



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

É essencial para atender diversas demandas importantes do Município.

Os alimentos serão destinados à alimentação escolar, garantindo uma dieta nutritiva para os Estudantes. Ademais, tem por finalidade contribuir para o crescimento e o desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

A quantidade a ser adquirida foi estimada com base no número de alunos matriculados na Rede Municipal, bem como na quantidade de refeições oferecidas nas unidades escolares, que serão atendidas durante o período letivo. Isto conforme disposições da Lei nº 11.497/09 e Resoluções nº: 26/13, 04/15, 38/09 e 06/20.

Desse modo, faz-se indispensável a atual contratação, posto que a merenda escolar será disponibilizada, de forma exclusiva para as unidades escolares. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação de aquisição a serem especificados bem como os Gêneros Alimentícios a serem licitados.

Além disso, serão utilizados para fornecer alimentação aos Servidores em trabalho fora da sede, promovendo condições adequadas durante suas atividades. Também serão destinados aos grupos do Fundo Municipal de Saúde, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. No âmbito do Fundo Municipal de Assistência Social a alimentação é crucial para promover as atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). Ademais, os alimentos serão utilizados para as festas do Município, e eventos que fortalecem a coesão social e a cultura local.

Esta aquisição visa, portanto, atender às diversas necessidades alimentares de forma abrangente e responsável.



II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não se aplica.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

O Licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios para atender necessidades das Unidades Educacionais (Escola e Creche) Municipais, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste Instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices.

No momento da entrega dos Itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o Termo de Referência, contados a partir da data de recebimento. Os produtos entregues serão submetidos a uma fiscalização visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente, conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade.

Todos os Gêneros Alimentícios, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverão estar de acordo com a Legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos 4, constantes na Resolução RDC nº 259/02 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 360/03 (ANVISA/MS), IN nº 12/08, MAPA, Resolução.



IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A estimativa dos quantitativos foi feita considerando os Certames anteriores, bem como o número de dias letivos e a quantidade de Alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE
1	AÇÚCAR BRANCO REFINADO - - ORIGEM CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, DATA DE VALIDADE, EMBALAGENS ATÓXICAS BRANCAS RESISTENTES. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES APÓS A ENTREGA.	Kg	3.200
2	AMEIXA SECA SEM CAROÇO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G, DE BOA QUALIDADE	UNID	260
3	AMIDO DE MILHO PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, SEM UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. SEM BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO DE ATÉ 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES	Kg	400
4	ARROZ PARBOILIZADO- - BENEFICIADO, LONGO, FINO, TIPO 1, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE 8 MESES (MÍNIMO) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA 1KG.	Kg	4.500
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 200GR, DEVIDAMENTE REGISTRADA.	UNID	310
6	BICARBONATO DE SÓDIO, EMBALAGEM DE 100GR.	UNID	20
7	BISCOITO DOCE TIPO LEITE- - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS(BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE(INS 1101) E AROMATIZANTE, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM MÍNIMA DE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM GORDURAS TRANS APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNID	1.200
8	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA- - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTE	UNID	1.200



	LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE E AROMATIZANTE, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM MINIMA DE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM GORDURAS TRANS, APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS		
9	BISCOITO DOCE TIPO MARIA CHOCOLATE-- INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE E AROMATIZANTE, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM MINIMA DE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM GORDURAS TRANS, APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS	UNID	1.200
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA COCO- - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS(BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE(INS 1101) E AROMATIZANTE, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM MINIMA DE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM GORDURAS TRANS APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UNID	450
11	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, LECITINA DE SOJA, CONTÉM GLÚTEN (INFORMação NA EMBALAGEM), SEM GORDURAS TRANS, APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM MINIMA DE 360G CONTER NO RÓTULO: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	UNID	600
12	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, LECITINA DE SOJA, CONTÉM GLÚTEN (INFORMação NA EMBALAGEM), SEM	UNID	630



