

MUNICÍPIO DE MARACAJÁ -SC
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Data: 11/11/2024

De: Departamento de Educação e Cultura

Para: Departamento de Compras.

1 – Prioridade: Normal Urgente - Motivo

2 – Requisitante:

- Secretaria de Administração e Finanças
- Secretaria de Meio Ambiente e Turismo
- Departamento de Transportes
- Departamento de Educação e Cultura
- Departamento de Assistência e Bem Estar Social
- Departamento de Agricultura, Indústria e Comércio
- Departamento de Esportes
- Departamento de Saúde
- Departamento de Obras, Habitação e Serviços Urbanos

3 – Proveniente de:

Recurso Próprio Convênio Outros

2.017 - Manutenção da Merenda Escolar

52- 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações diretas / 1.500.0000.0500 – Recursos Ordinários

52- 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações diretas / 1.552.0000.0552 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

2.062 - Atenção Básica

5 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - Aplicações diretas / 1.500.1002.0500 - Identificação das despesas com ações e serviços públicos

5 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - Aplicações diretas / 1.600.0000.0600 - Transf. Fundo a fundo SUS união

5 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - Aplicações diretas / 1.621.0000.0621 – SUS estado

2.004- Manutenção da secretaria de administração e finanças

16- 3.3.90.00.00.00.00.00 - Aplicações diretas / 1.500.0000.0500 - Recursos ordinários

2.003- Manutenção do convênio rádio patrulha

9 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - Aplicações diretas / 1.500.0000.0500 - Recursos ordinários

2.008- Manutenção do convênio polícia civil

23 – 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações diretas/1.752.7005.0752 - Recursos vinculados ao transito polícia civil

2.049 – Manutenção do convênio do corpo de bombeiros militar

25- 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações diretas/ 1.759.0000.0759 - Recursos vinculados a fundos

2.047 – Manutenção do Conselho Tutelar

30- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas / 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

2.010- Assistência ao pequeno produtor rural

35- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas / 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

2.013 – Manutenção do ensino fundamental

47- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas / 1.550.0000.0550 – Salário Educação

2.012 – Manutenção da educação infantil

42- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas /1.550.0000.0550 - Salário Educação

2.018 - Manutenção do Patrimônio Histórico

56- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas /1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

2.023- Manutenção do departamento de esportes

64- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

2.034 - Manutenção do cemitério municipal

67- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

2.038- Manutenção do depto de obras e habit. Serviços urbanos

77- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

2.027 - Integração dos Idosos e manutenção do centro de convivência

92- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

77- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.660.0000.0660 – Transf. FNAS

2.026 – Atenção as Famílias

90- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.500.0000.0500 – Recursos ordinários

90- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.660.0000.0660 – Transf. FNAS

90- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.661.0000.0661 – Transferências do sistema único de social – SUAS

2.040 – Manutenção do parque ecológico

102- 3.3.90.00.00.00.00.00 – aplicações diretas/ 1.500.0000.0500 - Recursos Ordinários

4– Objeto:

Material de consumo Serviço Obra/Serviço de Engenharia

5 – Valor Global: R\$ 1.153.968,19

6 – Prazo de Execução: 12 MESES

7 – Modalidade de Licitação:

Pregão Concorrência Licit. Preço Encampamento

Leilão Inexigibilidade Dispensa Concurso

Diálogo Competitivo

8 – Posicionamento Conclusivo do Secretário/Diretor:

Com base nas informações do ETP, entendemos necessária e viável a contratação.

ROSILANE DE BITENCOURT MARCELINO MAGAGNIN
Diretora do Departamento de Educação e Cultura

ESTUDO TÉCNICO

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

O principal objetivo da aquisição desta alimentação escolar é ofertar uma alimentação de qualidade com aporte nutricional adequado a todos os alunos matriculados na rede municipal de ensino durante o período de permanência na instituição de ensino assim como atender a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e suas resoluções vigentes. Sabendo do quão significativa é a alimentação escolar na vida do aluno, é que propomos este processo. A merenda escolar saudável é parte obrigatória da educação básica pública em nosso país, como vê-se no seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Art. 3º. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Diante da necessidade do Departamento Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Maracajá/SC, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009, Art. 4º o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Também faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Administração Pública Municipal de Maracajá/SC, visando garantir o abastecimento contínuo das secretarias, departamentos e unidades administrativas e convênios, permitindo assim a execução eficiente de suas atividades essenciais.

2. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO:

A aquisição de merenda escolar para os alunos da rede municipal de ensino de Maracajá é uma necessidade fundamental para garantir a qualidade da alimentação escolar, promovendo saúde e bem-estar aos estudantes. A merenda escolar tem um papel crucial no desempenho acadêmico, já que oferece a energia necessária para a concentração e aprendizagem, além de ser um mecanismo de inclusão social e combate à desnutrição infantil. A aquisição de alimentos para a merenda escolar é um serviço essencial para o atendimento da alimentação nutricional adequada dos alunos, contribuindo para a promoção da saúde e o pleno desenvolvimento das crianças e jovens. A merenda escolar representa um apoio importante para a permanência e desempenho dos estudantes na escola, além de garantir o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visa assegurar uma alimentação saudável e suficiente para os alunos da educação básica.

Dessa forma, a aquisição dos produtos alimentícios para a merenda escolar é uma ação imprescindível para assegurar que os alunos recebam alimentação de qualidade durante o período escolar, contribuindo para sua saúde, bem-estar e desenvolvimento. Ademais, aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Administração Pública Municipal, faz-se necessário para garantir o funcionamento adequado de várias unidades do município.

3-LEVANTAMENTO DE MERCADO (ALTERNATIVAS):

O objeto a ser contratado se refere a alimentos a serem distribuídos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino vinculados ao PNAE considerados necessários para crescimento e desenvolvimento biopsicossocial a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis.

Com base na pesquisa de mercado realizada, foi possível identificar um número suficiente de fornecedores qualificados para atender à demanda de alimentos para a merenda escolar, com uma boa variedade de produtos e dentro das condições de preço e qualidade esperadas. Além disso, os fornecedores atendem aos requisitos legais e regulamentares exigidos, o que garante a conformidade com a legislação sanitária e de segurança alimentar.

4-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ADOTADA:

A solução adotada por essa administração é a aquisição de alimentos por meio de pregão via sistema de registro de preço, ao considerar a necessidade de compras frequentes, em quantidade variável e a proposta mais vantajosa. Com base no levantamento de mercado, é o que mais se aproxima dos resultados pretendidos, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, o que permite a compra de bens e serviços comuns de forma mais célere e com ampla competitividade. O Pregão é a modalidade mais adequada, pois possibilita a participação de um número maior de fornecedores, garantindo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

Para garantir a qualidade e o cumprimento das exigências contratuais, será realizada uma **fiscalização contínua** do fornecimento, com acompanhamento de:

- **Prazos de entrega:** Verificação da pontualidade no fornecimento dos produtos, conforme cronograma estabelecido.
- **Qualidade dos alimentos:** Inspeção de amostras e realização de testes de qualidade, caso necessário, para verificar a conformidade dos produtos com os padrões estabelecidos.
- **Documentação sanitária:** Solicitação de documentação que comprove a qualidade sanitária dos produtos alimentícios

5-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

No que tange as especificações técnicas dos materiais a serem licitados nesse certame, os fornecedores são responsáveis diretos pela garantia da boa qualidade dos produtos e que atendam às necessidades da administração pública. Assim sendo, para aceitação dos objetos, os itens devem ser entregues conforme:

- Especificações contidas no objeto deste Termo de Referência;
- Marca indicada na proposta vencedora;
- Descrição do conteúdo existente na embalagem do mesmo;
- Qualidade exigida por esta contratação.

5- ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos Gêneros Alimentícios para merenda escolar, foi estimado as quantidades com base no consumo histórico dos últimos anos, levando em consideração o número de alunos para o exercício de 2025, bem como um mínimo excedente para ficar em estoque, a fim de que haja disponibilidade de alimentos para proporcionar o atendimento padrão ou diante de alguma emergência. Por se tratar de pregão via sistema de registro de preço, é uma estimativa de consumo que pode não ser totalmente utilizada.

A quantidade estimada dos itens do presente processo licitatório baseia-se na média de consumo de anos anteriores e estimativa de necessidade das novas demandas, conforme elaboração de cardápio, sendo o estimado demonstrado na tabela a seguir, considerando a demanda da Rede Municipal de Ensino do Município e demais setores.

