Av.Ernanicotrin,187,centro88745-000-capivaridebaixo-sc
@prefeituracapivaridebaixo.oficial @prefeituradecapivaridebaixo
483623-4400

ESTUDOTÉCNICOPRELIMINAR

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta osdevidosestudosparaacontrataçãodesoluçãoqueatenderáànecessidadeabaixoespecificada.

1 –DESCRIÇÃODANECESSIDADE(OBJETOEJUSTIFICATIVA)

Objeto: O objetivo principal é estudar, detalhadamente, a necessidade e identificar no mercadoa melhor solução para manter a manutenção do Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolecentes (SIACA), PARA OS Grupos de Idosos, para os grupos realizados no Serviço de Cobnvivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), CRAS e CREAS para usuários em situação de vulnerabilidade social, em observância às normasvigentes eaos princípiosqueregemaAdministração Pública.

Justificativa: Justifica-seopresenteestudo,anecessidadedepromoverumaalimentaçãovariada e segura, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos acolhidos e dos usuários do Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolecentes (SIACA), PARA OS Grupos de Idosos, para os grupos realizados no Serviço de Cobnvivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), CRAS e CREAS, bem como, condições de saúdeàquelesquenecessitemdeatençãoespecificaemvulnerabilidadesocial,comacessoigualitário,respeitandoasdiferençasbiológicasentre asfaixasetárias.

-PREVISÃONOPLANODECONTRATAÇÕESANUAL

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no planode contrataçõesanual, em razãode que,ainda, nãoexiste, noMunicípio de CAPIVARIDEBAIXO, o referidoPlano.

2 –REQUISITOSDACONTRATAÇÃO

2.1. Será necessária a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimenticios paraatender a demanda gerada, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessário,conforme itens e quantidades descritos nos itens subsequentes, que preencha os requisitos dehabilitaçãojurídica,fiscal,social,trabalhista,econômico-financeirae,emespecial,osdehabilitaçãotécnica(AlvarádaVigilânciaSanitáriaeAlvarádefuncionamento).

2.2. Asespecificaçõesdecadaitemencontram-senodecorrerdestedocumento.

2.3. Osprodutossolicitadosdeverãoatenderàsexigênciasdequalidade,observadosospadrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – Anvisa, e legislações específicas atuais; atentando-se o proponente, principalmente para asprescriçõescontidasnoart.39,VIII,daLein°.8.078/90(Código deDefesadoConsumidor).

2.4. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitascondições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos,físicos e biológicos.

2.5. Todos os pacotes devem estar íntegros sem nenhum tipo de dano. As embalagens dosprodutosdevemestaremperfeitascondições,intactasesemperfurações,eexpressarclaramentea datadevalidadedoproduto.

2.6. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, etambémquantitativamenteconforme cronogramade entrega.

2.7. Estandoforadospadrõesacimadescritos,osprodutosserãoconsideradosemdesconformidade, reprovados. Todos os gêneros alimenticios bem como os procedimentosrelacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demaisdispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas TécnicasEspeciaisdeAlimentosconstantesnaslegislaçõespróprias eResoluçõesdaANVISA.

2.8. Aempresadeverárealizaraentregadosprodutosnoprazo máximode10diascorridos.

3 –ESTIMATIVADASQUANTIDADES

Para estimar a quantidade necessária dos alimentos foram utilizadas as séries históricas deaquisiçõesdeanosanteriores

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADEMEDIDA	QUANTIDADE
1	**Cacau em pó 50%,** 1kg**Características técnicas**: chocolateempó50%cacau.Chocolateempó50%decacau–embalagemdekg-chocolateempó,comomínimode50%decacau,embalagemcontendo1kg.**Embalagem**:1000g.	KG	35
2	**Amido de Milho Característicastécnicas:**produtoamiláceoextraído de milho (*Zeamaya, L.*) fabricados a partir de matériasprimas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos,livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzirligeiracrepitaçãoquandocomprimidoentreosdedos.**Embalagem:** 1kg	UND	30
3	**Arrozamarelo,1kgCaracterísticasTécnicas:**Grupo:Parboilizado Orgânico – Classe: Longo Fino – Tipo I.O produtonãodeveapresentargrãosdisformespercentualdeimpurezasacima de5% (grãosqueimados,pedras,cascasecarunchos).**Embalagem:**Deveestar*intacta*,acondicionadaempacotesde5kgou1kg,emembalagensdepolietilenotransparente;	KG	150
4	**Arroz Branco, 1kg Características Técnicas:** Grupo: Branco –Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentar grãosdisformes,epercentualdeimpurezasacimade5%(grãosqueimados, pedras, cascas e carunchos). **Embalagem:** Deve estar*intacta*,acondicionadaempacotesde5kgou1Kg,emembalagensdepolietilenotransparente;	KG	60
5	**AçúcarRefinadodeBoaQualidade1a5kgCaracterísticasTécnicas**Produto de primeira qualidade, de corbranca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção,deveráserfabricadodecanadeaçúcarlivredefermentação,commoagemrefinada,isentodematériaterrosadeparasitosededetritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	1100

6	**BiscoitoDoceTipoLEITE,360gIngredientes:**farinhadetrigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado,fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódioepirofosfatoácidodesódio,emulsificantelecitinadesoja,aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfitode sódio.**Características técnicas:**O biscoito deverá ser fabricadoapartirdematériasprimassãselimpas,isentadematériasterrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serãorejeitadosbiscoitosmalcozidos,queimadosedecaracteresorganolépticosanormais,nãopodendoapresentarexcessodedureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria empacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g,tendoduplaembalagemeemembalagemsecundáriadecaixadepapelão	PCT	100
7	**Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g** hidrogenada, sal, açúcarinvertido,amido de milho, bicarbonato e lecitina desoja. **Características técnicas:** O biscoito deverá ser fabricado apartirdematériasprimassãselimpas,isentadematériasterrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serãorejeitadosbiscoitosmalcozidos,queimadosedecaracteresorganolépticosanormais,nãopodendoapresentarexcessodedureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria empacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g,tendoduplaembalagemeemembalagemsecundáriadecaixadepapelão.	PCT	100
8	**Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g Ingredientes:**Farinhadetrigoenriquecidacomferroeácidofólico,gordurave getal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal,fermentoquímico.Obiscoitodeveráserfabricadoapartirdematériasprimassãselimpas,isentadematériasterrosas,parasitos e em perfeito estado	PCT	100
	de conservação. Serão rejeitadosbiscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticosanormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem seapresentarquebradiço.**Embalagemprimária:**em pacotesimpermeáveislacradoscompesolíquidode350-400gcomduplaembalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.		
9	**Café torrado e moído, de boa qualidade, 500gCaracterísticastécnicas:**caféempótorradoemoído,deboaqualidade, hermeticamentevedadoeresistente,compontodetorramédia,moagemmédia/ finaeinformaçõesnaembalagemconformelegislaçãoemvigorcomSELOABIC.**Embalagem:**Polietilenoaluminizadatipotijoloavácuocompesolíquidode 500gr.	PCT	1000

10	**CerealemFlocos,3cereaisCaracterísticastécnicas:**Alimentocompostode3 cereais-trigo,aveiaecevada.**Ingredientes:**Cereais(84%farinhadetrigoenriquecidacomferroeácidofólico,farinhadetrigointegral,farinhadecevada,farinhadeaveia),açúcar,sal,ferro,vitaminasB12,B1,B6,estabilizantefosfatodipotassico,antiumectantecarbonatodecálcioeantioxidanteácido ascórbico.**ContémGlúten.Embalagem**: sachêsde180g.	PCT	50
11	**Cereal matinal de flocos de milho, 500g** Característicastécnicas: Flocosaçucaradosdemilhocomsabornatural,obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos,laminadosetostados,recobertosporaçúcarrefinado,extratodemalte,salrefinado,água,adicionadosdeproteínas(mínimo6%),carboidratos(mínimo85%),vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%),Vit.B2(mínino1,30mg/100g),Niacina(mínimo10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo0,75mg/%),Vit.C(mínimo10mg/%)AcidoFólico(mínimo0,15mg/%),Ferro(mínimo11mg/%)eZinco(mínimode12mg/%). **Embalagem**:pacotesde500g	PCT	50
12	**Cerealpré-cozidoparaalimentaçãoinfantildeArroz, 180gIngredientes:**farinhadearroz,açúcar,amido,saisminerais,vitaminasearomatizante.**Embalagem:**de180g.	PCT	100
13	**Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia,180gIngredientes:**Farinhadeaveia,açúcar,amido,maltodextrina,fosfatodissódico,carbonatodecálcio,vitaminas(C,niacina,E,ácidopantotênico,tiamina,A,ácidofólicoeD), minerais(ferroezinco)earomatizantes-embalagem180g.	PCT	100
14	**Colorau,450gIngredientes:**Fubá,urucum,óleodesojaesal. **Embalagem:**Deveconstardatadefabricação,pacotescomembalagemtransparente450g.	UND	60
15	**Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes**: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. **Embalagem:** Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND	60
16	**Extrato de tomate, 340g Características técnicas:**produtoresultantedaconcentraçãodapolpadetomateporprocessotecnológico,preparadocomfrutosmadurosselecionados,sempele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades efermentação.**Ingredientes:**tomate,sal,açúcareconservantes.**Embalagem:**embalagemde340g.	UND	120

