

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Introdução:

- 1.1 Contextualização da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, para a Secretaria Municipal de Administração.
- 1.2 A necessidade de manter a continuidade do fornecimento dos produtos é de extrema importância, visando manter o bom funcionamento e as demandas pertencentes à Secretaria Municipal de Administração de Luziânia.
- 1.3 Refere ao fornecimento de alimentação em eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações, ações sociais e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais.

2. Lista de Produtos Necessários:

ITEM	CÓD.	DESCRIPTIVO COMPLETO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	30628	ÁGUA MINERAL COPO DE 200 ML CX COM 48 UNIDADES Água mineral, natural, potável, sem gás, acondicionada em garrafas plásticas, transparentes, descartáveis, com tampa de rosca, lacre de segurança, data do envase e prazo de validade, com capacidade para 200 ml. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	CX	200
2	31926	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - GARRAFA 500 ML Água mineral, natural, potável, sem gás, acondicionada em garrafas plásticas, transparentes, descartáveis, com tampa de rosca, lacre de segurança, data do envase e prazo de validade, com capacidade para 500 ml. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	UND	50.000
3	31929	ÁGUA MINERAL SEM GÁS-GALÃO 20 LITROS Água mineral, natural, potável, sem gás, acondicionada em galão, transparentes, lacre de segurança, data do envase e prazo de validade, com capacidade para 20lt. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	UND	150

4	31930	BISCOITO DE FARINHA DE TRIGO. (PACOTE COM 6 UNIDADES DE 22,8 GRAMAS) Biscoito salgado (tipo pit stop), fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. apresentando registro e informação nutricional no rótulo. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR À CLUB SOCIAL E PIT STOP.	UND	45.000
5	1823	ACHOCOLATADO. (EMBALAGEM COM 200ML) sabor chocolate: o produto deverá ser enriquecido com Ferro e Zinco (quelato), vitaminas A, D e C, ser isento de gordura trans e apresentar no máximo 170 mg de sódio em 200 ml; deve ser homogeneizado e submetido a esterilização. Ingredientes mínimos: Soro de leite, leite integral, açúcar, estabilizante e aromas, vitaminam A, C, D, ferro e zinco (quelato), sem glúten. Embalagem Primária: Filme de Polietileno (pouch) ou embalagem de papel cartonado (Tetra Pack), ambas com canudo, contendo 200ml. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR À TODDYNHO E PIRAKIDS.	UND	14.740
6	31924	SUCO - 200ML. Suco de fruta sabores variados composto de polpa, água potável, açúcar podendo ser adicionado de ácidos; possuindo no mínimo 40% da polpa da fruta; sem aromatizantes artificiais; apresentando cor, aroma e sabor próprios; embalagem primaria caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR NUTRINÉCTAR E DEL VALLE.	UND	20.000
7	608	MAÇÃ NACIONAL: MAÇÃ FRESCA, DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM POLPA FIRME E INTACTA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM	KG	1.500

		DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
8	13014	PÊRA: FRESCA, DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM POLPA FIRME E INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E NÃO MUITO MADURA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1.474
9	607	BANANA PRATA: BANANA DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS DE SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	1.474
10	8809	CAFÉ - 500GR CAFÉ ALMOFADA MOÍDO DE ALTA QUALIDADE. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR CAFÉ LUZIANIA E CAFÉ DO SÍTIO. OBSERVAÇÃO: SERÁ SOLICITADO AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO APÓS A REALIZAÇÃO DO PREGÃO	PCT	5.000
11	4114	LEITE INTEGRAL - 1LT LEITE INTEGRAL DE QUALIDADE SUPERIOR. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR À MARAJOARA E ITALAC.	UND	1.106
12	930	MANTEIGA -500G: MANTEIGA DE ALTA QUALIDADE, COM SAL. A EMBALAGEM DEVE PROTEGER O PRODUTO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTIR A INTEGRIDADE DA MANTEIGA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR À PARACATU E PIRACANJUBA.	UND	436