ITEM	PRODUTO	UNID.	QT.
01	Abacaxi Característica técnica: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos. Devendo ser somente a classe abacaxi e não	Unidade	500

	ananas. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.		
02	Abacaxi em calda Características técnica: Ingredientes: Rodelas de abacaxi, água e açúcar. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. Lata de 400g (peso drenado).	Unidade	100
03	Açafrão da Terra Característica Técnica: Açafrão da terra em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, pacote com 45g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pote	450
04	Açúcar cristal Característica Técnica: Açúcar cristal, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor e cheiro própria e sabor doce. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagens intacta, resistentes e bem vedadas de 1kg.	Kg	2.500
05	Açúcar branco refinado Característica Técnica: Açúcar refinado amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor e cheiro próprio e sabor doce. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagens intactas de 1 kg, atóxicas, resistentes, bem vedadas.	Kg	1.000
06	Achocolatado Característica Técnica: Achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura em pó para o preparo de achocolatado rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro, com redução de açúcar. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta, atóxicas, resistente, bem vedadas e com peso líquido de 550g.	Pacote	750
07	Adoçante dietético Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml.	Unidade	12
08	Aipim branco ou amarelo congelado Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas. Identificado com rótulo. Deve estar descascado, lavado e congelado. Embalagem: Embalados em sacos de plásticos atóxicos transparente resistentes de 1kg com tamanho de até 10 cm cada aipim.	Kg	160
09	Alface lisa ou crespa Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de sujidades. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades.	Unidade	500
10	Alho Nobre Característica Técnica: Alho in natura, comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, danos mecânicos ou causados por pragas.	Kg	60

	Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos e resistentes.		
11	Amendoim debulhado Característica técnica: Amendoim com película, “in natura”, em embalagem plástica de 400g. O produto deve apresentar selo de qualidade.	Pacote	350
12	Ameixa seca Apresentação: produto obtido de frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Embalagem com 150 g, desidratado, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	Pacote/ Lata	200
13	Amido de milho Característica técnica: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Ingrediente: amido de milho excelente para preparar mingaus, papas, bolos e cremes. Embalagem: intacta, atóxica, resistente e bem vedada e contendo 500gr.	Unidade	80
14	Arroz branco tipo 1 Característica técnica: tipo 1, beneficiado. Subgrupo polido, classe longo fino. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5%. Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg	450
15	Arroz parboilizado tipo 1 Característica Técnica: Beneficiado, subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino Tipo I. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg	1.000
16	Aveia em flocos grossos Característica Técnica: Aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Pacote de 1kg.	Pacote	150
17	Azeite de oliva extra virgem Característica Técnica: Azeite de oliva extra virgem com acidez menor que 0,5% para temperar alimentos. Embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidade	290
18	Bacon Industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Kg	70
19	Banha de porco Característica técnica: Banha de porco sem conservantes, 100% natural. Embalada em recipiente plástico atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 1 kg.	Kg	200

20	<p>Banana Branca Característica técnica: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, apresentar grau máximo de maturação, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.</p>	Kg	600
21	<p>Batata doce Característica técnica: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente a casca. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes.</p>	Kg	180
22	<p>Batata Inglesa Característica técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.</p>	Kg	500
23	<p>Bergamota Característica técnica: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.</p>	Kg	400
24	<p>Beterraba Característica técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.</p>	Kg	250
25	<p>Bicarbonato de amônio (Sal Amoníaco) Características técnicas: Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. Embalagem de 50g.</p>	Pacote	10
26	<p>Biscoito salgado tipo cream cracker Característica técnica: Biscoito salgado tipo cream cracker, fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, moles com muita umidade, queimados. Embalagens: plástica transparente interna individual acondicionado em embalagem transparente, em pacote de</p>	Pacote	1.800