17	**Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas:** produtoobtido dosprocessos de ralare torrar a mandioca. Fina, seca,branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre deumidadeefragmentosestranhos.Grupo:farinhaseca;subgrupo:extrafina; classe:branca;Tipo1.**Embalagem:** depolietilenode1kg.	KG	72
18	**Farinha de milho, tipo fubá , 1kg Características técnicas:**Produtoobtidopelamoagemdogrãodemilhodeprimeiraqualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partirdematériasprimassãselimpasisentasdeterraeparasitos.Produtodeaspectofino,amarelo,livredeumidade.Comorendimentomínimo apósocozimentode2,5vezesamais dopesoantes da cocção. **Embalagem**: deve estar *intacta*, acondicionado empacotesbem vedados de 1kg.	KG	50
19	**FarinhadeTrigo,1kgCaracterísticastécnicas:**Farinhadetrigo especial enriquecidacomferroe ácidofólico. Farinhadetrigoparaproduçãodepães.**Embalagem:**Deveestar*intacta*eserresistente,acondicionadasemembalagensde1kg.	KG	360
20	**FeijãoPretoTipo1CaracterísticasTécnicas:**Nãodeveráconter sujidades,embalagemvioladaecorpoestranhoaoproduto;**Embalagem:**deveestar*intacta*,acondicionadoempacotesbemvedadosde1kg.	KG	120
21	**FermentoBiológicoSeco,10gCaracterísticasTécnicas:**Fermentobiológicoseco,produtoobtidodeleveduras porprocessotecnológicoadequado;granuladoeseco(quenãonecessite de refrigeração) para confecção de pães.**Ingredientes:**Sarccharomyscerevisaeemonoesteratodesorbitana**Embalagem:**10g _____	PCT	120
22	**FermentoemPóQuímico,lata250gIngredientes:**amidodemilhoouféculademandioca,fosfatomonocálcico,bicarbonatodesódioecarbonatodecálcio.**Embalagem:**Deveestar*intacta*, em latas de 250g.	UND	40
23	**Gelatina de sabores variados 1KG Ingredientes:**Açúcar,gelatinacomestivel,salrefinado,corantealimenticio,aromanatural,acidulanteácidocítrico(INS330),estabilizante,corantenatural.**Embalagem:** polietilenoleitosode1kg.	UND	25
24	**MacarrãoEspaguete,500gCaracterísticasTécnicas:**Macarrãocomovosevitaminastipoespaguete.Nãodeveráapresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dosdedos. **Ingredientes:** farinha de trigo enriquecida, ovos, corantesnaturaiscomourucumecúrcumabeta-caroteno,vit.A.**Embalagem:**deveestar*intacta*,empacotesdepapel polipropileno,compesoliquídode500gou1kg.	PTC	120

Av.ErnaniCotrin,187,Centro88745-000-CapivarideBaixo-SC
@prefeituracapivaridebaixo.oficial
@prefeituradecapivaridebaixo
483623-4400

25	**Massa Alfabeto, 500g Características Técnicas**: Contendofarinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massaseca,noformatodealfabeto.Nãodeveráapresentarsujidade,bolor,manchasoufragilidadeàpressãodosdedos.Embalagemprimária:Sacosdepolietilenotransparente,atóxico,comtabeladecomposiçãonutricional,pacotesde500g.	PCT	30
26	**Massa Parafuso, 500g Características Técnicas**: Contendofarinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massaseca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas oufragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacosdepolietilenotransparente,atóxico,comtabeladecomposiçãonutricional,pacotesde500g.	PCT	120
27	**Massa Parafuso Integral, 500g** Contendo farinha de trigoespecial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deveráapresentarsujidade,bolor,manchasoufragilidadeàpressãodosdedos. Embalagemprimária:Sacosdepolietilenotransparente,atóxico,comtabeladecomposiçãonutricional,pacotesde500g.	PCT	30
28	**Margarina,500gCaracterísticastécnicas:**Água,óleosvegetaislíquidoseesterificados,sal(2,5%),vitamina"A"(1.500UI/ 100g),estabilizantesmonoedigliceríde oseesteresdepoligliceroldeácidoricinocléicoantioxidantesBHT e EDTA, acidulantes ácidos lático e cítrico, conservadosbenzoatodesódio,corantesnaturaisdeurucumecurcumaearomatizanteartificial;Opercentualdelipídeosdeser acima de65%.**Embalagem:**Deveserdepolietilenoleitosoeresistente,apresentandovedaçãoadequada;compesolíquidode500g	UND	100
29	**Milho para Pipoca Características técnicas**: classe amarelatipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas.Apresentarcertificadodoministériodeagricultura.Embalagemprimária:sacosdepolietileno,transparente,atóxicos,pacotesde500g.	PTC	80
30	**ÓleodeSoja,900mlIngredientes:**Óleodesoja,antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; **Embalagem:** Deve estar*intacta*, em embalagens transparentes atóxicas **tipo PET** nãoapresentandoamassamentoouvazamento;apresentandoconteúdode900ml.	UND	150

31	**Pão doce lisoCaracterísticasTécnicas:**Produtoobtidopelacocção, emcondições técnicas adequadas demassa preparadacom farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendoconter outras substâncias alimenticias, desde que mencionadas eaprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá serporoso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao sercomprimido,enãodeveráapresentargrumosduros,pontosnegros,pardosouavermelhados.Omiolodeveráserdecorbranca, branco-pardo. **Embalagem:** A embalagem inicial do pãodeveráseremsacoplásticotransparente,atóxico,resistente,fechado, com pesolíquidode500gramas.Cada embalagemdeverá conter (10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas.A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamentehigienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionadosemquantidadesadequadasparaquenão seamassem . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***.	KG	100
32	**Pão de cachorro quente CaracterísticasTécnicas:**Produtoobtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massapreparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água,podendoconteroutrassubstânciasalimenticias,desdequemencionadas e aprovadas.Aspecto: próprio de massa cozida. Omiolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderenteaosdedosaosercomprimido,enãodeveráapresentargrumos duros, pontos negros,pardos ouavermelhados.Omiolodeveráserdecorbranca,branco-pardo.**Embalagem:**Aembalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em sacoplásticotransparente,atóxico,resistente,fechado,compesolíquidode200 a300gramas.Cadaembalagemdeveráconter(10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagemfinal deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixasplásticasbrancasdevidamentehigienizadaseidentificados.Ospãesdeverão ser acondicionados em quantidades adequadas para quenãose amassem.. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	100
33	**Pudimcomleitesaborbaunilha,chocolatecarameloemorango, 1kg Ingredientes:** Açúcar refinado, leite em pó,amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado,corante artificiale aroma natural de baunilha,chocolate,carameloemorango.**Embalagemprimária**:Sacosde polietilenoleitoso,atóxico,pacotesde1Kg.	KG	30
34	**PolvilhoAzedo,1kgCaracterísticastécnicas**:produtoobtidoapartirdadecantaçãodamandioca.Fabricadoapartir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa,parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes depolietileno,resistente,contendopesolquidode500gou1Kg.**Embalagemprimária**:Sacosdepolietilenoleitoso,atóxico,pacotesde1Kg.	KG	30