13	4126	AÇÚCAR: AÇÚCAR CRISTAL DE ALTA QUALIDADE, LIVRE DE IMPUREZAS, COM CRISTAIS UNIFORMES E SEM AGLOMERAÇÕES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA LIMPA, COM BRILHO NATURAL E TEXTURA GRANULADA. O SABOR DEVE SER DOCE, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS, COMO UMIDADE OU MOFO. O AÇÚCAR DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU EM EMBALAGEM RESISTENTE, PRÓPRIA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR À CRISTAL E UNIÃO. OBSERVAÇÃO: SERÁ SOLICITADO AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO APÓS A REALIZAÇÃO DO PREGÃO.	KG	5.025
14	9495	PÃO FRANCÊS: PÃO FRANCÊS FRESCO, COM CROSTA DOURADA E CROCANTE, E MIOLO MACIO E AERADO. O PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE SUPERIOR, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU OUTROS DEFEITOS. O SABOR DEVE SER LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DO PÃO FRANCÊS, COM UMA TEXTURA LEVE E FOFA NO INTERIOR E CROCANTE POR FORA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE TER GOSTO DE AZEDO OU DE PRODUTOS ARTIFICIAIS. PESO MÉDIO 50G	KG	2.500
15	3117	APRESUNTADO: APRESUNTADO DE QUALIDADE, COM APARÊNCIA UNIFORME, TEXTURA MACIA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O APRESUNTADO DEVE SER CORTADO DE FORMA REGULAR E DEVE APRESENTAR UMA COR ROSADA OU LEVEMENTE AVERMELHADA, SEM SINAIS DE DESCOLORAÇÃO, OXIDAÇÃO OU ALTERAÇÃO NO ASPECTO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE PARTES DURAS OU EXCESSIVAMENTE FIBROSAS, O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE FATIADO E A FATIA DEVE TER BOA ADERÊNCIA, SEM RESSECAMENTO OU EXCESSO DE UMIDADE. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR RESENDE E PERDIGÃO.	KG	750
16	1765	QUEIJO MUSSARELA: QUEIJO MUSSARELA DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA MACIA, SUAVE E ELÁSTICA. A COR DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, DEPENDENDO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, SEM MANCHAS OU VARIAÇÕES INDESEJADAS. O SABOR DEVE SER SUAVE E LEVEMENTE SALGADO, SEM SINAIS	KG	750

		DE AZEDAMENTO, FERMENTAÇÃO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE FATIADO. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR ITALAC E PIRACANJUBA.		
17	1231	SALGADOS COXINHA: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	7.143
18	1231	SALGADOS QUIBE: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	7.143
19	1231	SALGADOS RISOLE: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	7.143
20	1231	SALGADOS PASTEL DE CARNE: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO	UND	7.143

		DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.		
21	1231	SALGADOS PASTEL DE QUEIJO: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	7.143
22	1231	SALGADOS ENROLADINHO: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	7.143
23	1231	SALGADOS EMPADA DE FRANGO: SALGADOS DE ALTA QUALIDADE, PREPARADOS COM INGREDIENTES FRESCOS E SABOROSOS. OS SALGADOS DEVEM APRESENTAR UMA MASSA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO BEM TEMPERADO E SUCULENTO POR DENTRO, COM BOM EQUILÍBRIO ENTRE A CROCÂNCIA E A UMIDADE DO RECHEIO. ELES DEVEM TER BOA APARÊNCIA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA OU QUEIMA. CERCA DE 50G A 80G A UNIDADE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	7.142
24	1081	BISCOITO DE QUEIJO: BISCOITO DE QUEIJO CROCANTE, LEVE E SABOROSO, COM UM SABOR INTENSO DE QUEIJO E UMA TEXTURA QUEBRADIÇA E AERADA. O PRODUTO DEVE TER UMA COR DOURADA UNIFORME E UM AROMA AGRADÁVEL, SEM SINAIS DE QUEIMA, RESSECAMENTO OU OLEOSIDADE EXCESSIVA. O BISCOITO DEVE SER LEVE, SEM SER GORDUROSO OU EXCESSIVAMENTE SECO, COM UMA CROCÂNCIA QUE SE MANTÉM AO LONGO DO TEMPO DE VALIDADE. PRONTA PARA CONSUMO.	KG	600