	GORDURAS TRANS, APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM MÍNIMA DE 360G . CONTER NO RÓTULO: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA.		
13	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, AMIDO SAL, SORO DE LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. EMBALAGEM MÍNIMA DE DE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM GORDURAS TRANS APRESENTANDO COR ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. CONTER NO RÓTULO: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNID	680
14	CACAU EM PÓ, CONTENDO 100% DE CACAU NA COMPOSIÇÃO, SEM OUTROS INGREDIENTES ADICIONADOS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G	UNID	300
15	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, TRADICIONAL, PRODUZIDO EM GRÃOS SELECIONADOS, EMBALAGEM 0,5KG.	UNID	335
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, PRODUZIDO COM GRÃOS SELECIONADOS, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CAFÉ, TIPO TRADICIONAL, PACOTES DE 500G, EMBALAGEM À VÁCUO, COM DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 2 MESES ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE CONTER SELO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS – CNNPA. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2.000
17	CANELA EM PÓ SEM AÇÚCAR - - EMBALAGENS PLÁSTICAS COM NO MÍNIMO 30G, CONTENDO CANELA IN NATURA MOÍDA, INDICAÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN, TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NA EMBALAGEM. COM VALIDADE 8 MESES APÓS DATA DE ENTREGA	UNID	100
18	CANJICA DE MILHO - - CLASSE AMARELA, TIPO 1, DESPELICULADA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ISENTA DE MOFOS, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 1KG, INDICAÇÃO SEM GLÚTEN, NA ROTULAGEM DEVE CONTER: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Kg	200
19	CHÁ - - ERVA-DOCE. EMBALAGEM: CAIXAS DE	UNID	630



	10G OU 13G CONTENDO 10 SACHÊS. PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15/03/2000 E RDC Nº27 DE 06/08/2010 ANVS/MS, COM INDICAÇÃO DE INGREDIENTES E NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE 2 ANOS APÓS FABRICAÇÃO E MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.		
20	CHÁ - HORTELÃ. EMBALAGEM: CAIXAS DE 10G OU 13G CONTENDO 10 SACHÊS. PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15/03/2000 E RDC Nº27 DE 06/08/2010 ANVS/MS, COM INDICAÇÃO DE INGREDIENTES E NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE 2 ANOS APÓS FABRICAÇÃO E MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UNID	630
21	CHÁ- FRUTAS: MARACUJÁ, MORANGO, ABACAXI E PÊSSEGO. EMBALAGEM: CAIXAS DE 10G OU 13G CONTENDO 10 SACHÊS. PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15/03/2000 E RDC Nº27 DE 06/08/2010 ANVS/MS, COM INDICAÇÃO DE INGREDIENTES E NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE 2 ANOS APÓS FABRICAÇÃO E MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UNID	450
22	CÓCO RALADO DESIDRATADO, SEM AÇÚCAR, ISENTO DE MOFO, ODORES OU SABOR DIFERENTE DE SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. PACOTE COM 100GR.	UNID	550
23	CREME DE LEITE TRADICIONAL, CONTENDO NO MÍNIMO 200G, EM LATA OU CAIXA UHT, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNID	700
24	CREME DE LEITE, SEM LACTOSE, CONTENDO NO MÍNIMO 200G, EM LATA OU CAIXA UHT, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNID	100
25	CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: PLÁSTICO ATÓXICO, NO MÍNIMO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. VALIDADE MÍNIMO 8 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA	UNID	100
26	DOCE DE FRUTAS- - VÁRIOS SABORES, EM PASTA PARA PÃO – CONSISTÊNCIA: CREMOSA; EMBALAGEM: BALDE COM NO MÍNIMO 1 KG DE PESO LÍQUIDO, LACRADO. EMBALAGEM DE TRANSPORTE EM PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UNID	250
27	DOCE DE LEITE- - DOCE DE LEITE PASTOSO, DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À	Kg	300



	SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA NTA56. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO DOCE DE LEITE GORDURAS ESTRANHAS, GELEIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
28	ERVILHA EM CONSERVA - - EMBALADAS EM LATAS LIMPAS, ISENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. LATAS COM NO MÍNIMO 200G	UNID	280
29	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO, SEM ESTAR ABAULADA, ESTUFADA, AMASSADA OU ENFERRUJADA. PESO DRENADO 850GR.	UNID	1.000
30	FARINHA DE MANDIOCA - - FARINHA SECA, EXTRA FINA, BRANCA TIPO 1, CRUA, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE NO MÍNIMO 1 KG, VALIDADE MÍNIMA 10 MESES APÓS DATA DA ENTREGA.	Kg	245
31	FARINHA DE ROSCA NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS , EM PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO NO MÍNIMO 1 KG. NO RÓTULO CONTENDO INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE NO MÍNIMO 30 DIAS APÓS A ENTREGA. INDICAÇÃO DE CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.	Kg	145
32	FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL OU DE 1ª TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS(UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO . COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Kg	800
33	FEIJÃO PRETO- - TIPO 1; NOVO; CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA	Kg	4.220



	DE OUTRAS VARIEDADE E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, EMBALAGEM COM 1KG.		
34	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, EMBALAGEM DE 125G; PRODUTO OBTIDO DE LEVEDURAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, GRANULADO E SECO (QUE NÃO NECESSITE DE REFRIGERAÇÃO); NÃO DEVE POSSUIR CHEIRO DE MOFO E SABOR AMARGO; NÃO DEVE CONTER NENHUM TIPO DE CONSERVANTE ARTIFICIAL.	UNID	10
35	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - - HERMETICAMENTE FECHADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 250 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM COM TAMPA MEDIDORA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLETICAS: ASPECTO PRÓPRIO; COR - PRÓPRIA; CHEIRO - PRÓPRIO; SABOR - PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	230
36	FUBÁ FINO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AUSENCIA DE UIMIDADE E FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM COM 1KG.	Kg	650
37	GELATINA SEM SABOR PACOTE COM NO MÍNIMO 12G	UNID	200
38	DOCE DE GOIABA - EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300G, GOIABADA EM MASSA OU PASTA HOMOGENEA E DE CONSISTENCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO AS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	90
39	LEITE DE VACA EM PÓ, INSTANTÂNEO, INTEGRAL PASTEURIZADO. EMBALAGEM CONTENDO MÍNIMO DE 1 Kg E REGISTRO NO SIF.	Kg	2.100
40	LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE - - CONTENDO LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, EMBALAGEM TETRAPAK COM 1LITRO DO PRODUTO EM CAIXAS COM 12 UNIDADES. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO NÃO PODERÁ TER SUA DATA DE VALIDADE INFERIOR A 10 (DEZ) MESES.	UNID	950
41	LEITE UHT INTEGRAL HOMOGENEIZADO - - EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMOS, TIPO TETRA PACK, INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE DE VACA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE UTILIZADO DEVE APRESENTAR-SE	UNID	8.960



	NORMAL E FRESCO. CONTENDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, SIGLA E Nº DE REGISTRO EM VIGÊNCIA NO ÓRGÃO COMPETENTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO NÃO PODERÁ TER SUA DATA DE VALIDADE INFERIOR A 10 (DEZ) MESES.		
42	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE- - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA.NO RÓTULO DEVE CONTER: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONTÉM GLUTEN,DATA DE VALIDADE, LOTE , NOME E/OU MARCA. EMBALAGEMDEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, BEM VEDADO.EMBALAGEM PLÁSTICO ADEQUADO COM NO MÍNIMO 500G. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO NÃO PODERÁ TER SUA DATA DE VALIDADE INFERIOR A 10 (DEZ) MESES.	UNID	855
43	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES(CÚRCUMA E URUCUM), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INDICAÇÃO CONTÉM GLÚTEN, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS DATA ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICO ADEQUADO COM NO MÍNIMO 500G. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO	UNID	180
44	MACARRÃO TIPO PARAFUSO- - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA.NO RÓTULO DEVE CONTER: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONTÉM GLUTEN,DATA DE VALIDADE, LOTE , NOME E/OU MARCA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, BEM VEDADO.EMBALAGEM PLÁSTICO ADEQUADO COM NO MÍNIMO 500G. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO NÃO PODERÁ TER SUA DATA DE VALIDADE INFERIOR A 10 (DEZ) MESES.	UNID	890
45	MARGARINA COM SAL- - MÍNIMO 80% DE LIPÍDEOS, DEVERÁ TER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA C/ SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM MÍNIMA DE 500G.	UNID	700
46	MASSA PARA LASANHA RESFRIADA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500GR, BOA	UNID	300