35	**Sal,1kgIngredientes:**Saliodado.**Embalagem:**Polietilenoleitosooutransparentede1kg	KG	50
36	**Suco Concentrado de Uva, 500ml Características Técnicas:**Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizadoquenãoexigarmazenamentoafrio.Adiluiçãoexigidaéde 1 litrode suco concentrado para 7 litros de água.**Ingredientes:** Suco concentrado de uva, açúcares, econservantes.	UND	160
37	**Vinagre,900mlIngredientes:**Vinagresimples,branco,fermentação acéticanatural de álcool hidratado, acidez 4%,conservanteinss220.**Embalagem:**plásticadepolietilenotransparentetipoPETresistentesde900mL.	UND	50
38	**Aveiaemflocosfinos Característicastécnicas:**produtoobtidoatravésdeumprocessotecnológicoadequado: laminação de grãosdeaveiaapósclassificação, descascamentoetratadostermicamenteparainativaçãoenzimática. Os grãos devem ser processados seguindo asnormas das boas práticas de fabricação, de modo a atendertodosospadrõesdequalidade,sendoinócuoàsaúdeeprópriopara oconsumohumano.**Embalagem**:Caixade450g.	UND	30
39	**Pão de queijo congelado Características técnicas:** Pão deQueijoCongeladoTradicional**,**contendováriasunidadescongeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha.Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ouno forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula demandioca,óleodesojaecremedeleite.**Embalagem**:plásticoleitoso,pesandode800a1000gramas.	PCT	50
40	**Alho Características Técnicas:** Alho, in natura, de primeira,semréstia,bulbointeiriço,deboaqualidade,firmeeintacto,semlesões,perfuraçõesecortes,tamanhoecoloraçãouniformes,semsujidades,parasitoselarvas,comidentificaçãodoproduto.	KG	30
41	**AbacaxiCaracterísticas Técnicas**: médio amadurecimento,firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme.Devemserentreguesemcaixasplásticaslimpasehigienizadas.	UN	80
42	**Banana Características Técnicas:** Banana brancaclassificada. Deve apresentar características bem definidas,bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande,livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar emperfeitascondiçõesdeconservação,suacoloraçãodeveserdeverde para amarelo, não deve estar completamentemadura.Cadafrutodevepesarnomínimo120g.**Embalagem:** oprodutodeveestaracondicionadoemcaixasde20kg.	KG	320
43	**BatataingleseCaracterísticasTécnicas:**Batatade1ªqualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar ascaracterísticas de qualidade, bem formadas e com coloraçãoprópria,superfícielisa,livrededanosmecânicos,fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condiçõesdeconservaçãoematuração.Deveserdetamanhomédio,produtocomtamanhomuitopequenooudeterioradonão será aceito. Cadaproduto deve pesarnomínimo220g.**Embalagem:**Oproduto deveestarembalado em sacosresistentes(tiporede)de20kg.	KG	320

44	**BeterrabaCaracterísticasTécnicas:**Deveapresentarascaracterísticas de qualidade, bem formadas e com coloraçãoprópria,superfícielisa,livrededanosmecânicos,fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condiçõesde conservação e maturação. Produto com tamanho muitopequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto devepesarnomínimo160gr.**Embalagem:**Oprodutodeveestarembaladoemsacosresistentes(tiporede)de5kg.	KG	80
45	**ChuchuCaracterísticasTécnicas:**corverde,tamanhoecoloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos defertilizantes,isentodeenfermidades,parasitaselarvas,material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicosoriundosdomanuseioetransporte,decolheitarecente,livrederesíduosdefertilizantes.	KG	80
46	**Couve flor Características técnicas:**Fresca, com folhasbrilhantes,lisaseviçosas,tamanhomédioagrande,cabeçasfirmesesemáreasescuras,commaturaçãouniformeecoloraçãoamarelada,semmanchasdefungos.	UND	50
47	**BrócolisCaracterísticasTécnicas**Tamanhoecoloraçãouniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer dasemananomáximo7(sete)diasantesdovencimento.Folhasfirmessemáreasamareladas,semsujidadesououtrosdefeitosquepossamalterarsuaaparênciaouqualidade.	UND	50
48	**CebolaCaracterísticasTécnicas:**Ceboladeprimeiraqualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm dediâmetro transversal, deve apresentar as características dequalidade,bemformadascomcoloraçãopróprieasuperfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragase doenças, estar em perfeitas condições de conservação ematuração.Deveserdetamanhomédio,produtocomtamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.Cadaprodutodevepesarnomínimo180gramas.**Embalagem:**Oprodutodeveestarembaladoemsacos resistentes(tiporede)de20kg.	KG	120
49	**Cenoura Características Técnicas:** Cenoura de 1ª qualidade,classe média Tipo especial deve apresentar as característicasdequalidade,bemformadascomcoloraçãoprópria,superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragase doenças, estar em perfeitas condições de conservação ematuração.Deveserdetamanhomédio,produtocomtamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.Cadaprodutodevepesarnomínimo120gramas.**Embalagem:**Oprodutodeveestaracondicionadoemcaixas de20kg.	KG	120

50	**Laranja pokã Características Técnicas:** Laranja classificada.Deveapresentarcaracterísticasbemdefinidas,bemformadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicospragasedoenças.Estaremperfeitascondiçõesdeconservação e maturidade, produto com tamanho pequenoou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar nomínimo180g.**Embalagem:**oprodutodeveestaracondicionadoemcaixasde 20kg.	KG	120
51	**MamãoCaracterísticasTécnicas:**MamãoFormosa.Omamãodeveráserdetamanhomédio,livrededanosfisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condiçõesde conservação e maturidade, sua coloração deverá ser deverde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno oudeteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar nomínimo300gramas.**Embalagem:**Oprodutodeveestaracondicionadoemcaixaslimpaseresistentesde20kg.	KG	50
52	**Moranga Caracteristicas técnicas**: Produtos sãos, limpos, deboa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidoscomaspecto,aromaesabortipicosdavariedadeeuniformidade notamanhoenacor.Nãoserãopermitidosrachaduras,perfuraçõesecortes.	KG	80
53	**Maçã Características Técnicas:** Maçã vermelha classificadatipocat.2Deveapresentarcaracterísticasbemdefinidas,bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre dedanosfisiológicospragasedoenças.Estaremperfeitascondiçõesdeconservaçãoematuridade,produtocomtamanhopequenooudeterioradonãoseráaceito.Cada frutodevepesarnomínimo180g.**Embalagem:**oprodutodeveestaracondicionadoemcaixaslimpaseresistentesde20kg.	KG	130
54	**MelanciaCaracterísticastécnicas**:Tamanhodemédioagrande deve apresentar as características da variedade bemdefinidas,estaremfisiologicamentedesenvolvidas,bemformadas, limpas, sadias,com coloração própria, livre dedanosmecânicos,fisiológicos,pragaseestarememperfeitascondiçõesde conservaçãoe maturação,frutodoce quandomaduro.Cadaprodutodevepesarnomínimo7Kg.	KG	80
55	**Tomate Características Técnicas:** Tomate grupo oblongo ouredondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ougrandede50a90mmdediâmetro.Deveapresentarcaracterísticas de 1qualidade, bem formadas, com coloraçãoprópria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos,pragasedoenças,estaremperfeitascondiçõesdeconservaçãoematuração.Cadaprodutodevepesarnomínimo180gramas.	KG	150

56	**AlfaceCaracterísticasTécnicas:**frescade1ªqualidade,tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas,firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis oudanificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos defertilizantes,parasitaselarvas,semdanosfísicose mecânicosoriundosdomanuseioetransporte.	UND	150
57	**TemperoVerdeCaracterísticasTécnicas:**Salsinhaecebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto,maço,isentodematerialterrosoeumidadeexternaanormal.Livrederesíduosdefertilizantes,sujidades,parasitaselarvas,semdanosfísicosemecânicosoriundosdomanuseioetransporte.	MAÇO	150
58	**RepolhoCaracterísticasTécnicas:**formatodacabeçaredondo,folhaslisas,classe 04(pesandoentre1a1,5quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danosprofundos),semmanchas,danossuperficial,substâncias estranhasoupresençadeorganismosvivos	UND	80
59	**Carne acém moído Características Técnicas:** Peça de carnebovinasemosso,resfriada,semgorduraesebo,carnedecorvermelhacereja,elásticafirmeecomodoragradável.**Embalagem:**Deveestar*intacta*.Acondicionadaem sacos depolipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa depapelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg.Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data defabricação,carimbodeinspeçãoestadualoufederaleprocedência da carne. Deverão ser transportados de acordocom as normas da Vigilância Sanitária **Se averiguado a nãoconformidade com as especificações, alto teor de sebo ougorduraoproduto nãoserá aceito.** ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	150
60	**Carne paleta iscas Características Técnicas:**Carne bovinaresfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras,comregistro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido enempegajosa,corpropriasemmanchasesverdeadas,cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitose larvas. **Embalagem:** Deve estar *intacta*. Acondicionada emsacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido porcaixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, datade fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal eprocedência da carne. Deverão ser transportados de acordocom as normas da Vigilância Sanitária; **Se averiguado a nãoconformidade com as especificações, alto teor de sebo ougorduraoproduto nãoserá aceito.** ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	120