	370 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
27	Biscoito integral diet, zero açúcar Característica técnica: Biscoito integral zero açúcar fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas e adoçantes naturais. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 120 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	200
28	Biscoito tipo rosquinha sabor leite Característica técnica: Biscoito de leite tipo rosquinha fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 300 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1.600
29	Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate Característica técnica: Biscoito tipo rosquinha de chocolate fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 300 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1.500
30	Biscoito tipo rosquinha sabor coco Característica técnica: Biscoito de tipo rosquinha sabor coco fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 300 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1.300
31	Biscoito doce tipo Leite Característica técnica: Biscoito doce tipo leite, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: plástica transparente interna individual acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 370 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1.900
32	Biscoito doce tipo Maisena Característica técnica: Biscoito doce tipo maisena, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 350 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1.400
33	Biscoito doce tipo maisena SEM LACTOSE Característica técnica: Biscoito tipo maisena sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter lactose e corantes artificiais. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1.000
34	Biscoito doce tipo SEM LEITE E SEM GLUTEN Característica técnica: Biscoito doce sem glúten e lactose, nem apresentar traços de glúten e adição de leite que seja	Pacote	500

	seguro para alérgicos a proteína do leite (caseína). Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 200 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
35	Biscoito salgado tipo integral Característica técnica: Biscoito salgado tipo integral, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	150
36	Biscoito maisena vegano Característica técnica: Biscoito maisena vegano SEM adição de OVOS E LEITE, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 112 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	400
37	Brócolis Classificação técnica: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente, transparente.	Unidade	500
38	Café em pó Característica técnica: Apenas café moído na lista de ingredientes. Grãos selecionados torrado e moído de primeira linha, com selo de qualidade e pureza ABIC TRADICIONAL OU SUPERIOR Embalagem: Embalado aluminizada, a vácuo, com 500 gramas, validade de 01 (um) ano.	Unidade	1.300
39	Canela em pó Característica técnica: Canela em pó. Embalagem: Lata de 40g. Validade: pelo menos 12 meses a partir da entrega.	Unidade	50
40	Canela em casca Características técnica: Embalagem intacta contendo informações do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. Em casca (rama). Unidades de 6 a 8cm em pacote atóxico, termo soldado, resistente de 20 gr.	Unidade	15
41	Carne Acém de 2ª picada em cubos Característica técnica: Carne bovina acém congelada, sem nervos e sem gordura, cortada em cubos pequenos. Cor: sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Odor: característico. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de 1kg á vácuo.	Kg	4.000
42	Carne coxão mole Moída Característica técnica: Carne bovina coxão mole congelada, sem osso, limpa, sem nervos, sem tendões e teor de gordura	Kg	4.000

	máximo 10%. Com coloração característica. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg á vácuo.		
43	Carne seca desfiada Características técnicas: Pacote de 400g. Carne bovina, curada, cozida, desfiada, com sal. Já dessalgada, pronta para consumo. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Cx	10
44	Caldo de galinha Característica técnica: Embalagens de aproximadamente 114g, contendo 12 cubos, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Cx	15
45	Caldo de carne Característica técnica: Embalagens de aproximadamente 114g, contendo 12 cubos, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne bovina respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Cx	14
46	Cebola de cabeça Característica técnica: Cebola de cabeça. Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg	250
47	Cenoura Característica técnica: Cenoura. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	Kg	280
48	Chimichurri SEM PIMENTA Característica técnica: Mistura de temperos secos para preparações das refeições. Sem adição de glutamato monossódico. Pacotes de 500gr.	Pacote	400
49	Chocolate granulado preto Característica técnica: Preparado com cacau em pó, açúcar, amido, adicionado de leite e outras substancias permitidas; o produto será embalado em pacote de 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a 40 (decreto 12.486, de 20/10/78). O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pacote	50
50	Coco congelado in natura Característica técnica: Coco ralado em flocos grossos, congelado, integral, sem a extração do óleo ou leite, 100% polpa natural. Pacote contendo 1kg. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Kg	20
51	Coco ralado em flocos Característica técnica: Puro, sem adição de açúcar, com no mínimo 60% de gordura, sem sujidades. Embalados em filme de poliéster metalizado com 100g cada. O prazo de	Pacote	200

	validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.		
52	Colorau Característica técnica: Urucum. Obtidos de frutos maduros, grãos saudáveis, limpos e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem: Acondicionado em embalagens resistentes, atóxico, bem vedada contendo 500 gramas.	Pacote	600
53	Cominho em pó Características: Tempero in natura cominho em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente de 70g.	Pacote	200
54	Confeito granulado colorido Característica técnica: Tipo sprinkler, Ideal para decoração de bolos, tortas, brigadeiros, muffins, cupcakes e doces em geral. Pacote com confeitos de cores mistas, 500g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pacote	40
55	Confeito de chocolate – Mine pastilhas confeitadas Característica técnica: Mine pastilhas de chocolate ao leite, cobertas com uma casquinha crocante e colorida. Utilizado para decoração de bolos, cupcakes e diversos doces. Embalagem de 500g, intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pacote	30
56	Chantilly Característica técnica: Preparado para creme tipo Chantilly, tradicional de 1 litro. Características: Em embalagem tipo "TETRAPAK" intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Sem gorduras trans. Sabor suave. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Litros	30
57	Chá de saquinho – Hortelã Característica técnica: Chá em saquinhos/sachê. Caixas de 10 gramas contendo 10 saquinhos (mínimo). Sabor: Chá de hortelã. Sachês embalados individualmente. Data de validade do produto mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Caixa	400
58	Chá de saquinho – Camomila Característica técnica: Chá em saquinhos/sachê. Caixas de 10 gramas contendo 10 saquinhos (mínimo). Sabor: Chá de camomila. Sachês embalados individualmente. Data de validade do produto mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Caixa	400
59	Chuchu Característica técnica: Chuchu. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg	400
60	Couve flor Característica técnica: Couve flor. Ótima qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechada de cor branca ou creme, sem manchas escuras ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e	Unidade	200

	sem sinais de estarem murcha. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.		
61	Cravo da índia Característica técnica: Cravo-da-índia, em embalagem de tubo plástico de 15g, resistente, transparente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses	Unidade	15
62	Creme de leite pasteurizado (NATA) Característica técnica: Creme de leite pasteurizado (nata) que consiga fazer chantilli. Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300 gramas.	Unidade	450
63	Creme de leite Característica técnica: Creme de leite. Embalagem tetra pack de 200gr, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Unidade	300
64	Doce de leite Característica técnica: Doce de leite. Cor marrom claro, cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura.	Pote	750
65	Doce de leite SEM LACTOSE Característica técnica: Doce de leite SEM LACTOSE. Cor marrom claro, cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 350gr com registro no ministério da agricultura.	Pote	300
66	Doce de fruta Característica técnica: Doce de fruta. Cheiro e sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Sabores: abóbora e banana. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura.	Pote	200
67	Goiabada em barra Característica técnica: Goiabada, em embalagem de 300g. Com rótulo apresentando informações nutricionais, lote, ingredientes, procedência, data de fabricação e validade.	Pacote	200
68	Emulsificante e estabilizante neutro para sorvete Característica técnica: Embalagem 200g. Ingredientes básicos: Água e emulsificantes (monoglicerídeos de ácidos graxos destilados, sal de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana e polioxietileno de monoestearato de sorbitana) Embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	50
69	Erva doce Característica técnica: Sementes, embalagem selada de aproximadamente 15g. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pacote	20
70	Essência de Baunilha Característica técnica: Embalagem de 30ml. Características: Frasco contendo informações do produto, marca do fabricante, registro no Ministério da Saúde, data	Unidade	60

	da fabricação e validade. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.		
71	Ervilha em lata Característica técnica: Contendo 200g, sem presença de ferrugem e amassados na lata. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	100
72	Extrato de tomate Característica técnica: Extrato de tomate. Sem aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes, embalagem de 310g.	Lata	300
73	Farinha de mandioca Característica técnica: Farinha de mandioca. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem transparente, contendo 1 kg.	Kg	200
74	Farinha de milho Característica técnica: Farinha de milho fina para o preparo de polenta, apenas com milho. Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg.	Kg	150
75	Farinha de milho pré cozida polentina Característica técnica: Flocos de milho pré-cozidos. Pacote de 500g, corretamente embalado, sem umidade e fungos, com data de validade correta isenta de corpo estranho. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pacote	100
76	Farinha de aveia Característica Técnica: Farinha de aveia em pacotes de 1kg.	Pacote	250
77	Farinha de trigo especial tipo 1 Característica técnica: Farinha de trigo especial tipo 1. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria prima terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Deverá ser enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem: Deverá ser de papel resistente, intacta, com informações nutricionais, bem vedada, contendo 1 kg.	Kg	700
78	Feijão preto, novo, tipo 1 Característica técnica: Feijão preto, tipo I. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Kg	400
79	Feijão vermelho, novo, tipo 1 Característica técnica: Feijão vermelho, tipo I. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Kg	300
80	Fermento químico em pó Característica técnica: Fermento químico em pó. Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagens: Acondicionado em embalagem intacta e resistente de 250 gramas.	Unidade	200
81	Fermento biológico	Unidade	30

