

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade

A presente solicitação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios diversos, por meio de processo licitatório, visando atender às demandas das diversas secretarias que compõem a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal.

A aquisição se faz necessária para garantir o pleno funcionamento das atividades institucionais, assegurando o fornecimento contínuo de itens alimentares essenciais para o preparo de refeições e lanches destinados a servidores, colaboradores, estudantes, pacientes, participantes de programas sociais, bem como para a realização de eventos, cursos, reuniões, campanhas e demais ações desenvolvidas pelas secretarias municipais.

Dessa forma, a contratação visa garantir economia, eficiência e regularidade no fornecimento de gêneros alimentícios, respeitando os princípios da administração pública e promovendo a adequada prestação dos serviços à população.

2. Alinhamento com Planejamento:

2.1 Previsão no Plano de Contratação Anual: (X) SIM () NÃO*

*Justificativa:

3. Requisitos da Contratação:

3.1 Possuir o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE compatível com o objeto a ser contratado;

3.2 Demonstrar capacidade quanto à habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira de acordo com o que estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021, bem como cumprir com outras exigências elencadas no edital e no termo de referência da licitação e no contrato a ser celebrado

a) Requisitos Relacionados à Execução Contratual

- Entrega parcelada conforme necessidade.
- Prazo máximo de entrega: 5 dias úteis após a emissão da requisição.

b) Requisitos de Qualidade e Desempenho

- Produtos devem possuir certificação e comprovação de qualidade.

c) Requisitos Relacionados à Segurança e Normas Reguladoras

- Produtos devem estar de acordo com as normas vigentes de segurança do consumidor.

d) Demais requisitos:

- O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados ou em veículos comuns, desde que utilizando recipientes isotérmicos. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;
- Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos ou de aço inoxidável. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou das embalagens de produto com o piso do veículo;

- Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira;
- Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú). Estes devem ser limpos.
- As verduras, legumes, hortaliças, folhas e frutas deverão ser de boa qualidade, estarem frescas, inteiras e sã, no ponto de maturação adequado para consumo, deverão se apresentar intactas e firmes.
- Todas as verduras, legumes, hortaliças e folhas, deverão estar isentas de: substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranho, isenta de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização;

4. Estimativa de Quantidades

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	ABACAXI (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	UND	1.200
2	ACEROLA (FRUTA) 1º QUALIDADE- Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	500
3	ACHOCOLATADO LIQUIDO 1 LITRO – Sabor- chocolate, características adicionais: enriquecidas com vitaminas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	UND	800
4	AÇÚCAR CRISTAL REFINADO, de origem vegetal, contendo sacarose de cana-de-açúcar. deve, no momento da entrega estar acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. deve estar livre de sujidades, pragas, larvas e umidade. deverá apresentar	KG	1.000
5	ALFACE 1º QUALIDADE – Fresco com tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	UND	350
6	ALHO 1º QUALIDADE – Alho branco em natura de primeira qualidade sem réstia bulho inteiriço de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes tamanhos e coloração uniformes, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	500
7	AMIDO DE MILHO- 500G- Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação.	UND	500

	Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
8	ARROZ BRANCO- TIPO 1 - longo constituído de graus inteiros com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1 kg deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	1.500
9	ARROZ PARBOLIZADO- TIPO 01 – longo constituídos de graus inteiros com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1 kg deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	1.500
10	AZEITE DE 1º QUALIDADE - Do tipo óleo vegetal extraído da azeitona com sabor, cheiro e cor original, devendo conter 500 ml em seu frasco devidamente embalado e limpo sem marcas de danos com validade mínima de ate 18 meses a partir da data de entrega.	UND	50
11	AZEITE DE 1º QUALIDADE EXTRA VIRGEM - Do tipo óleo vegetal extraído da azeitona com sabor, cheiro e cor original, devendo conter 500 ml em seu frasco devidamente embalado e limpo sem marcas de danos com validade mínima de até 18 meses a partir da data de entrega.	UND	100
12	AZEITONAS EM CONSERVA 1º QUALIDADE – Azeitona do tipo verdes sem caroço e em conserva do tipo inteiras e limpas, embalagem de 100g contendo número de lote, prazo de validade de no mínimo 3 meses antes da entrega.	UND	500
13	BANANA PRATA (FRUTA) 1º QUALIDADE – Em pencas de primeira qualidade tamanhas e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte acondicionada em pencas integra.	UND	1.000
14	BATATA DI TIPO PALHA – 1º QUALIDADE- com cor, teor residual de óleo, sabor e crocância batatas palhas cuidadosamente selecionadas com alta qualidade, produto com validade mínima de 30 dias antes da data de entrega, embalagem mínima 1kg.	UND	150
15	BATATA DOCE- 1º QUALIDADE- Branca ou roxa de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios uniformes inteiros sem fermentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, com corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	750
16	BATATA INGLESA 1º QUALIDADE- Comum especial, lavada com tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	750
17	BEBIDA LACTEA – 1 LITRO- SABORES VARIADOS- com consistência cremosa ou liquida, acondicionada embalagem de saco plástico, ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro	UND	500