	QUALIDADE		
47	MASSA PARA PASTEL. PACOTE COM 500G, E CONTENDO 20 UNIDADES MÉDIAS, REFRIGERADA, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. EMBALAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNID	300
48	MASSA PARA PIZZA PRÉ ASSADA, EMBALAGEM COM 1 UNIDADE COM NO MÍNIMO 150GR, BOA QUALIDADE	UNID	300
49	MILHO EM CONSERVA - - EMBALADO EM LATAS LIMPAS ISENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS. NA EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, LOTE, VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, LATA COM NO MÍNIMO 200G DO PRODUTO DRENADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UNID	1.100
50	MILHO PARA PIPOCA - - 1ª LINHA, BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1; EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES APÓS A ENTREGA.	UNID	300
51	NATA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 300G, BOA QUALIDADE, PASTOSA.	UNID	350
52	ÓLEO DE SOJA - - REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES DE PLÁSTICO, DE 900 ML, NÃO APRESENTADO AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	UNID	2.690
53	OVOS DE GALINHA - - OVOS BRANCOS, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EMBALAGEM DE 1 DÚZIA, E REEMBALADOS EM CAIXA DE 30 DÚZIAS, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS SEPARADOS, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	BJ	2.000
54	POLVILHO AZEDO DE MANDIOCA, SECO AO SOL, ESPECIAL, EMBALAGEM DE 1 KG PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN, AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS E DATA VALIDADE MÍNIMO 10 MESES APÓS ENTREGA.	Kg	500
55	POLVILHO DOCE, PRODUZIDO A BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA, COM MATÉRIA PRIMA	UNID	100



	DE QUALIDADE, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO, LIMPA, LIVRE DE MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, VOLUME DE 1KG SEM GLÚTEN, COM RÓTULO CONTENDO REGISTRO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.		
56	QUIRERA (CANJIQUINHA DE MILHO)- - DE MILHO AMARELO - EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR TERMOSELADA, ISENTA DE MOFO E BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NA ROTULAGEM DEVE CONTER: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Kg	670
57	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G, BOA QUALIDADE, PASTOSA	UNID	1.850
58	SAGU ARTIFICIAL DE MANDIOCA, GRUPO II, TAPIOCA, SEM OUTROS INGREDIENTES ADICIONADOS, DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS SEGUNDO LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM MÍNIMA DE 400G.	UNID	350
59	SAL IODADO REFINADO- - EMBALAGENS DE 1 KG PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE. GRANULAÇÃO UNIFORME COM CRISTAIS BRANCO. NO MÍNIMO 58,5% DE CLORETO DE SÓDIO, SAIS DE IODO NÃO TÓXICO DE NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO 15MG DE IODO POR KG, DE ACORDO COM ANVISA. VALIDADE 8 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.	Kg	545
60	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO, CONTENDO NECESSARIAMENTE OS INGREDIENTES: ÁGUA POTÁVE, SUCO E/OU POLPA DE CONCENTRADO DE MARACUJÁ, EM EMBALAGEM DE 500ML, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 4,5L.	UNID	1.000
61	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, COMPOSTO DE 100% SUCO INTEGRAL, SEM ÁGUA E OUTROS INGREDIENTES ADICIONADOS. EMBALAGEM DE VIDRO, CONTENDO 1,5L.	UNID	1.400
62	TEMPERO TIPO CHIMICHURRI: DESIDRATADO, A BASE DE ERVAS E ESPECIARIAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO CONTENDO NO MÍNIMO 100G, DATA DE FABRICAÇÃO, DADOS DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE.	UNID	100
63	UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 100G, DE BOA QUALIDADE	Kg	525
64	VINAGRE DE ALCOOL- - BRANCO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, ACONDICIONADO EM FRASCO	UNID	370