25	3648	PÃO DE QUEIJO: PÃO DE QUEIJO DE ALTA QUALIDADE, COM CROSTA DOURADA E MACIA POR FORA, E RECHEIO DE QUEIJO CREMOSO, LEVE E SABOROSO POR DENTRO. O PRODUTO DEVE SER BEM ASSADO, SEM EXCESSO DE ÓLEO OU GORDURA, E COM UM SABOR AUTÊNTICO DE QUEIJO, SEM QUE O QUEIJO SEJA ARTIFICIAL OU EXCESSIVAMENTE SALGADO. A TEXTURA DEVE SER MACIA E AERADA NO INTERIOR, COM A CONSISTÊNCIA PERFEITA, MANTENDO A UMIDADE SEM FICAR PESADO OU DENSO. PRONTO PARA CONSUMO.	KG	600
26	30157	ÓLEO DE SOJA-900ML: ÓLEO DE SOJA REFINADO, COM 900 ML DE VOLUME, IDEAL PARA USO CULINÁRIO. O ÓLEO DEVE SER DE COR AMARELA CLARA E TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS, COM SABOR E ODOR SUAVES, CARACTERÍSTICOS DO ÓLEO DE SOJA. ESTE PRODUTO É COMUMENTE UTILIZADO PARA FRITURAS, REFOGADOS E EM RECEITAS QUE EXIGEM ÓLEO NEUTRO EM SABOR E AROMA, PROPORCIONANDO UMA BOA PERFORMANCE EM ALTAS TEMPERATURAS.	UND	737
27	959	SAL: SAL COMUM REFINADO, IDEAL PARA USO CULINÁRIO, EMBALAGEM DE 1 KG, CONFORME SOLICITADO. O SAL DEVE SER DE COR BRANCA, LIVRE DE IMPUREZAS E COM CRISTAIS BEM FORMADOS, SEM ADITIVOS QUÍMICOS (EXCETO QUANDO ESPECIFICADO, COMO IODO, POR EXEMPLO). A TEXTURA DEVE SER FINA, CONFORME O TIPO DE SAL, MAS SEMPRE COM QUALIDADE CONSISTENTE PARA O USO EM DIFERENTES PREPAROS ALIMENTARES.	UND	500
28	10308	TEMPERO: TEMPERO OU MISTURA DE TEMPEROS PARA USO CULINÁRIO, DESTINADO A DAR SABOR E AROMA AOS ALIMENTOS. O TEMPERO PODE SER UMA MISTURA DE ESPECIARIAS, ERVAS E OUTROS INGREDIENTES QUE PODEM INCLUIR SAL, ALHO, CEBOLA, PIMENTA, ERVAS SECAS (COMO ORÉGANO, MANJERICÃO, SALSINHA), ESPECIARIAS (COMO CÚRCUMA, COMINHO, PIMENTÃO), E OUTROS CONDIMENTOS. O TEMPERO DEVE SER FRESCO, SEM SINAIS DE UMIDADE OU DETERIORAÇÃO, COM A PROPORÇÃO IDEAL DE INGREDIENTES PARA PROPORCIONAR UM SABOR EQUILIBRADO, EMBALAGEM <u>COM 1 KG</u> . OBSERVAÇÃO: SERÁ SOLICITADO AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO APÓS A REALIZAÇÃO DO PREGÃO	UND	74

29	11699	SUCO- 1LT: SUCO NATURAL OU CONCENTRADO, COM 1 LITRO DE VOLUME, IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO OU PARA SER DILUÍDO CONFORME NECESSIDADE. O SUCO DEVE SER FEITO A PARTIR DE FRUTAS FRESCAS OU CONCENTRADO DE ALTA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. DEVE TER UM SABOR AGRADÁVEL E REFRESCANTE, COM A COR CARACTERÍSTICA DA FRUTA, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU ALTERAÇÃO. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR NUTRINÉCTAR E DEL VALLE.	UND	804
30	30629	BOLO: BOLO PRONTO PARA CONSUMO, DE DIVERSOS TIPOS E SABORES, COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, CENOURA, LARANJA, OU COM RECHEIOS E COBERTURAS, DEPENDENDO DA VARIEDADE SOLICITADA. O BOLO DEVE SER MACIO, ÚMIDO, FRESCO E APRESENTAR UMA TEXTURA LEVE, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO OU DETERIORAÇÃO. O SABOR DEVE SER EQUILIBRADO, COM INGREDIENTES DE QUALIDADE, E A APARÊNCIA DEVE SER AGRADÁVEL, COM A COBERTURA OU RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO (QUANDO APLICÁVEL).	KG	400
31	12832	PÃO CARECA: O SABOR DEVE SER LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DO PÃO, COM UMA TEXTURA LEVE E FOFA NO INTERIOR, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE TER GOSTO DE AZEDO OU DE PRODUTOS ARTIFICIAIS, EMBALAGEM COM 6 UNIDADES.	UND	3.500
32	16025	TORTA DOCE: TORTA DOCE PRONTA PARA CONSUMO, DISPONÍVEL EM DIVERSOS TIPOS E SABORES. A TORTA APRESENTA UMA BASE DE MASSA CROCANTE OU SUAVE, RECHEIO CREMOSO E SABOROSO, E PODE SER DECORADA COM FRUTAS FRESCAS, CHANTILLY, GANACHE DE CHOCOLATE OU MERENGUE, DEPENDENDO DO TIPO ESCOLHIDO.	KG	300
33	31931	TORTA SALGADA: A TORTA SALGADA É FEITA COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADA COM UMA COMBINAÇÃO DE INGREDIENTES FRESCOS E VARIADOS, COMO CARNES, QUEIJOS, LEGUMES E TEMPEROS.	KG	500

