

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

ETP Nº: 03/2024

Data da Elaboração: 08/01/2024

ÓRGÃO REQUISITANTE:

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura

Número do processo administrativo: _____

INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio. As contratações públicas são instrumentos para a realização das políticas públicas, cujo planejamento ocasiona contratações significativamente mais efetivas. Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - JUSTIFICATIVA

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação de Siderópolis/SC e o fornecimento de gêneros alimentícios para a Secretaria da Administração

e Polícia Militar, durante o exercício de 2024. "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução."; frisamos aqui que o PNAE suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a merenda escolar. Diante dos expostos faz-se necessário a aquisição dos itens relacionados na tabela abaixo para que o município de Siderópolis possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos educandos que frequentam as unidades municipais de ensino; atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação está incluída no Plano de Contratações Anual em razão de sua superveniência.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para que o objeto da contratação seja contratado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente, os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei n. 14.133/2021.

Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art 39, VIII, da Lei n°. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

Caso exista dúvida quanto à equivalência, o participante do certame deverá demonstrar o desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada, através de amostras, a serem analisadas em até 02 (dois) dias úteis APÓS o certame, direcionando os itens as quais venceu para análise do técnico responsável para posterior aprovação.

As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação ou no Departamento de Compras do Município, dentro do prazo previsto de segunda a sexta, no horário das 08:00 às 13:00;

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Dentro do presente estudo, foram analisados os históricos dos quantitativos de aquisições anteriores deste Órgão, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

Item	Descrição Detalhada	Un. medida	Quant.
1	ABACATE- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	600
2	ABACAXI- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	UN	1000
3	ABÓBORA PAULISTA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	800
4	ACHOCOLATADO DIET- Alimento achocolatado em pó dietético e vitaminado à base de cacau em pó, lectina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorante natural glicosídeo de steviol, antiemectante, dióxido de silício e aroma artificial de cacau com baunilha. Não contém glúten. Deve estar embalado, lacrado, sem perfurações, em embalagem de 200 a 250g. Rotulagem: O rótulo deve trazer a denominação genérica de "achocolatado" seguida da classificação constante desta Norma.	UN	500
5	AÇAFRÃO DA TERRA- Produto processado a partir da raiz da cúrcuma moída.. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor. A embalagem deve estar intacta e sem perfurações, acondicionada em pacotes ou potes de 50g; contendo no rótulo a marca do produto, a gramatura a data de validade e o lote.	UN	500
6	AÇÚCAR CRISTAL- Açúcar especial de origem vegetal; constituído fundamentalmente de sacarose da cana de açúcar. Embalagem primária transparente ou branca, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Contendo 1 kg por pacote. Prazo mínimo de validade: 8 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	500
7	AÇÚCAR REFINADO- Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: mínima de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 60 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	3500
8	ALHO- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	400
9	AMENDOIM COM PELE- Sem vagem, grãos inteiros e maduros, são, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matéria terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou apresentando mofo ou com grão quebrado. Acondicionado em embalagens plásticas de 500g. Validade mínima de 3 meses da data da entrega.	UN	300
10	AMIDO DE MILHO- Característica Técnicas: amido de milho APTI é extraído de milho. Pode ser utilizado principalmente como espessante, conferindo uma textura mais rígida ao preparo. Características físico químicas: amido de milho (streptomycesviridochromogenes, bacilos thuringiensis, agrobracterium tumefaciens, zea mays.) Embalagem: deve ser em caixa de 500g a 1kg, deve	UN	400

	conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 6 meses. Data de Fabricação máxima de 30 dias.		
11	ARROZ BRANCO- Arroz branco longo, fino, do TIPO 1, beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve-se apresentar isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 1 kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente incolor, termosselada.	KG	3000
12	ARROZ INTEGRAL- Arroz parboilizado integral, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 Kg.	KG	600
13	ARROZ PARBOILIZADO- Longo, fino, do TIPO 1, beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve-se apresentar isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas; não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima 5%. Embalados em pacotes de 1 kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência.	KG	4500
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Aveia (Avena Sativa, L) em flocos finos, com composição nutricional mínima em 100g: 15g de proteínas, 7,5g de lipídeos e 55g de carboidratos. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 1kg, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	PCT	500
15	BANANA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	3000
16	BATATA INGLESA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000
17	BEBIDA À BASE DE ARROZ- Pó para preparo de alimentos a base de arroz, sabor original, sem lactose e sem glúten. Adicionado de cálcio, sem proteína de leite de vaca, sem soja, sem adição de açúcares. Embalagem contendo 200 a 300g, devendo ser íntegra, lacrada, sem perfurações. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten e lactose, prazo de validade e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	UN	300
18	BEBIDA DE SOJA COM SABOR- Sem lactose, sem proteínas do leite de vaca e sem sabor residual do produto. Embalagem longa vida, tipo tetrapak, contendo 1 litro. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre glúten e prazo de validade e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	UN	300
19	BERGAMOTA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	3000
20	BIJU- Farinha de milho amarelo flocada. Produto de origem vegetal, natural. Embalada em pacotes de 1kg, e com rotulagem que contenha informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Ter registro no MAPA. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	KG	300

21	BISCOITO DE MAISENA- Biscoito à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso entre 300 a 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima 60 dias.	PCT	4000
22	BISCOITO DE MAISENA SEM LEITE- Biscoito doce sem recheio sabor maisena, à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, gordura vegetal zero trans, sal, estabilizante lecitina de soja, emulsificantes, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso entre 300 a 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima 60 dias.	PCT	1500
23	BISCOITO DE MILHO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Biscoito à base de polvilho, farinha sem glúten, ovos, açúcar, margarina sem leite e fermento. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 200g a 500g. O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	800
24	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Biscoito à base de polvilho, amido de milho, farinha de milho, ovos, margarina sem leite, farinha sem glúten, açúcar e fermento. Embalagem deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 200g a 500g. O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	1000
25	BISCOITO DOCE INTEGRAL- Biscoito tipo cookie, com ingredientes naturais e integrais, elaborado com soja, arroz e milho, isento de produtos lácteos (sem lactose e sem proteínas do leite), inclusive sem traços de leite e sem glúten e zero gordura trans. Embalagem/rotulagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, validade, lote. Embalagem com 150 a 200g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	800
26	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA- Biscoito de sabores diversos (coco, chocolate, leite). Características Técnicas: De acordo com as NTA 02e 48. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. Embalagem/rotulagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, validade, lote. Embalagem com 400g a 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	3500
27	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER- Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, malte, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e estabilizante lecitina de soja. Não deve apresentar na sua composição gorduras trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr até 1 kg. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	3500
28	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Bolacha tipo sequilhos ou cookies de sabores variados embalagem de 120g a 150g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade mínimo de 6	PCT	500

	meses e data de fabricação máxima de 60 dias.		
29	BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABOR BANANA OU MAÇÃ OU MILHO OU CENOURA- Bolo à base de farinha de arroz ou de milho, açúcar cristal orgânico, ovo, água, óleo de girassol, fermento químico e cenoura ou milho. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente, com peso entre 250 a 350g. O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	200
30	BISCOITO TIPO CASEIRO DE MEL- Biscoito Tipo Caseiro de Mel Açucarado. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, mel, ovos, gordura vegetal hidrogenada, bicarbonato de amônia e cravo da índia. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno atóxico transparente, hermeticamente fechado, com peso de 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	PCT	2000
31	BRÓCOLIS- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	MC	1000
32	CACAU EM PÓ- Cacau em pó sendo este o seu ingrediente único. Não deve conter adição de açúcar. Deve ser livre de contaminações e apresentar-se em embalagem fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem contendo 200g a 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	200
33	CAFÉ- Café tradicional torrado e moído, torra clássica, de primeira qualidade, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada de alto vácuo, embalagem em caixa de papel com peso líquido de 500g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias. Deve apresentar rotulagem conforme legislação.	UN	2500
34	CANELA EM PÓ- Canela moída. Embalagem: Sachê de 50gr, bem vedado. Com prazo de validade mínimo de 7 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	SA	200
35	CARNE BOVINA- COXÃO MOLE- Carne bovina congelada, magra, sem gordura, sem sebo, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável; Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalados em pacotes de 1 kg, de forma que não grudem nos demais após congelados, em temperatura de -18°C a -12°C.	KG	1000
36	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA- ACÉM- Carne bovina sem osso, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável; obtida do corte especificado com teor máximo de 3% de água e 10% de gordura. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalados em pacotes de 1 kg, de forma que não grudem nos demais após congelados, em temperatura de -18°C a -12°C.	KG	3500
37	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA-MÚSCULO- Peça bovina moída e congelada, sem gordura e sem sebo (músculo), obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos com teor máximo de 3% de água e 15% de gordura. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa,	KG	4000