	PLÁSTICO C/ TAMPAS INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, GARRAFAS DE 900ML. VALIDADE 8 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.		
65	VINAGRE DE MAÇÃ, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ HIDRATADA, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2% ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 750ML, ORIGINAL DO FABRICANTE.	UNID	200
66	ERVA MATE – 1 Kg	UNID	1.500

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste Estudo, o atendimento à solução exige a contratação de Pessoa Jurídica especializada, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros Órgãos e Entidades, por meio de consultas a outros Editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da Pessoa Jurídica a qual se pretende contratar.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por Órgãos Públicos, em todas as suas esferas.

Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de Pessoas Jurídicas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi utilizado como Metodologia:

- a) Preço de Referência: média de todos os preços cotados;
- b) parâmetro de Pesquisa: cotações de Fornecedores, Supermercados, além do Painel de Preços;



c) dentre os valores obtidos no Painel de Preços não foram incluídas na média das cotações valores defasados comparados ao de Mercado local atualizados. A Instrução Normativa nº 73/20 estabelece que para o cálculo do preço estimado, o valor obtido a partir de método matemático aplicado em série de preços coletados, deverá desconsiderar, na sua formação, os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos Itens por meio de Fornecedores habilitados, mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de Itens comuns.

A solução que mais atende seria a de levantamento dos Itens com valor de Mercado e a realização de um Processo Licitatório de aquisição para atender as demandas da Escolas do Município e das Secretarias Municipais solicitantes.

Com isso, o Processo Licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico. Após realizada a Licitação, as Contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no Termo de Referência, e emissão de Nota de Empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal Termo, além das unidades de medida, de acordo com a listagem de Itens adquiridos.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A Licitação para a contratação do objeto por Itens, justifica-se pela Jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), na qual a regra é de que a Adjudicação deve ser efetivada por Itens, a fim de possibilitar a mais ampla competitividade, salvo se houver justificativas para o agrupamento em Lotes ou por Preço Global, nos termos da Súmula TCU nº 247. Trata-se também da tentativa de evitar a indesejável situação em que um Fornecedor atrasa a entrega de um produto e inviabiliza a entrega de outro, conseqüentemente não retarda o entendimento de demandas isoladas. Evita-se também, desta forma, que uma Pessoa Jurídica que possui determinado Item no menor valor não poder concorrer por não possuir outro Item.



Quanto ao fornecimento dos Gêneros Alimentícios objeto do presente ETP será efetuado de acordo com as necessidades das Unidades Escolares da Secretaria Municipal de Educação, e as demais Secretarias, pelo período de até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado tal período, e entregues de forma parcelada, de acordo com o cardápio Escolar.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

Disponer de Gêneros Alimentícios variados e de qualidade e em quantidade adequada para suprir as necessidades, visando garantir a segurança alimentar no fornecimento de refeições.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Não se aplica.

XI - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos Itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico

XII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando a Pesquisa de Preço realizada, os critérios apontados visando a sustentabilidade e a justificativa apresentada para a resolução do problema, concordo com o prosseguimento do ato para a efetivação da contratação/aquisição.

Painel/SC, 06 de janeiro de 2025.

MÁRCIO JOSÉ BRANCO DE ANDRADE
Prefeito