34	1049	REFRIGERANTE COLA: EMBALAGEM COM 2 LITROS. sabor cola; composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. O produto devera obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR PEPSI OU COCA COLA.	UND	1.005
35	1049	REFRIGERANTE LARANJA: EMBALAGEM COM 2 LITROS. sabor Laranja; composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. O produto devera obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR SUKITA E FANTA.	UND	1.005
36	1049	REFRIGERANTE LIMÃO EMBALAGEM COM 2 LITROS. sabor Limão; composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. O produto devera obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR SPRITE OU SODA.	UND	1.005
37	1049	REFRIGERANTE UVA: EMBALAGEM COM 2 LITROS. sabor Uva; composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. O produto devera obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR SUKITA OU FANTA.	UND	1.005
38	1049	REFRIGERANTE GUARANÁ: EMBALAGEM COM 2 LITROS. sabor Guaraná; composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. O produto devera obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA. MARCA EQUIVALENTE OU SUPERIOR KUAT OU GUARANÁ.	UND	1.005
39	2004	MORTADELA. Composição: Carne suína, carne bovina, toucinho, carne de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbat de sódio, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado,	KG	369

		resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. MARCA SUPERIOR OU EQUIVALENTE RESENDE OU SEARA PRODUTO DEVE SER ENTREGUE FATIADO.		
40	31946	SANDUICHE NATURAL: COM INGREDIENTES FRESCOS E NUTRITIVOS. ELE PODE SER FEITO COM PÃES INTEGRAIS OU BRANCOS, RECHEADO COM UMA VARIEDADE DE VEGETAIS, PROTEÍNAS MAGRAS (COMO FRANGO, ATUM OU PEITO DE PERU), QUEIJOS LEVES E MOLHOS NATURAIS (COMO MAIONESE LIGHT OU IOGURTE NATURAL), PRODUTO DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO.	KG	2.010
41	397	REFEIÇÕES (MARMITEX): Nº 08 DE ISOPOR COM TAMPA O MARMITEX PODE CONTER UMA VARIEDADE DE PRATOS, GERALMENTE COMPOSTOS POR ARROZ, FEIJÃO, PROTEÍNAS (COMO CARNE, FRANGO, PEIXE OU OVO), LEGUMES E SALADAS. E É ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO.	UND	3.886
42	948	EXTRATO DE TOMATE 300G: EXTRATO DE TOMATE, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS E SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. DEVE APRESENTAR COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: CONCENTRADO DE TOMATE, SAL E AÇÚCAR, PODENDO CONTER CONDIMENTOS NATURAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E À REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	UND	100
43	4587	MACARRÃO PARAFUSO: MACARRÃO TIPO MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E	UND	335

	OVOS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS OU ODORES ESTRANHOS. APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE APRESENTAR-SE MACIA, PORÉM RESISTENTE (AL DENTE), SEM DESMANCHAR OU TURVAR A ÁGUA EXCESSIVAMENTE. EMBALAGEM DE 500G, EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E À REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	
--	--	--

3. Volume de Consumo e Orçamento Disponível:

3.1 Volume médio de consumo mensal: será estimado na pesquisa de preço.

3.2 Orçamento disponível: R\$2.240.000,00 milhões, divididos entre Limpeza, Expediente, Materiais de Construção e Gêneros Alimentícios.

4. Especificações Técnicas:

4.1 As especificações técnicas estão contidas no Documento de Formação de Demanda (DFD), sendo ajustada neste ETP e no TR.

5. Demandas e Necessidades dos Departamentos:

5.1 Áreas administrativas de toda a Secretaria Municipal da atual gestão.

5.2 Atendimento às necessidades dos servidores e usuários das instalações.

6. Prazos de Entrega:

6.1 Prazo máximo de entrega: 24 horas após a autorização de entrega.

6.2 Conforme a Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, é necessário assegurar a eficiência e a continuidade dos serviços públicos. Em observância a esta legislação, apresentamos a justificativa para a entrega em até 24 horas dos gêneros alimentícios solicitados pela Prefeitura Municipal de Luziânia.

6.3 O prazo de entrega deve ser compatível com as necessidades do órgão contratante, levando em consideração a urgência e a finalidade do objeto. Para a entrega de gêneros alimentícios, a Administração poderá definir um prazo que atenda de maneira eficiente a sua demanda.

6.4 A entrega em até 24 horas garante a eficiência administrativa, permitindo as necessidades sejam atendidas dentro dos prazos estabelecidos e evitando atrasos que possam gerar custos adicionais para a administração pública.

6.5 A entrega rápida assegura que os materiais sejam utilizados dentro do período de validade e em condições adequadas, garantindo a segurança e a qualidade dos produtos solicitados.

9. Contratos Vigentes e Restrições Orçamentárias:

9.1 Não há contratos vigentes para os produtos em questão.

9.2 Não há restrições orçamentárias que afetem a escolha dos produtos.

10. Conclusão:

10.1. Analiso e concluo que o melhor modo é a aquisição dos produtos e assim defiro este estudo técnico preliminar, tendo por base que há planejamento desta contratação no PCA 2026.

Luziânia, 09 de abril de 2026

Responsável pela Elaboração



Maíly Silva da Conceição

Matricula 55669