61	**Carne paleta inteira Características Técnicas:** Carne bovinaresfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ouSISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, corprópria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio,com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Embalagem:**Deveestar*intacta*.Acondicionadaemsacosdepolipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa depapelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg.Embaladosempacotesde1kg,constandopeso,datadefabricação,carimbodeinspeçãoestadualoufederale procedência da carne. **Se averiguado a não conformidadecomasespecificações,altoteordesebooougorduraoprodutonãoseráaceito.** ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	120
62	**SobrecoxaCaracterísticas Técnicas:** Sobrecoxa de frangocongelada,carnedecorcaracterísticadapeça,firmeecomodor agradável, com aproximadamente 200g a unidade,***sempartedodorso***.**Embalagem:**Deveestar *intacta*. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado erevestidoporcaixadepapelão(tipoKraft)oucaixaplásticalimpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg deforma que não grudem nos demais após congelados,constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeçãoestadual ou federal e procedência da carne. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	120
63	**Frango Inteiro Característica Técnicas:** Com adição de águade no máximo de 6%. Aspecto próprio,não amolecido enempegajoso,corprópriasemmanchasesverdeadas,cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitoselarvas.Deverãosertransportadosdeacordocomasnormasda VigilânciaSanitária;**Embalagem:**Deveestar*intacta*.Oprodutodeveestaracondicionadosacosdepolietilenoleitosooutransparente. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	120
64	**Sassami de Frango Característica Técnicas:** peito de frangosempeleesemossotiposassamifilezinhodepeitodefrangosempeleesemosso,tiposassamicongeladopreferencialmentenosistemaiqf.Semadiçãodesaletemperos.Deverãoserprovenientesdeestabelecimentoinspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aaspecto:nãopegajoso.Textura:característica.Cor:rósea,Odor:característico de carne de frango fresca congelada. Sabor:característiconão salgado. Embalagem primária: saco plásticoatóxico.Deverãosertransportadosdeacordocom as normas da Vigilância Sanitária; **Embalagem:** Deve estar*intacta*.Oprodutodeveestaracondicionadosacosdepolietilenoleitosooutransparente. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	150

65	**FígadoCaracterísticas Técnicas:** Fígado de carne bovinacongelada,peçadacorcaracteística,elásticafirmeecomodoragradável.**Embalagem:**Deveestar *intacta*. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado erevestidoporcaixadepapelão(tipoKraft)oucaixaplásticalimpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg deforma que não grudem nos demais após congelados,constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeçãoestadual ou federal e procedência da carne. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	40
66	**FilédeTilápiasemespinhoesempeleCaracterísticasTécnicas:** de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, comdata de validade, bandeja de 1kg. **Embalagem:** Deve estar*intacta*.Osprodutodevemestaracondicionadosacosdepolietilenoleitosooutransparente. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	50
67	**IogurtesemaçúcaresemlactoseCaracterísticasTécnicas:**Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenasosaçucaresdafruta,acrescidodeenzimalactase. **Ingredientes:** Leite pasteurizado desnatado e/ou leite empó desnatado reconstituído, preparado de morango (água,polpademorango,amidomodificado,edulcorantesorbitol,corante natural carmim, acidulante ácido lático,aromatizante, conservador sorbato de potássio eedulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzimalactase,fermentolácteoeestabilizantepectinacítrica**.** **Embalagem**:800mla1000ml ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UND	150
68	**Bebida láctea Características Técnicas:** bebida láctea comiogurte e polpa de frutas.**Ingredientes**: leite, soro de leite,açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácidocítrico, corante. Entende-se por Bebida Láctea o produtolácteoresultantedamisturadoleiteesorodeleitepodendosofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimenticia(s),gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteosselecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deverepresentar pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento)massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto,conforme INSTRUÇÃONORMATIVAN°16,DE23DEAGOSTODE2005doMINISTÉRIODAAGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Embalagem:** Sacos depolietileno leitoso atóxico contendo 900 ml a 1L,acondicionadosemcaixasdepapelão.***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UND	100

69	**LeiteintegralUHTCaracterísticastécnicas:**produtodeorigemanimal(vaca),líquido fluido,homogêneo,decorbrancaopaca,UHT(tratamentodeesterilizaçãodealimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los,por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°Ce150°Ceimediatamenteresfriá-losaumatemperaturainferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção(Federal ou Estadual).**Embalagem:** Leite UHT integral longavida.EmbalagemTetraPakcontendo1litrodoproduto.DeveráconstaroregistronoMinistériodaAgricultura.Caixascontendo12litrosdeleite. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	LITRO	2000
70	**Leite desnatado UHT sem lactoseCaracterísticas técnicas:**O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto12.846/78)ePortarianº29de13dejaneirode1998,ANVISA.Ingredientes:leite integralou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e texturacaracterística.**Embalagem**:caixatetrapaklongavida,atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordocom a legislação vigente. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	LITRO	300
71	**Ovos Características Técnicas:** ovos de galinha, no minimo 60 gramas por unidade, isentamdesujidades,fungosesubstanciastoxicas.Acondicionadosemembalagemprópria paraovos. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	DUZIA	200
72	**Queijo Mussarela**: Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20gcada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos , com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15(quinze) dias. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	80
73	DOCE DE LEITE PASTEURIZADO: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicabornato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	72
74	MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	120
75	KETCHUP: Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	30

76	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1: Embalagem 1 kg. Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de primeira qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária saco de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Apresentar certificado de classificação de grãos. Embalagem deve estar intacta acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. UNIDADE PARA PESO: KG. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	30
77	CREME DE LEITE – UHT, embalagem de 200g, tetra pak, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	100
78	LEITE CONDENSADO – leite condensado, embalagem em tetra pak com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	100
79	CÔCO RALADO SEM AÇÚCAR: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	96
80	ACHOCOLATADO EM PÓ vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	150
81	SARDINHA EM LATA conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDDIDO: unidade. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	120
82	LEITE DE CÔCO : 200ml. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	UNID	30
83	LIMÃO TAITI – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	90
84	MANGA – Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Sua coloração deverá ser de amarelo para vermelho. UNIDADE: KG ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	50
85	GOIABA VERMELHA -– Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. UNIDADE: KG ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS.***	KG	50

-LEVANTAMENTODEMERCADO

Para este estudo, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos eentidades,pormeiodeconsultasadiferenteseditais,visandoidentificarpossíveisnovasmetodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades damunicipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execuçãodoobjeto.

Dentreassoluçõespesquisadasforamanalisadas:

Solução	Vantagens	Desvantagens
Terceirização daAlimentação (inloco)	- Profissionais especializados napreparação dealimentos. - Controledequalidadeecardápiosadaptadosàsnecessidadesnutricionais.	- Dependência de um únicofornecedor, podendo gerar riscos emcasodeproblemascontratuais. - Custopotencialmenteelevado,dependendo do contrato. - Risco de desvio de padrão ouinsatisfação com a qualidade ao longodocontrato.
Refeiçãotransportada	Desnecessário ter cozinha.	- Menor frescor e qualidade dosalimentos,comparadoàmerendapreparada naescola. - Riscodecontaminaçãodoalimentodurante o transporte. - Riscodeintoxicaçãodosalunosdevido tempo e temperatura doalimentoduranteotransporte - Maiordesperdíciodealimentos
MerendaPreparadaporServidores	- Controletotalsobreaqualidadedosalimentoseapreparação. - Possibilidade de aquisição dealimentos frescos e locais,promovendoaeconomiaregional. - Menor desperdício, pois secozinha apenas a quantidadenecessária. - Unidades já possuem a estruturafísica edepessoal	- Necessidade de treinamentoadequadoparaos servidores. - Gestãomaiscomplexa,exigindoplanejamento e administraçãoconstante.

Diantedolevantamentoentende-sequeamelhoropçãodisponívelparaatendimentoda demanda é realizar ***Aquisição de Gêneros Alimenticios***. Tais alimentos são encontrados nomercado, de modo que há várias empresas especializadase bem solidificadasno ramo devenda destes gêneros, como demonstra o levantamento realizado pelo banco de preços emconsultadecontrataçõessimilaresporoutras instituições.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desdefabricantes,distribuidoresecomerciantes,nãohavendo,portanto,restriçõesdemercado.