	Característica técnica: Seco e instantâneo, ideal para pães e pizzas, embalagem de 125g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.		
82	Flocos de milho com açúcar Característica técnica: Flocos de milho com adição de açúcar e sem lactose. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem 1kg, não violada, resistente.	Kg	800
83	Iogurte Característica técnica: Iogurte, com polpa de fruta de morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 900g de volume líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade.	Pacote	1.800
84	Iogurte de soja ou leite de coco Característica técnica: Iogurte a base de soja ou leite de coco, sem leite, caseína ou lactose, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 200ml de volume líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid.	350
85	Iogurte sem lactose Característica técnica: Iogurte feito com leite e adição da enzima lactase, sabor morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 200ml de volume líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid.	500
86	Laranja tipo Pêra Característica técnica: Laranja tipo Pêra, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede.	Kg	400
87	Laranja tipo Lima Característica técnica: Laranja tipo Lima, grupo I, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede.	Kg	800
88	Leite condensado Característica técnica: Leite condensado. Embalagem tetra pack de 395gr, contendo leite pasteurizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sem gluten, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Unidade	250
89	Leite de coco Característica técnica: Leite de coco natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários. Embalagem de vidro, contendo 200ml.	Vidro	150
90	Leite integral longa vida (1 litro)	Litro	6.500

	Característica técnica: Leite integral longa vida. Fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), embalagem Tetra Pack. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagem: Embalado em caixa de 01 litro.		
91	Leite semi desnatado longa vida zero lactose (1 litro) Característica técnica: Leite semi desnatado Zero Lactose. Ultra High Temperature (UHT) específico para intolerantes a lactose, embalado Tetra Pack. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagem: Embalado em caixa de 01 litro.	Litro	1.500
92	Leite de amêndoas neutro líquido Característica técnica: Leite de amêndoas para alunos com alergia a proteína do leite. Embalagem: Embalado em caixa de 1 litro.	Litro	120
93	Leite de aveia neutro líquido Característica técnica: Leite de aveia para alunos com alergia a proteína do leite. Embalagem: Embalado em caixa de 1 litro.	Litro	120
94	Linguiça tipo calabresa Característica técnica: Defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. A embalagem de 400g deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pact	60
95	Louro em pó Característica: Louro em pó, embalagem de 20gr.	Pacote	120
96	Maçã gala ou fugi Característica técnica: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria. Maçã tipo Gala ou fugi. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes sacolas tipo rede.	Kg	500
97	Macarrão comum, tipo espaguete Característica técnica: Macarrão de sêmola de trigo, tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagens: Acondicionado em embalagem contendo 500g.	Pacote	800
98	Macarrão comum, tipo parafuso Característica técnica: Macarrão de sêmola de trigo, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500kg.	Pacote	1.100
99	Macarrão comum, tipo cabelo de Anjo Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo cabelo de anjo para sopas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: 500g.	Pacote	700
100	Macarrão penne sem glúten e lactose Características técnicas: Macarrão pene sem glúten e lactose, sendo feito de farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e	Pacote	60

	aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedado, em embalagem de 500gr.		
101	Mamão formosa Característica técnica: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados caixas de monoblocos com proteção contra danos.	Kg	500
102	Manga Palmer Característica técnica: Manga Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	Kg	1.900
103	Margarina vegetal com sal e redução de lipídeos Característica técnica: Margarina cremosa, com redução de gorduras. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.	Unidade	500
104	Margarina vegetal com sal, SEM LACTOSE Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 250gr.	Unidade	600
105	Mel de abelha Característica técnica: Não deve estar cristalizado, embalagem de 1kg, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF.O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	30
106	Melancia Característica técnica: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.	Kg	500
107	Melão Comum Característica técnica: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	500
108	Milho de pipoca Característica técnica: Grãos íntegros. Embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pacote	420
109	Milho verde em conserva Característica técnica: Milho verde com grão inteiro, imerso em líquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 200 gramas	Lata	200