	com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalagens de 500gr ou 1 kg, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Em temperatura de -18°C a -12°C.		
38	CARNE MOÍDA DE FRANGO- Frango moído- 1ª categoria, embalada em plástico de altileno contendo 1kg por embalagem, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no sim ou sif, identificação da categoria e tipo de carne, com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	1500
39	CARNE MOÍDA SUÍNA- Suíno moído- de 1ª categoria, embalada em plástico de altileno contendo 1kg por embalagem, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no sim ou sif, identificação da categoria e tipo de carne, com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	800
40	CARNE SUÍNA EM CUBOS- PALETA- Carne de 1ª qualidade, em cubos, congelada, sem osso, sem nervos e sem gorduras aparentes, sem pele, de cor vermelho claro, elástica, firme e com odor agradável. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem de 1 ou 2kg devidamente identificado com rotulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente e prazo de validade. Em temperatura média de -18°C	KG	800
41	CEBOLA DE CABEÇA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000
42	CENOURA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000
43	CEREAL DE MILHO OU ARROZ- Cereal de milho ou arroz com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Indicado para crianças maiores de 6 meses. Embalagem com 400g.	UN	600
44	CHOCOLATE EM PÓ 50% A 70% CACAU- Chocolate em pó com no mínimo 50% a 70% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja estabilizante. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias. Embalagem de 1kg.	PCT	800
45	COCO RALADO- Coco ralado seco e sem açúcar. Deverá ser elaborado com frutos sãos e maduros e não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Deverá estar acondicionado em embalagem de 100g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	500
46	COLORÍFICO- Produto fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados, com aspecto, cor e cheiro próprio. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente de 500g ou 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	UN	800
47	COOKIES INTEGRAL DIET- Biscoito à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, amido de milho ou fubá, edulcorantes naturais, pode conter edulcorante artificial sucralose. Sem gordura trans. Pode conter frutas ou oleaginosas para conferir sabor. Características: cor, odor, sabor e textura características. Embalagem: saco de filme de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, contendo de 120 a 200g. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	200

48	COUVE-FLOR- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	MC	2000
49	COXINHA DA ASA DE FRANGO- Corte de frango (coxinha da asa) congelado com pesagem de aproximadamente 1 kg. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	3500
50	DOCE DE FRUTAS DIET- Doce natural, sem adição de açúcar, tipo chimia, orgânico feito com frutas da estação. Envasado em potes de vidro com vedação a vácuo. Deve contar na embalagem, registro, data de fabricação, com prazo de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 350g a 500g.	UN	200
51	DOCE DE FRUTAS DIVERSOS- Doce de frutas diversos sabores (Banana, Goiaba, Morango, Uva,); à base de polpa de fruta, açúcar, glicose de milho, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400g ou 500g. Com prazo de validade mínimo de 3 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	POTE	500
52	DOCE DE LEITE- Doce à base de leite, açúcar, glicose de milho e amido de milho. Embalagem: deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação de no máximo 30 dias.	POTE	500
53	EXTRATO DE TOMATE- Extrato espesso de tomate simples, concentrado, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem tetra Brick Asseptic, contendo 340g. A embalagem deve estar intacta em lata ou sachê. Devendo apresentar rotulagem conforme legislação. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 30 dias.	UN	2000
54	FARINHA DE ARROZ- Farinha sem glúten. Não devem ser úmida, fermentada ou rançosa, deve estar acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Deve apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Com prazo de validade mínimo de 5 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1 kg.	KG	200
55	FARINHA DE AVEIA- Produto obtido de partes comestíveis da aveia (Avena Sativa, L) por moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Ingredientes: aveia. Embalagem primária : em embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 250g a 500g, hermeticamente selada. Sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte. Com prazo de validade mínimo de 4 meses e data de fabricação máxima de 40 dias.	UN	300
56	FARINHA DE MANDIOCA- Farináceo extraído da moagem e refinamento de mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. A farinha de mandioca deverá ser farinha de mandioca fina beneficiada tipo1. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica Ausência de matéria prejudicial à saúde. A embalagem deve ser de polietileno transparente, intacta, sem perfurações, acondicionado em pacotes de 1kg.	KG	1000
57	FARINHA DE TAPIOCA- Alimento produzido artesanalmente a partir da fécula de mandioca. Não devem ser úmida, fermentada ou rançosa, deve estar acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Deve apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Com prazo de validade mínimo de 5 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1 kg.	KG	200