6–ESTIMATIVADOPREÇODACONTRATAÇÃO

A estimativa de valor foi realizada mediante constatação dos valores, sendo verificado emeditaisdeoutrosmunicípios,pesquisadepreçoemsítioseletrônicos,mercadoslocaiseempresasespecializadasem vendasdestes produtos. Acotaçãofoi realizadaobservandoa qualidadedositens de acordo com os descritivos solicitados e gramatura. Para a estimativa total do valor, foilevado em consideração o quantitativo gasto no ano de 2024.

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADED EMEDIDA	QUANT.	MÉDIA R$	Valor totalR$
1	**Cacau em pó 50%,** 1kg**Características técnicas**: chocolate empó 50% cacau. Chocolate em pó 50% de cacau – embalagemdekg-chocolateempó,comomínimode50%decacau, embalagemcontendo1kg.**Embalagem**:1000g.	KG	35	34,82	1.218,70
2	**Amido de Milho Características técnicas:** produto amiláceoextraídodemilho(*Zeamaya,L.*)fabricadosapartirdematériasprimassãselimpas,isentasdematériaterrosa,fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. Oamidodeveproduzirligeiracrepitaçãoquandocomprimido entreosdedos.**Embalagem:**1kg	UND	30	13,46	403,80
3	**Arrozamarelo,1kgCaracterísticasTécnicas:**Grupo:ParboilizadoOrgânico –Classe:LongoFino–Tipo I.O produto não deve apresentar grãos disformes percentualde impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas ecarunchos).**Embalagem:**Deve estar*intacta*, acondicionadaempacotesde5kgou1kg,emembalagensdepolietileno transparente;	KG	150	6,74	1.011,00
4	**Arroz Branco, 1kg Características Técnicas:** Grupo: Branco –Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentargrãosdisformes,epercentualdeimpurezasacimade5%(grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). **Embalagem:**Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg,emembalagens de polietileno transparente;	KG	60	6,96	417,60
5	**Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg CaracterísticasTécnicas**Produtodeprimeiraqualidade,decorbranca,contendonomínimo99,3%decarboidratoporporção,deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação,com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitosedededetritosanimaisouvegetais,teraltacapacidadededissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma quenãoempedreeadoce.**Embalagem:**Deveestar*intacta*,acondicionadaemembalagensatóxicasde1kgou5kg, de polietilenoleitosooutransparente.	KG	1100	10,90	11.990,00

6	**Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes:** farinha de trigoenriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado,fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato desódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina desoja,aromatizanteemelhoradoresdefarinhaproteasee metabissulfitodesódio.**Característicastécnicas:**Obiscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado deconservação,serãorejeitadosbiscoitosmalcozidos,queimadosedecaracteresorganolépticosanormais,nãopodendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentarquebradiço embalagemprimariaempacotes impermeáveislacradoscompesolíquidode350-400g,tendoduplaembalagemeemembalagemsecundáriadecaixadepapelão	PCT	100	7,12	712,00
7	**Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g** hidrogenada, sal, açúcarinvertido,amidodemilho,bicarbonato e lecitina desoja.**Característicastécnicas:**Obiscoitodeveráserfabricadoa partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matériasterrosas,parasitoseemperfeitoestadodeconservação,serãorejeitadosbiscoitosmalcozidos,queimadosedecaracteres organolépticos anormais, não podendo apresentarexcessodedurezaenemseapresentarquebradiçoembalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados compeso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e emembalagemsecundáriadecaixadepapelão	PCT	100	7,17	717,00
8	**BiscoitoSalgadoTipoCreamCracker,350gIngredientes:**Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gorduravegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho,sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partirde matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas,parasitoseemperfeitoestadodeconservação.Serãorejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteresorganolépticos anormais, não podendo apresentar excesso dedureza e nem se apresentar quebradiço.**Embalagem primária:**em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 -400g com dupla embalagem e em embalagem secundária decaixade papelão.	PCT	100	7,26	726,00

9	**Cafétorradoemoído,deboaqualidade,500gCaracterísticastécnicas:**Caféempótorradoemoído,deboaqualidade,hermeticamentevedadoeresistente,componto detorra média, moagem média/fina e informações na embalagemconformelegislaçãoemvigorcomSELOABIC. **Embalagem:**Polietilenoaluminizadatipotijoloavácuocompesolíquidode500gr.	PCT	1000	19,44	19.440,00
10	**Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas:** Alimentocomposto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada.**Ingredientes:**Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácidofólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha deaveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizantefosfatodipotassico,antiumectantecarbonatodecálcioeantioxidanteácidoascórbico.**ContémGlúten.Embalagem**:sachêsde180g.	PCT	50	6,29	314,50
11	**Cerealmatinaldeflocosdemilho,500g**Característicastécnicas: Flocosaçucaradosdemilhocomsabornatural,obtidos a partirde milhosem tegumentos,cozidos,secos,laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extratodemalte,salrefinado,água,adicionadosdeproteínas(mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo2.000U.I.),Vit.B1(mínimo1,15mg/%),Vit.B2(mínino1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo1,50mg/%),Vit.B12(mínimo0,75mg/%),Vit.C(mínimo10mg/%)AcidoFólico(mínimo0,15mg/%),Ferro(mínimo11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). **Embalagem**: pacotesde500g	PCT	50	15,04	752,00
12	**Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180gIngredientes:** farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais,vitaminas earomatizante.**Embalagem:**de180g.	PCT	100	6,87	687,00
13	**Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180gIngredientes:** Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina,fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E,ácidopantotênico,tiamina,A,ácidofólicoeD),minerais(ferroezinco)earomatizantes-embalagem180g.	PCT	100	6,87	687,00
14	**Colorau, 450g Ingredientes:** Fubá, urucum, óleo de soja e sal.**Embalagem:** Deve constar data de fabricação, pacotes comembalagemtransparente 450g.	UND	60	9,11	546,60

15	**Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes:** polpa de fruta,amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulanteácido cítrico. **Embalagem:** Potes de polietileno atóxico, compesolíquidode 360g.	UND	60	6.73	403,80
16	**Extratodetomate,340gCaracterísticastécnicas:**produtoresultante da concentração da polpa de tomate por processotecnológico,preparadocomfrutosmadurosselecionados,sempele,semsementesecorantesartificiais,isentadesujidadesefermentação.**Ingredientes:**tomate,sal,açúcare conservantes.**Embalagem:**embalagemde340g.	UND	120	4,13	495,60
17	**Farinhademandioca,1kgCaracterísticastécnicas:**produtoobtidodosprocessosderalaretorraramandioca.Fina,seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livredeumidadeefragmentosestranhos.Grupo:farinhaseca;subgrupo:extrafina;classe:branca;Tipo1.**Embalagem:**de polietilenode1kg.	KG	72	6,80	489,60
18	**Farinha de milho, tipo fubá , 1kgCaracterísticastécnicas:**Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeiraqualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas apartirdematériasprimassãselimpasisentasdeterraeparasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade.Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes amaisdopesoantesdacocção.**Embalagem**:deveestar*intacta*,acondicionadoempacotesbemvedadosde1kg.	KG	50	6,57	328,50
19	**FarinhadeTrigo,1kgCaracterísticastécnicas:**Farinhadetrigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha detrigo para produção de pães.**Embalagem:** Deve estar*intacta*eserresistente,acondicionadasemembalagens de1kg.	KG	360	5,71	2.055,60
20	**FeijãoPretoTipo1CaracterísticasTécnicas:**Nãodeveráccontersujidades,embalagemvioladaecorpoestranhoaoproduto; **Embalagem:** deve estar *intacta*, acondicionado empacotesbemvedadosde 1kg.	KG	120	9,50	1.140,00
21	**FermentoBiológicoSeco,10gCaracterísticasTécnicas:**Fermento biológicoseco, produtoobtidodeleveduraspor processo tecnológico adequado; granulado e seco (que nãonecessitederefrigeração)paraconfecçãodepães.**Ingredientes:**Sarccharomyscerevisaeemonoesteratodesorbitana**Embalagem:**10g	PCT	120	1,63	195,60
22	**Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes:** amido demilhooufécularademandioca,fosfatomonocálcico,bicarbonatodesódioecarbonatodecálcio.**Embalagem:**Deve estar *intacta*,emlatasde 250g.	UND	40	8,26	330,40