	hermeticamente fechada. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.		
110	Milho de canjica Característica técnica: Pacote de 500g, isento de pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, de fragmentos ou corpos estranhos, acondicionado em pacote lacrado de polipropileno transparente, original de fábrica, embalagem e rótulos de acordo com a legislação vigente da vigilância sanitária. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Pacote	20
111	Mingau de aveia Característica técnica: Mingau de aveia. Mistura para preparo instantâneo de mingau de aveia com fontes de vitaminas e minerais, sem adição de açúcar. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta e resistente, bem vedada e contendo 600gr.	Pacote	400
112	Moranga Cabotia Característica técnica: Moranga cabotia. Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg	250
113	Óleo de Soja tipo 1 Característica técnica: Óleo refinado 100% natural. Embalagem: Embalado em embalagem Pet de 900 ml, identificada com rótulo impresso conforme a legislação vigente, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Unidade	1.200
114	Orégano em tempero seco Característica técnica: Orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	400
115	Ovos Característica técnica: Ovos, tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto não deverá apresentar problemas com coloração. O produto deverá estar intacto. Embalagem: Embalagem primária deve ser descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	Dúzia	700
116	Pão doce com farofa Característica técnica: Pão tipo doce com farofa de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.	Kg	1.900
117	Pão doce tipo hot dog Característica técnica: Pão tipo hot dog de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.	Kg	2.700
118	Pão Francês	Kg	2.000

	Característica técnica: Pão tipo Francês ou d'água de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.		
119	Pão branco fatiado Característica técnica: pão branco fatiado. Para sanduíche, embalagem com 20 fatias, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, 400gr.	Pacote	450
120	Pão fatiado integral Característica técnica: Pão 100% integral fatiado, sem sementes. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico 300 a 400gr.	Pacote	100
121	Pão sem glúten e sem LEITE fatiado Características: Pão fatiado ISENTO de glúten e lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 300 gramas por pacote.	Pacote	200
122	Pêssego em calda em metades Característica técnica: Lata contendo 450g. Características: Ingredientes: Pêssego, água, açúcar. Não contém glúten. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	15
123	Peito de frango sem osso congelado Característica técnica: Peito de frango sem osso congelado. Aspecto rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e odor característicos. Não deve apresentar sinais de descongelamento com grandes cristais embalado, amolecimento do produto ou presença de umidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens: acondicionadas em pacotes de 1 Kg.	Kg	4.500
124	Pimentão verde Característica técnica: Pimentão verde. Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg	90
125	Pó preparo de gelatina Característica técnica: Mistura em pó para gelatina, sabores a escolher, embalagem de 20g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	200
126	Polpa de suco concentrado de Maracujá Característica técnica: Polpa de maracujá congelado, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	500
127	Polpa de suco concentrado de Abacaxi Característica técnica: Polpa de abacaxi congelada, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	500
128	Presunto cozido resfriado	Pacote	200

	Característica técnica: Presunto Fatiado resfriado, tipo suíno, embalado em saco plástico incolor atóxico - pcte 200gr, com registro no Ministério da Agricultura.		
129	Polvilho azedo Característica técnica: Polvilho azedo. Embalagem de 01 kg, contendo data de fabricação e validade.	Kg	100
130	Queijo mussarela fatiado Característica técnica: Queijo tipo mussarela, já fatiado. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Aspecto: liso, resistente, não pegajosa e sem manchas. Embalado em saco plástico atóxico, com data de validade e fabricação.	Kg	500
131	Refrigerante Característica técnica: Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope, vários sabores, embalados em garrafa pet de 2 litros.	Unidade	300
132	Requeijão cremoso Característica técnica: Sabor natural, resfriado, não congelado, embalagem íntegra e inviolada. Unidade contendo 400g. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	400
133	Repolho verde Característica técnica: Repolho verde, com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Unidade	450
134	Sobrecoca desossada congelado Característica técnica: Sobrecoca desossada congelado. Aspecto rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e odor característicos, desossado. Não deve apresentar sinais de descongelamento com grandes cristais embalado. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens: acondicionadas em pacotes de 1 Kg.	Kg	4.000
135	Sal refinado Característica técnica: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagens contendo 1kg.	Kg	700
136	Salsicha, tipo hot dog Característica técnica: Salsicha tipo hot dog congelada com certificado de inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Consistência firme, cor e odor próprio. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Embalada em pacote de até 3 kg.	Kg	1.400
137	Suco de uva concentrado Característica técnica: Embalagem de 1,5L. Suco de uva concentrado, não alcoólico, sem adição de açúcares, idel para diluição. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.	Unidade	150
138	Tempero verde Característica técnica: Salsinha e cebolinha. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar	Maço	300

	fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.		
139	Tomate Característica técnica: Tomate. Redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	Kg	450
140	Uvas passas desidratada Característica técnica: uva preta ou branca sem semente, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote com 150g.	Potes	150
141	Vinagre de álcool Característica técnica: Vinagre de álcool, acondicionado em embalagem plástica, resistente e transparente de 900 ml, sem corantes e/ou aditivos químicos, em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 (um) ano.	Unidade	700