58	FARINHA DE TRIGO- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, elaborada com grãos de trigo, tipo 1. Deve ser livre de mistura com outros farináceos, sujidades, como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte e não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Com prazo de validade mínimo de 4 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	2000
59	FEIJÃO PRETO TIPO 1- Feijão preto tipo 1. Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedados de 1 kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	KG	1500
60	FEIJÃO VERMELHO- Feijão vermelho. Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedados de 1 kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	KG	1500
61	FERMENTO BIOLÓGICO- Fermento biológico seco instantâneo. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 125 gramas. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	UN	300
62	FERMENTO EM PÓ (QUÍMICO)- Fermento químico em pó. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 250g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	LT	400
63	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES SEM LACTOSE- Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças com necessidades dietoterápicas de restrição à lactose. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite expressamente hidrolisadas, 60-70kcal/100ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	LT	200
64	FRANGO INTEIRO COM OSSO- Frango inteiro com osso congelado, com pesagem de aproximadamente 3 kg. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	500
65	GELATINA- Gelatina, maltodextrina de milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Sphingobium herbicidovorans), sal, vitamina C, sulfato de zinco (zinco), vitamina A, vitamina D, selenito de sódio (selênio, reguladores de acidez: ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes: ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio e corantes. Sabores diversos pacote de 500g.	UN	400
66	GOIABA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	1000
67	GRANOLA SEM AÇÚCAR- Granola tradicional sem açúcar e sem adoçantes. Embalagem resistente transparente selada isenta de fungos e bolores. Identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente. À base de cereais integrais, aveia em flocos, flocos de milho, flocos de arroz, uva passa, canela em pó, castanha de caju, amendoim, castanha do para, lascas de coco, gergelim, linhaça. Embalagens de 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	KG	300

68	IOGURTE- Iogurte de frutas, acondicionado em bandejas com 6 unidades de 100 gramas cada ou em 1 litro. Entregue refrigerado. Com prazo de validade mínimo de 30 dias e data de fabricação máxima de 3 dias.	UN	2000
69	IOGURTE ZERO LACTOSE- Iogurte para intolerantes à lactose. No seu rótulo deve conter informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 140 a 170g. Entregue refrigerado. Com prazo de validade mínimo de 30 dias e data de fabricação máxima de 3 dias.	UN	500
70	LARANJA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	3000
71	LEITE DE SOJA- Leite à base de soja, cálcio, fósforo, magnésio, vitamina B12, ferro, zinco, vitamina E, ácido pantotênico, manganês, vitamina B1, vitamina B2, lecitina de soja gomaguar. O leite de soja é um alimento obtido da soja em grão, bastante utilizado na substituição do leite de origem animal. Possuindo alto teor de proteínas minerais e vitaminas tendo um perfil de aminoácidos privilegiados incluindo a maioria dos aminoácidos essenciais ao organismo. Não contém glúten. Deve estar embalado em caixa Tetra Pack, resistente, com peso líquido de 1 litro. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 20 dias.	LT	200
72	LEITE EM PÓ INTEGRAL- Leite em pó integral instantâneo, à base de leite em pó integral e lecitina de soja. Características físico-químicas: Lipídios 26% (mínimo), Índice de Solubilidade (ml) 1,0 (máximo), Umidade 3,5% (máximo), Proteína total 25% (mínimo). Característica organolépticas: odor, sabor e cor próprias do produto. Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	UN	1000
73	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE- Leite em pó integral sem lactose. Característica organolépticas: odor, sabor e cor próprias do produto. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Embalagem: 300g a 1kg.	UN	1000
74	LENTILHA- Lentilha tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos. Embalagem de 500g, de material plástico resistente e transparente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Ter informações nutricionais e com registro no Ministério da Agricultura.	UN	200
75	LIMÃO- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	800
76	LOURO- Louro em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionados em sacos plásticos transparentes atóxicos, resistentes e hermeticamente vedados com 4 a 6g.	UN	400
77	MACARRÃO DE ARROZ- Massa alimentícia de arroz, sem glúten, tipo parafuso. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas. Deverá estar intacto em embalagem atóxica, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	600
78	MACARRÃO CABELO DE ANJO/NINHO- Macarrão Espaguete tipo Ninho/Cabelo de Anjo. À base de: sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar	PCT	800

	intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.		
79	MACARRÃO ESPAGUETE- Massa alimentícia tipo espaguete. Massa seca à base de: farinha de trigo especial, ovos, betacaroteno, vitamina A e glúten. Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água, adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionada, limpas e de boa qualidade. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	2000
80	MACARRÃO INTEGRAL- Macarrão tipo parafuso, integral, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	1000
81	MACARRÃO PARAFUSO- Massa alimentícia tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo especial, ovos, beta-caroteno, vitamina A. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Máximo de 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	3500
82	MACARRÃO TIPO LETRINHA- Massa com ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas ou conchinha, embalagem com 500g, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	1500
83	MANGA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2500
84	MANTEIGA- Manteiga de origem animal, produzida a partir da gordura do leite. O resultado é uma massa pasteurizada pronta para o consumo e rica em gordura (a regulamentação exige o mínimo de 80%). Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar. Produto deve estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Deve conter peso líquido de 500g.	UN	600
85	MAÇÃ- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	3000
86	MAMÃO- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000
87	MELANCIA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar	KG	1000
88	MILHO DE PIPOCA- Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Obtido de grãos de milho apropriado para pipoca livre de qualquer matéria ineficaz. cor laranja, odor característico, sabor característico, aspecto grãos arredondados. Dentro dos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2.014. O produto é livre de glúten e gorduras trans.	UN	500
89	MILHO EM LATA- Milho verde em conserva. Ingrediente: milho, água e sal. A embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em latas de 250g. Com prazo de validade mínimo de 12 meses e data de fabricação máxima de 90 dias.	LT	1200

90	MOELA DE FRANGO- Moela de frango congelada. Deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Acondicionado em sacos de polipropileno de 1kg, reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	600
91	MORANGO- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	600
92	NATA- Creme de leite pasteurizado a 45% de gordura, espessante/estabilizante carragena. Manter refrigerado de 0°C a 5°C. Embalagem 300g a 400g. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de fabricação.	UN	800
93	ÓLEO DE SOJA- Óleo refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Com prazo de validade mínimo de 8 meses e data de fabricação máximo 60 dias.	LT	2500
94	ORÉGAGNO- Orégano seco e desidratado, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, saches de 100g a 200g. Com prazo de validade mínimo de 8 meses e data de fabricação máximo 60 dias.	SA	300
95	OVOS- Características técnicas: ovo especial, categoria A. Embalagem: bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.	DZ	3000
96	PÃO DE CACHORRO QUENTE- Pão de cachorro quente à base de farinha de trigo especial, sal, açúcar, óleo, fermento biológico, com peso líquido médio de 50g. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem. Com prazo de validade máxima 10 dias meses e data de fabricação máximo 1 dia.	UN	3000
97	PÃO DE FORMA FATIADO- Pão de forma fatiado, fresco, embalado, com fatias com peso médio de aproximadamente 25g cada; à base de farinha de trigo, margarina, ovos, sal, fermento, melhorador, água. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na casca. Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados. Com prazo de validade máxima 15 dias meses e data de fabricação máximo 1 dia.	PCT	1000
98	PÃO DE FORMA FATIADO OU TIPO CASEIRO S/ GLÚTEN E SEM LACTOSE- Pão de forma fatiado, fresco, embalado, sem glúten e sem lactose, à base de farinha de arroz. Deve estar acondicionado em embalagens de plástico, podendo ou não ser congelados. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade e ingredientes. Embalagem: 300 a 500g. Com prazo de validade máxima 15 dias meses e data de fabricação máximo 1 dia.	PCT	500
99	PÃO FRANCÊS- Pão francês feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. Com data de fabricação do dia da entrega ou 1 dia.	KG	400
100	PASTA DE AMENDOIM- Produzido com grãos de amendoim selecionados. A pasta de amendoim não contém adição de açúcar, nem glúten. Produto rico em proteína e baixo carboidrato. Embalagem de 450g.	UN	300
101	PEITO DE FRANGO COM OSSO- Peito de Frango com Osso Congelado, com pesagem aproximada de 1,5 kg. O peito deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve	KG	1000

	estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado. Em temperatura média de -18°C.		
102	PIMENTA EM PÓ- Pimenta moída em pó. Embalagem: Sachê de 50gr, bem vedado. Prazo de Validade: Máximo de 7 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	SA	150
103	POLPA DE FRUTA CONGELADA- Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: 500g a 1kg, em diversos sabores: Morango, Uva, Abacaxi, laranja, manga, maracujá...).	KG	4000
104	POLVILHO AZEDO- Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de 1 kg e com validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Com teor de acidez que o classifique como azedo. Não conter glúten.	KG	150
105	POLVILHO DOCE- Tipo de farináceo derivado da fécula de mandioca. Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de 1 kg e com validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Não conter glúten.	KG	150
106	PRESUNTO- Presunto fatiado resfriado à +8°C, contendo pernil suíno magro, sal, glicose, estabilizantes, antioxidantes e conservadores. Aspecto firme, não pegajoso, não deve apresentar coloração pardo-esverdeada. Não deve apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento. Peso unitário (uma fatia) de 15 a 20g. Embalagem plástica, transparente, atóxica, fechada à vácuo, contendo peso, validade e número de registro (SIM, SIP ou SIF).	KG	600
107	QUEIJO COLONIAL- Produto produzido a partir de leite de vaca pasteurizado. Embalagem de polietileno, atóxico, isenta e danos físicos, devidamente rotulado com nome do produto, marca, prazo de validade, procedência de fabricação e informações nutricionais. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscopias em temperaturas entre +1 a +5°C.	KG	1000
108	QUEIJO MUSSARELA- Queijo à base de leite in natura pasteurizado, fermento láctico, sal, coalho natural e microbiano. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar fatiado, resfriado e dividido por plástico atóxico, a vácuo. Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, em peças fatiadas.	KG	1000
109	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE- Queijo à base Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo e conservante. ISENTO DE LACTOSE. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar fatiado, resfriado e dividido por plástico atóxico, a vácuo. Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, em peças fatiadas.	KG	500
110	REPOLHO- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	UN	1000
111	SAGU- Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em pacotes plásticos resistentes de 500g. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	UN	200
112	SAL REFINADO- Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente de 1 kg. Não deve apresentar sujidades, bolores. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data da fabricação	KG	1200