23	**Gelatinadesaboresvariados1KGIngredientes:**Açúcar,gelatina comestivel, sal refinado, corante alimenticio, aromanatural,acidulanteácidocítrico(INS330),estabilizante,corantenatural. **Embalagem:** polietileno leitosode1kg.	KG	25	21,39	534,75
24	**MacarrãoEspaguete,500gCaracterísticasTécnicas:**Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deveráapresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressãodos dedos. **Ingredientes:** farinha de trigo enriquecida, ovos,corantesnaturaiscomo urucumecúrcuma beta-caroteno,vit. A.**Embalagem:**deveestar*intacta*,empacotesdepapelpolipropileno,compesoliquídode500gou1kg.	PCT	120	4,94	592,80
25	**MassaAlfabeto,500gCaracterísticasTécnicas**:Contendofarinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massaseca, noformatodealfabeto. Nãodeveráapresentarsujidade,bolor,manchasoufragilidadeàpressãodosdedos. Embalagemprimária:Sacosdepolietilenotransparente,atóxico,comtabeladecomposiçãonutricional,pacotesde500g.	PCT	30	6,39	191,70
26	**MassaParafuso,500gCaracterísticasTécnicas**:Contendofarinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massaseca.Nãodeveráapresentarsujidade,bolor,manchasoufragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacosdepolietilenotransparente,atóxico,comtabeladecomposiçãonutricional,pacotesde500g.	PCT	120	5,66	679,20
27	**MassaParafusoIntegral,500g**Contendofarinhadetrigoespecial,farinha de trigo integral, massa seca.Não deveráapresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressãodosdedos.Embalagemprimária:Sacosdepolietilenotransparente,atóxico,comtabeladecomposiçãonutricional,pacotesde500g.	PCT	30	6,83	204,90
28	**Margarina,500gCaracterísticastécnicas:**Água,óleosvegetaislíquidoseesterificados,sal(2,5%),vitamina“A”(1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteresde poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA,acidulantes ácidos lático e cítrico, conservados benzoato desódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizanteartificial;Opercentualdelipídeosdeseracimade65%.**Embalagem:**Deveserdepolietilenoleitosoeresistente,apresentandovedaçãoadequada;compesolíquidode500g	UND	100	11,20	1.120,00

29	**MilhoparaPipocaCaracterísticastécnicas**:classeamarelatipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas.Apresentarcertificadodoministériodeagricultura.Embalagemprimária:sacosdepolietileno,transparente,atóxicos,pacotesde500g.	PCT	80	6,06	484,80
30	**Óleo de Soja, 900ml Ingredientes:** Óleo de soja, antioxidantesTBHQeÁcidocítrico;**Embalagem:**Deveestar*intacta*,emembalagenstransparentesatóxicas**tipoPET**nãoapresentandoamassamentoouvazamento;apresentandoconteúdode900ml.	UND	150	7,48	1.122,00
31	**Pão doce liso Características Técnicas:** Produto obtido pelacocção,emcondiçõestécnicasadequadasdemassapreparadacomfarinhadetrigo,fermentobiológico,saleágua, podendo conter outras substâncias alimenticias, desdequemencionadaseaprovadas.Aspecto:própriodemassacozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico,não aderente aos dedos ao sercomprimido,enãodeveráapresentargrumosduros,pontosnegros,pardosouavermelhados.Omiolodeveráserdecorbranca,branco-pardo. **Embalagem:**A embalagem inicialdo pão deverá serem saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado,com pesolíquidode500gramas.Cada embalagem deveráconter(10)unidades,compeso“percapita”de50gramas.A embalagemfinaldeverásercaixacaixasplásticasdevidamentehigienizadaseidentificadas.Ospãesdeverãoseracondicionados em quantidades adequadas para que não seamassem. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	100	17,90	1.790,00

32	**PãodecachorroquenteCaracterísticasTécnicas:**Produtoobtidopelacocção,emcondiçõestécnicasadequadasdemassa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, saleágua,podendoconteroutrassubstânciasalimenticias,desdequemencionadaseaprovadas. Aspecto:própriodemassa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo,elástico, não aderente aos dedos ao sercomprimido,enãodeverão apresentargrumosduros,pontosnegros,pardosou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. **Embalagem:** A embalagem inicial do pão de cachorroquentedeveráseremsacoplásticotransparente,atóxico,resistente,fechado,compesolíquidode200a300gramas.Cada embalagem deverá conter (10) unidades, compeso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá sercaixadepapelãoreforçadooucaixasplásticasbrancasdevidamentehigienizadaseidentificados.Ospãesdeverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que nãoseamassem. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	100	18,08	1.808,00
33	**Pudimcomleitesaborbaunilha,chocolatecarameloemorango,1kgIngredientes:**Açúcarrefinado,leiteempó,amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado,coranteartificialearomanaturaldebaunilha,chocolate,carameloemorango.**Embalagemprimária**:Sacosdepolietilenoleitoso, atóxico,pacotesde 1Kg.	KG	30	19,96	598,80
34	**Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas**: produto obtido apartirdadecantaçãodamandioca.Fabricadoapartirdematéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos,larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno,resistente, contendo peso lquido de 500g ou 1Kg. **Embalagemprimária**:Sacosdepolietilenoleitoso,atóxico,pacotesde1Kg.	KG	30	11,04	331,20
35	**Sal,1kgIngredientes:**Saliodado.**Embalagem:**Polietilenoleitosooutransparentede1kg	KG	50	3,43	171,50
36	**Suco Concentrado de Uva, 500mlCaracterísticas Técnicas:**Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizadoque não exige armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1litrodesucoconcentradopara7litrosdeágua.**Ingredientes:**Sucoconcentradodeuva,açúcares,econservantes.	UND	160	10,28	1.644,80

37	**Vinagre 900mlIngredientes:**Vinagresimples,branco,fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%,conservanteinss220.**Embalagem:**plásticadepolietilenotransparentetipoPETresistentesde900mL.	UND	50	3,73	186,50
38	**AveiaemflocosfinosCaracterísticastécnicas:**produtoobtidoatravésdeumprocessotecnológicoadequado:laminaçãodegrãosdeaveiaapósclassificação,descascamento etratadostermicamenteparainativaçãoenzimática.Osgrãosdevemserprocessadosseguindoasnormas das boas práticas de fabricação, de modo a atendertodosospadrõesdequalidade,sendoinócuoàsaúdeeprópriopara oconsumohumano.**Embalagem**:Caixade450g	UND	30	8,57	257,10
39	**PãodequeijocongeladoCaracterísticastécnicas:**PãodeQueijoCongeladoTradicional**,**contendováriasunidadescongeladasentre20e30gemformatodebolinha.Pré-pronto,oalimentodeveserpreparadonofornoelétricoou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula demandioca,óleodesojaecremedeleite.**Embalagem**:plásticoleitoso,pesandode800a1000gramas,	PCT	50	24,79	1.237,00
40	**Alho Características Técnicas:** Alho, in natura, de primeira,sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto,semlesões,perfuraçõesecortes,tamanhoecoloraçãouniformes,semsujidades,parasitoselarvas,comidentificaçãodoproduto.	KG	30	31,28	938,40
41	**AbacaxiCaracterísticasTécnicas**:médioamadurecimento,firmes,íntegros,semmanchasecorcaracterísticauniforme.Devemserentreguesemcaixasplásticaslimpasehigienizadas	UND	80	8,24	659,20
42	**Banana Características Técnicas:** Banana branca classificada.Deveapresentarcaracterísticasbemdefinidas,bemformadas.A banana deve ser de tamanho grande, livres de danosfisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições deconservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo,nãodeveestarcompletamentemadura.Cada frutodevepesarnomínimo120g.**Embalagem:**oprodutodeveestaracondicionadoemcaixasde20kg.	KG	320	5,57	1.782,40
43	**BatatainglesaCaracterísticasTécnicas:**Batatade1ªqualidade,classemédia.Tipoespecialdeveapresentarascaracterísticas de qualidade, bem formadas e com coloraçãoprópria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos,pragasedoenças,estaremperfeitascondiçõesdeconservaçãoematuração.Deveserdetamanhomédio,produto com tamanhomuito pequeno ou deterioradonãoseráaceito.Cadaprodutodevepesarnomínimo	KG	320	6,41	2.051,20