6-ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

As estimativas preliminares dos preços dos itens a contratar, foram feitas com base no levantamento de mercado, pesquisa de preços in loco, ata de registro de preços de outros municípios, sendo composto pela média dos valores encontrados, no intuito de apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo-benefício da contratação. Tendo como valor estimado de **R\$ 1.153.968,19 (Um milhão cento e cinquenta e três mil novecentos e sessenta e oito reais e dezenove centavos)**.

7-PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (FORMA DE JULGAMENTO):

Esclarecemos que nossa análise aponta para o PARCELAMENTO do objeto.
O parcelamento da solução na contratação para o fornecimento do objeto é vantajoso para o Município na medida que, sua divisão se mostra interessante, por se apresentar economicamente inviável, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU: "É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala." Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir da pesquisa de preços, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação parcelada, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação de preços de diversos itens pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala. Também é possível observar por meio da pesquisa de preços que existem diversos fornecedores aptos a fornecer o objeto da presente licitação no âmbito da região. A presente solução admite o parcelamento do objeto por item. Não é possível exigir que as empresas participantes da licitação forneçam todos os itens demandados; ao parcelarmos a aquisição, permitimos concorrência mais ampla e, conseqüentemente, melhores preços para a Administração Pública.

8-CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica interdependência destes com quaisquer outros, no sentido de condicioná-los a sua plena efetivação, ou seja, vindo a adquiri-los, estarão plenamente aptos a atender ao interesse público demonstrado neste ETP.

9-ALINHAMENTO COM O PCA – PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Justificativa da ausência: O Município de Maracajá não instituiu, até a presente data, o Plano de Contratações Anual. Assim, impossibilitando o alinhamento desta demanda com o referido plano.

10-RESULTADOS PRETENDIDOS:

A aquisição dos itens, nas quantidades apresentadas, viabilizará a elaboração da alimentação escolar para todos os alunos da rede municipal de ensino.

11-PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

Por se tratar de produtos de pronta entrega sob os quais não advêm responsabilidades além das possíveis garantias normais de mercado, celebração de ata, vindo a Nota de Empenho.

12- ADEQUAÇÃO DE FORMA DE CONTRATAÇÃO:

REGISTRO DE PREÇOS:

Por tratar-se de demanda com quantidades variáveis e possuir forma de entrega parcelada, o Sistema de Registro de Preços é a opção de formalização mais adequada para este objeto, considerando as alternativas legais disponíveis, por possuir natureza pré-contratual, criando uma relação jurídica preliminar entre as partes, viabilizando eventual contratação futura, conforme necessidade.

13- ADEQUAÇÃO DA FORMA DE JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:

Para a definição da modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, com o objetivo de selecionar a proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, esta equipe de planejamento solicitou apoio técnico da gerência de compras do município, por ser matéria de conhecimento específico de profissionais que atuam nesta área, que assim definiu:

13.1. Modalidade de Licitação

Pregão Presencial

Justificativa: Essa modalidade foi escolhida por ser um município pequeno, onde os pedidos das escolas são realizados semanalmente e por isso, são pedidos pequenos que ficariam mais fáceis de entrega por comércios da região.

13.2. Critério de julgamento

Menor Preço (Pregão)

Justificativa: levando-se em conta que para a modalidade pregão o critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto e considerando também que referido objeto não possui preços registrados em guias, índices ou tabelas de preços instituídos por órgãos oficiais, portanto, o critério escolhido é a melhor opção para seleção da proposta mais vantajosa.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DO ESTUDO

X	Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.
	Esta equipe de planejamento declara INVIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Maracajá, 11 de Novembro de 2024

ROSILANE DE BITENCOURT MARCELINO MAGAGNIN
Diretora do Departamento de Educação e Cultura