	máxima de 90 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.		
113	SALSICHA DE FRANGO- Salsicha à base de carne de frango, carne mecanicamente separada de ave (frango), água (5,5%), proteína de soja (4%), sal, fécula de mandioca (1,7%), e especiarias: alho, pimenta-vermelha, coentro, pimenta-preta, erva doce, funcho e gengibre, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio. Embalagem contendo 3kg.	KG	500
114	SASSAMI (FILÉZINHO DE FRANGO)- Filé de frango Sassami, congelado em congelamento IQF (individualmente/um a um). Embalagem plástica de 1 kg, no rotulo deve conter dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade). Ter registro de inspeção. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). No rotulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual e/ou federal, reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Em temperatura média de -18°C.	KG	2500
115	SOBRECOXA DE FRANGO DESSOSSADA- Sobrecoxa de frango desossado, congelado em congelamento IQF (um a um, individual), sem sinais de congelamento e recongelamento. Acondicionado em pacotes plásticos de 1 kg. No rotulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual e/ou federal, reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Em temperatura média de -18°C.	KG	2500
116	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO- Suco Concentrado Diversos Sabores (Abacaxi, Laranja, Limão, Maracujá, Pêssego, Uva e Morango), sem corantes e aromas artificiais. Pasteurizado que não exija armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para aproximadamente 7 litros de água. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem Tetra Brik asséptica ou vidro, intacta e resistente, com 1 litro.	LT	6000
117	TEMPERO VERDE- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	MC	2000
118	TOMATE- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000
119	UVA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar	KG	600
120	UVA PASSA- Uva passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; Vinda de um processo natural parte da uva fresca que se coloca ao sol até desidratar. lavado, secado e seleção final até o empacotamento a granel em sacos plásticos. Embalagem contendo 200g.	UN	300
121	VINAGRE- Composto por vinagre simples com fermentação acética natural de álcool hidratado. Acondicionado em garrafas de polietileno resistente, transparente ou leitoso, hermeticamente fechado, sem vazamento, com peso de 900 ml. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Com prazo de validade mínima de 06 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	UN	800

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente, sendo estudados processos de contratações semelhantes feitas por este e outros órgãos na região, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Em sede de informação, para a pesquisa de mercado, foram realizadas consultas em: Fornecedores locais e no termo de homologação nº 1/2023 de 04/01/2023, sendo apenas valores de referência para elaboração da proposta dos participantes da licitação.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Após o levantamento de mercado reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração Pública é contratação de empresa para o fornecimento dos itens alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura do Município de Siderópolis, assim como a Polícia Militar e administração, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, necessária para atender as demandas das atividades da Administração Municipal.

A contratação em tela visa dar continuidade as atividades que dão operacionalização e adequação à Administração Pública em suas atribuições finalísticas, uma vez que, os itens são de extrema necessidade e utilizados na rotina administrativa, compreendendo as rotinas escolares.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.

A realização de licitação por itens encontra previsão no art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021, desde que (i) o objeto seja divisível econômica e tecnicamente; (ii) não reste comprometida a integridade do objeto da contratação e (iii) a divisão não culmine na elevação desproporcional dos preços, tudo de forma a garantir ampla e maior competitividade entre os licitantes interessados na licitação.

Diante da necessidade e da vantagem para a Administração Pública no parcelamento da contratação, entende-se que o método mais eficiente para o parcelamento é a: Realização de uma única licitação, com cada parcela sendo adjudicada (concedida, atribuída) em lotes ou grupo de itens distinto.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação deseja-se adquirir os bens com padrão de qualidade necessária para uma melhor manutenção dos serviços públicos, reduzindo dessa maneira o desperdício e a inutilização de produtos. Além disso, a contratação visa possibilitar o

atendimento das inúmeras solicitações de serviços de manutenção por parte dos servidores desta Secretaria para seu melhor desempenho no trabalho. Espera-se ainda a redução do desperdício passivo visto que os itens serão alocados devidamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino que estão necessitando da aquisição para o bom andamento dos serviços.

O presente estudo vem demonstrar que os itens listados são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo tratar os educandos e demais órgãos da rede municipal com dignidade, ofertando lhes uma alimentação de qualidade, procurando suprir suas necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento psicomotor do indivíduo, contribuindo para que nossos educandos possam se desenvolver integralmente. A futura licitação serve para efetivar o direito a esses educandos de receber alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação não gera impactos ambientais diretos.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Dante do exposto declara-se ser viável a contratação pretendida.

Siderópolis/SC, 08 de janeiro de 2024.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento:



Méricles Rossa
Secretário Municipal
de Educação,
Esporte e Cultura

Bruna Freccia Rovaris
Nutricionista da Secretaria
Municipal de Educação,
Esporte e Cultura