	220g.**Embalagem:**Oprodutodeveestarembaladoemsacos resistentes(tiporede)de 20kg.				
44	**BeterrabaCaracterísticasTécnicas:**Deveapresentarascar acterísticas de qualidade, bem formadas e com coloraçãoprópria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos,pragasedoenças,estaremperfeitascondições deconservaçãoematuração.Produtocomtamanhomuito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto devepesarnomínimo160gr.**Embalagem:**Oprodutodevee starembaladoemsacosresistentes(tiporede)de5kg.	KG	80	6,55	524,00
45	**ChuchuCaracterísticasTécnicas**:corverde,tamanhoecolo ração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos defertilizantes,isentodeenfermidades,parasitaselarvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicosoriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livrederesíduosde fertilizantes.	KG	80	4,95	396,00
46	**Couve flor Características técnicas:**Fresca, com folhasbrilhantes,lisaseviçosas, tamanhomédioagrande,cabeçasfirmesesemáreas escuras,commaturação uniformeecoloraçãoamarelada,semmanchasdefungos.	UND	50	7,93	396,50
47	**BrócolisCaracterísticasTécnicas**Tamanhoecoloraçãounif ormes, consumo imediato e em escala, no decorrer dasemana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhasfirmessemáreasamareladas,semsujidadesououtro sdefeitosquepossamalterarsua aparênciaouqualidade.	UND	50	7,11	355,50
48	**CebolaCaracterísticasTécnicas:**Ceboladeprimeiraqualid ade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm dediâmetro transversal,deve apresentaras	KG	120	6,79	814,80
	características dequalidade, bem formadas com coloração própria e superfícielisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças,estar em perfeitas condições de conservação e maturação.Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muitopequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto devepesar no mínimo 180 gramas. **Embalagem:** O produto deveestarembalado emsacos resistentes(tiporede)de20kg.				
49	**Cenoura Características Técnicas:** Cenoura de 1ª qualidade,classe média Tipo especial deve apresentar as características dequalidade,bemformadascomcoloração própria,superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas edoenças,estaremperfeitascondiçõesdeconservaçãoem aturação.Deveserdetamanhomédio,produtocomtaman ho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos.	KG	120	6,29	554,80

	Cadaprodutodevepesarnomínimo120gramas.**Embalagem:**Oprodutodeveestaracondicionadoemcaixas de 20 kg.				
50	**LaranjapokãCaracterísticasTécnicas:**Laranjaclassificada.Deve apresentar características bem definidas, bem formadas.Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas edoenças.Estaremperfeitascondiçõesdeconservaçãoe maturidade, produto com tamanho pequeno ou deterioradonãoseráaceito.Cadafrutodevepesarnomínimo180g.**Embalagem:**oprodutodeveestaracondicionadoemcaixas de20 kg.	KG	120	5,96	715,20
51	**Mamão Características Técnicas:** Mamão Formosa. O mamãodeveráserdetamanhomédio,livrededanosfisiológicospragasedoenças.Estaremperfeitascondiçõesdeconservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verdeparaamarelo.Produtoscomtamanhopequenooudeteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar nomínimo300gramas.**Embalagem:**Oprodutodeveestaracondicionadoemcaixaslimpaseresistentesde20kg.	KG	50	9,51	475,50
52	**Moranga Caracteristicas técnicas**: Produtos sãos, limpos, deboaqualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidoscomaspecto,aromaesabortipicosdavariedadeeuniformidadenotamanhoenacor.Nãoserãopermitidos rachaduras,perfuraçõesecortes.	KG	80	5,17	413,60
53	**MaçãCaracterísticasTécnicas:**Maçãvermelhaclassificadatipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bemformadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danosfisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições deconservaçãoematuridade,produtocomtamanhopequenooudeterioradonãoserá aceito.Cada frutodevepesarnomínimo180g.**Embalagem:**oprodutodeveestaracondicionadoemcaixas limpas eresistentesde20kg.	KG	130	9,12	1.185,60
54	**MelanciaCaracterísticastécnicas**:Tamanhodemédioagrande deve apresentar as características da variedade bemdefinidas,estaremfisiologicamentedesenvolvidas, bemformadas,limpas,sadias,comcoloraçãoprópria,livrededanos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitascondiçõesdeconservaçãoematuração,frutodocequando maduro.Cadaprodutodevepesarnomínimo7Kg.	KG	80	3,68	294,40

55	**Tomate Características Técnicas:** Tomate grupo oblongo ouredondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ougrandede50a90mmdediâmetro.Deveapresentarcaracterísticas de 1qualidade, bem formadas, com coloraçãoprópria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos,pragasedoenças,estaremperfeitascondições deconservaçãoematuração.Cadaprodutodevepesarnomínimo180gramas.	KG	150	8,23	1.234,50
56	**AlfaceCaracterísticasTécnicas:**frescade1ªqualidade,tamanhoecoruniformesdevendoserbemdesenvolvidas,firmeeintacta,isentadematerialterroso,folhassenisoudanificadaseumidadeexternaanormal,livrederesíduosdefertilizantes,parasitaselarvas,semdanosfísicosemecânicos oriundosdomanuseioetransporte	UND	150	4,37	655,50
57	**TemperoVerdeCaracterísticasTécnicas:**Salsinhaecebolinha,devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto,maço, isento de material terroso e umidade externa anormal.Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,semdanosfísicosemecânicosoriundosdomanuseioetransporte.	MAÇO	150	3,73	544,50
58	**RepolhoCaracterísticasTécnicas:**formatodacabeçaredondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos),sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos),semmanchas,danossuperficial,substâncias estranhasoupresençadeorganismosvivos	UND	80	5,86	468,80
59	**Carne acém moído Características Técnicas:** Peça de carnebovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de corvermelhacereja,elásticafirmeecomodoragradável.**Embalagem:** Deve estar *intacta*. Acondicionada em sacos depolipropilenoreforçadoavácuoerevestidoporcaixadepapelão(tipokraft)oucaixaplásticalimpa,deaté20kg.Embaladosempacotesde1kg,constandopeso,datadefabricação,carimbodeinspeçãoestadualoufederaleprocedência da carne. Deverão ser transportados de acordocom as normas da Vigilância Sanitária **<u>Se averiguado a nãoconformidade com as especificações, alto teor de sebo ougorduraoprodutonão será aceito.</u>** . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	150	34,64	5.196,00

60	**CarnepaletaiscasCaracterísticasTécnicas:**Carnebovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras,comregistro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nempegajosa,corpróprias emmanchasesverdeadas,cheiroesabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.**Embalagem:** Deve estar *intacta*. Acondicionada em sacos depolipropilenoreforçadoavácuoerevestidoporcaixade papelão(tipokraft)oucaixaplásticalimpa,deaté20kg.	KG	120	37,41	4.489,20
	Embaladosempacotesde1kg,constandopeso,datadefabricação,carimbodeinspeçãoestadualoufederaleprocedência da carne. Deverão ser transportados de acordocom as normas da Vigilância Sanitária; **<u>Se averiguado a nãoconformidade com as especificações, alto teor de sebo ougorduraoprodutonão será aceito.</u>**. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***				
61	**Carne paleta inteira Características Técnicas:** Carne bovinaresfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP.Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própriasemmanchasesverdeadas,cheiroesaborpróprio, comausência de sujidades, parasitos e larvas. **Embalagem:** Deveestar*intacta*.Acondicionadaemsacosdepolipropilenoreforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft)oucaixa plástica limpa,deaté 20kg. Embaladosempacotesde1kg,constandopeso,datadefabricação,carimbodeinspeçãoestadualoufederaleprocedênciadacarne.**Seaveriguado a não conformidade com as especificações, altoteorde seboougorduraoprodutonãoseráaceito.** . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	120	35,26	4.231,20
62	**SobrecoxaCaracterísticas Técnicas:** Sobrecoxa de frangocongelada, carne de cor característica da peça, firme e comodor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, ***<u>semparte dodorso</u>***. **Embalagem:**Deve estar*intacta*. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado erevestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plásticalimpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de formaque não grudem nos demais após congelados, constandopeso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual oufederal e procedência da carne. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	120	13,22	1.586,40
63	**Frango Inteiro Característica Técnicas:**Com adição de águade no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nempegajoso,corpróprias emmanchasesverdeadas,cheiroesabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e	KG	120	13,02	1.562,40

	larvas.DeverãosertransportadosdeacordocomasnormasdaVigilânciaSanitária;**Embalagem:**Deveestar*intacta*.Oproduto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitosoou transparente. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***				
64	**Sassami de Frango Característica Técnicas:** peito de frangosem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frangosempeleesemosso,tiposassamicongeladopreferencialmentenosistemaiqf.Semadiçãodesaletemperos. Deverãoserprovenientesdeestabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aaspecto:nãopegajoso.Textura:característica.Cor:rósea,Odor:característicodecarnedefrangofrescacongelada.Sabor:característico não salgado. Embalagem primária: saco plásticoatóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normasdaVigilânciaSanitária;**Embalagem:**Deveestar*intacta*.Oproduto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitosoou transparente. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	150	21,54	3.231,00
65	**FígadoCaracterísticas Técnicas:** Fígado de carne bovinacongelada,peçadacorcaracteística,elásticafirme ecomodoragradável.**Embalagem:**Deveestar*intacta*.Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado erevestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plásticalimpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de formaque não grudem nos demais após congelados, constandopeso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual oufederal e procedência da carne. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	40	17,16	686,40
66	**FilédeTilápiasemespinhoesempeleCaracterísticasTécnicas:**deboaqualidade,sempele,semespinhas,comdata de validade,bandeja de 1kg.**Embalagem:**Deveestar*intacta*.Oprodutodevemestaracondicionadosacos depolietilenoleitosooutransparente.. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	50	52,36	2.618,00

