Mensal
093	Pão francês	100	Kg	Semanal
094	Pão de forma fatiado	50	Kg	Semanal
095	Pão integral fatiado	50	Kg	Semanal
096	Tempero verde	100	Molho	Semanal

4.2-AMOSTRAS

Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens indicados neste Estudo Técnico Preliminar, em prazo a ser estipulado em Edital, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, as



quais deverão ser entregues devidamente identificadas com listagem em papel timbrado da empresa em 02 (duas) vias contendo:

- I. A Razão Social e CNPJ do Fornecedor;
- II. Marca/Modelo dos produtos apresentados para amostras
- III. Coluna indicativa de Aprovado ou Reprovado

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo das Nutricionistas.

***A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Prefeitura Municipal de Araranguá/SC.

5-LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de preços para o presente estudo se deu através de pesquisas realizadas em mercados locais diversos, em data próxima à elaboração do mesmo e com base em licitações anteriores deste município. O levantamento encontra-se anexo a este ETP.

6-ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO

Os valores estimados para cada item da contratação pretendida resultam de pesquisas realizadas, comprovadamente compatíveis com os valores praticados no mercado. O estudo do levantamento dos preços ficou em torno de R\$ 2.500.000,00

7-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na elaboração do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos-EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

Todas as unidades de ensino necessitam fornecer alimentação nutricionalmente balanceada e segura para os seus alunos, seguras higienicamente. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é praticamente a solução completa dependendo apenas do preparo nos locais próprios, com equipamentos e utensílios, e pessoas para servir as refeições, utilizando os gêneros por aquisição ora proposta. Portanto, diante do exposto, a solução completa se dará pela aquisição dos gêneros propostos.

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação em relação à alimentação oferecida aos educandos nas unidades de ensino descritas no parágrafo inicial deste item.

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.



8-PARCELAMENTO

Não haverá parcelamento da contratação, o julgamento deverá ser por item devido a facilitar a ampliação da competição entre as propostas apresentadas. A contratação dar-se-á ser conforme demanda.

9-DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a boa execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em todas as unidades da rede municipal, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Em relação à contratação os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos ou especificações previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do processo licitatório proposto exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10-PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação de edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;



- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho;
- l) assinatura e publicação do contrato.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato. Após a contratação ambos deverão receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

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

12-IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico estratégico, conforme demonstra este estudo.

13-ANÁLISE DA LICITAÇÃO ANTERIOR

Mediante a análise das licitações anteriores, mantenham-se os mesmos seguindo os prazos e as condições de entrega, as especificações dos produtos, a solicitação de amostras e a apresentação de ficha técnica mantenha-se as mesmas.

14-VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a equipe responsável por este estudo declara que a contratação pretendida mostra viabilidade técnica e econômica pois, tendo em vista as contratações anteriores, a mesma atende adequadamente à demanda descrita no objeto deste documento, às diretrizes legais, às condições de entrega, e com custos previstos compatíveis com valores de mercado.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresas especializadas para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988. Nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, e demais leis que regem o PNAE/FNDE.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.



O presente estudo técnico preliminar foi elaborado por:

Ana Cláudia G. Moreira
NUTRICIONISTA

Christian de Souza
CHEFE DE SERVIÇO

Graciane Gonçalves Farias
TÉCNICA SECRETARIA EDUCAÇÃO