67	**Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas:**Iogurtelácteo,preparadosemadiçãodeaçúcares,apenasosaçucaresdafruta,acrescidodeenzimalactase.**Ingredientes:**Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatadoreconstituído, preparado de morango (água, polpa demorango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corantenatural carmim, acidulante ácido lático, aromatizante,conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose),leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo eestabilizantepectinacítrica.**Embalagem**:800mla1000ml. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UND	150	16,30	2.445,00
68	**Bebida láctea Características Técnicas:** bebida láctea comiogurteepolpadefrutas.**Ingredientes**:leite,sorodeleite,açúcar,polpademorango,espessante,acidulante,ácidocítrico, corante. Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite podendo sofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimenticia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deve representar pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900 ml a 1L, acondicionados em caixas de papelão. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	UND	100	7,02	702,00
69	Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	LITRO	2000	6,23	12.460,00

70	**Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas:** Oproduto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA.Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase.Características:cor,odor,saboretexturacaracterística.**Embalagem**: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistentecontendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente.. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	LITRO	300	7,31	2.193,00
71	**Ovos Características Técnicas:** ovo de galinha, no minimo 60gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substanciastoxicas.Acondicionadosemembalagempróprio aparaovos. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	DUZIA	200	10,91	2.182,00
72	**Queijo Mussarela**: Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20gcada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos , com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15(quinze) dias. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	80	51,09	**4.087,47**
73	DOCE DE LEITE PASTEURIZADO: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicabornato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses . Data fabricação: Máximo 60 dias. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	72	9,18	**660,72**
74	MILHO VERDE EM CONSERVA:Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	120	3,68	**441,20**
75	KETCHUP: Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	30	6,88	**206,30**
76	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1: Embalagem 1 kg. Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto			13,98	**419,30**

	novo de primeira qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária, saco de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Apresentar certificado de classificação de grãos. Embalagem deve estar intacta acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. UNIDADE PARA PESO: KG. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	30		
77	CREME DE LEITE – UHT, embalagem de 200g,tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	100	3,68	**367,67**
78	LEITE CONDENSADO – leite condensado, embalagem em tetra pack com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	100	5,81	**581,00**
79	CÔCO RALADO SEM AÇÚCAR: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	96	7,94	**762,56**
80	ACHOCOLATADO EM PÓ vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. . ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	150	9,49	**1.423,50**
81	SARDINHA EM LATA conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDDIDO: unidade. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	120	5,58	**669,20**
82	LEITE DE CÔCO : 200ml. ***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	UNI	30	5,36	**160,70**
83	LIMÃO TAITI – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG.***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	90	10,96	**986,10**
84	MANGA – Deverá ser de tamanho médio, livre de danos	KG	50	7,89	**394,50**

	fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Sua coloração deverá ser de amarelo para vermelho. UNIDADE: KG.***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***				
85	GOIABA VERMELHA -– Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. UNIDADE: KG.***O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS***	KG	50	10,59	**529,50**
	TOTAL				127.750,07

7 – DDECRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODOS

Após analisar as possíveis soluções que o mercado tem a nos oferecer, foi constatada que, aaquisição de gêneros alimenticios para produção dos cardápios, éaopção viávelpara o município.

O abrigo têm estrutura física (cozinha) para manuseio/produção de merenda, e tambémrecursoshumanos(merendeira)decargocontratada quesãotreinadaspelanutricionista,para quepossamofereceralimentosdequalidadeenutritivo,deacordocomocardápiodisponibilizado.

E para este fim, a solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio defornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se trataremdeitenscomuns.Comisso,oprocessolicitatórioobedeceráaoSistemadeRegistrodePreçoporintermédio doPregão Eletrônico.

8 –JUSTIFICATIVAPARAPARCELAMENTO

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamentevantajoso,conformedisposiçõesestabelecidasnaalíneab,incisoV,doart.40 daLein.º14.133/21, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e àampliaçãodacompetitividadesemperdadaeconomiadeescala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, secomprovaremsertécnicaeeconomicamenteviável,comvistasapropiciaromelhoraproveitamentodomercado ea ampliaçãoda competitividade.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é aregra,devendoalicitaçãoserrealizadaporitem,semprequeoobjetofordivisível,desdequese verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala,visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidadeparaexecuçãodatotalidadedoobjeto,possamfazê-locomrelaçãoaitensouunidadesautônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação,nãoseverificaquaisquerespecificidadesquevenhamexigirseuagrupamento,devendoprevaleceraregrageraldeparcelamentocomoformadegarantiraamplaconcorrência.

9 –DEMONSTRATIVODOSRESULTADOSPRETENDIDOS

Pretende-se,comacontratação:

- Manter o fornecimentodealimentos para as demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social –SDSmunicipaldeCapivarideBaixo;
- Assegurarumaboaalimentaçãoaos abrigados e ususarios da SDSdeCapivarideBaixo.
- **QualidadeNutricional**:Garantirqueaalimentaçãosejabalanceada,nutritiva eadequadaàsnecessidades.
- **FrescordosAlimentos**:Utilizaringredientes frescose,semprequepossível,defornecedoreslocais,promovendo umadietasaudável.
- **ReduçãodeDesperdício**:Melhorgerenciamentodosingredientes eporções,diminuindoodesperdício alimentar.
- **Custo-efetividade**:Reduzirgastoscomintermediários, maximizando ousodoorçamentodestinado àalimentaçãoescolar.
- **Adaptabilidade**:Flexibilidadeparaatendernecessidadesdietéticasespecíficaseadaptarcardápiosconformefeedback.

- **Educação Nutricional:** Promover hábitos alimentares saudáveis e conscientização sobre a importância da alimentação.

Elaboração de cardápios que atendam as necessidades nutricionais, avaliar e, se necessário, adequar a infraestrutura das cozinhas, garantindo que tenham os equipamentos adequados para a preparação de alimentos, verificar a conformidade com as legislações pertinentes (como a Lei 14.133/2021) e garantir que todas as licenças e regulamentações sejam atendidas.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Avaliar a questão das merendeiras terceirizadas.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por essa razão, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso XII, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

A contratação da merenda preparada por servidores pode ter vários impactos ambientais, incluindo:

1. Pegada de Carbono:
   - A escolha de fornecedores locais pode reduzir a emissão de gases de efeito estufa associados ao transporte de alimentos.
2. Desperdício Alimentar:
   - A gestão adequada pode diminuir o desperdício, promovendo a sustentabilidade eaeficiênciano uso dos recursos.
3. **UsodeIngredientesSustentáveis**:
   - ✓ Apriorizaçãodealimentosorgânicoselocaiscontribui parapráticasagrícolassustentáveisepreservaçãodo solo.
4. **Embalagens**:
   - ✓ A redução de embalagens descartáveis ao preparar a merenda na escola diminui ageração deresíduos sólidos.
5. **ConsumodeÁgua**:
   - ✓ A implementação de práticas eficientes no uso da água durante o preparo elimpezapodereduziro consumohídrico.

12–DASJUSTIFICATIVAS

A adoção de Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços proporciona vantagens efetivas e práticas, permitindo ampla concorrência, agilidade na ora da aquisição dos produtos,atendimento de demandas imprevisíveis, redução dos custos da licitação e maior transparênciadasaquisições.

13–VIABILIDADEDACONTRATAÇÃO

Diante de todo o exposto, constata-se que a contratação pretendida atenderá a necessidade doMunicípio de Capivari de Baixo, considerando que há recursos orçamentários alocados paraatender as despesas da presente contratação, conclui-se pela total viabilidade da contrataçãopretendida.

CapivarideBaixo,SC,11deoutubrode2024.

gov.br Documento assinado digitalmente
ADRIANA DA SILVA
Data: 15/10/2024 09:37:47-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Adriana da Silva
Secretária de Desenvolvimento Social