	de queijo pasteurizado, e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante, a embalagem.		
18	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA- Sem recheio, embalagem de 400g contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno atóxicos hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Biscoito doce tipo dupla embalagem, contendo 400g contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno atóxicos hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
20	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA- SABORES- embalagem plástica contendo 3 pacotes individuais peso aproximado de 330g, inseto de mofo, odores estranhos e substancias nocivas, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
21	BISCOITO INTEGRAL CREAM E CRAKER: 1º qualidade, rico em fibra, sem gordura trans, embalagens contendo 300g.	UND	1.000
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Sem recheio embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
23	BOLO BRANCO: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	400
24	BOLO DE CENOURA: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	1.000
25	BOLO DE MACAXEIRA: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	1.500
26	BOLO DE OVOS: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	2.000

27	CAFÉ EM PÓ 250G- Café torrado apresentação moído tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano normas técnica laudo de classificação de café feito pela ABIC.	UND	2.500
28	CAFÉ SOLÚVEL - Embalagem com 200g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade e selo da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC	UND	600
29	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, pacote com no mínimo 250g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade e selo da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC	UND	600
30	CARNE BONIVA – CHARQUEADA- 1º Qualidade, magra sem aparas contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característicos, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no ministério da agricultura, SIF e dados do fabricante embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	500
31	CARNE BOVINA DE 2º- tipo musculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio.	KG	850
32	CARNE BOVINA DO TIPO COXÃO MOLE- Apresentação em peça inteira, congelada de 1º qualidade sem osso, sem pele, máxima 10% de gordura, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação a procedência informações nutricionais, número do lote, data de validade quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas de NTA 03 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto devera apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	850
33	CARNE BOVINA TIPO COSTELA- Carne bovina tipo costela, tiras refinadas no máximo 10% de sebo e gordura cor aspecto, cor e cheiro sabor próprio. Marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos do ministério da agricultura DIPOA nº 304 de 22/04/96 e 105 de 19/05/99 resolução da ANVISA.	KG	600
34	CARNE BOVINA TIPO MOIDA- Carne bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém sem pelanca sem gordura. Congelada, sem sebo com aspecto com e cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios congelados em – 12 graus contendo o selo de inspeção federal (SIF) A origem a validade a data de fabricação – acondicionado em caixas de papelão lacrada e embalada em saco plástico, limpo e integro. Descongelamento em torno de 8%	KG	750
35	CEBOLA 1º QUALIDADE – Nova e com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substancias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	800

36	CENOURA 1º QUALIDADE- Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme sem ferimentos ou defeitos tenros, sem corpos estranhos ou tenros aderidos a superfície externa.	KG	800
37	CHÁ – CX. C/ 10 SACHÊS - (boldo, camomila, erva-doce, chá-verde, alecrim, cidreira) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10 sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	UND	400
38	COENTRO 1º QUALIDADE- Hortaliza classificada como verdura fresca, com verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	UND	500
39	COLORÍFICO EM PÓ- 1º QUALIDADE- Condimento industrial, colorau em pó. Pacote com 100 gramas.	UND	500
40	COXA SOBRECOXAS DE FRANGO – Cortes congelados de coxas e sobrecoxas de frangos, apresentam-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%.	KG	800
41	CREME DE LEITE 200G- refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	1.500
42	EXTRATO DE TOMATE – 1,1K Produto obtido da polpa do tomate, refinado limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	750
43	FARINHA DE MANDIOCA- TIPO FINA 1 kg – Fina, branca crua e embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos e intactos resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	750
44	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO -1 kg – Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	KG	500
45	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO -1 kg – Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter	KG	500

	externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.		
46	FEIJÃO GORDO- Tipo 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isenta de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, à embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	500
47	FEIJÃO MACASSAR- 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, à embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	250
48	FEIJÃO PRETO - 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, à embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	250
49	FILE DE PEITO DE FRANGO – Apresenta-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%	KG	750
50	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO- Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500g 1º qualidade contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade, deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.	UND	1.000
51	GOIABA VERMELHA (FRUTA) 1º QUALIDADE- Frutos de tamanho médio no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas identificação de procedência e informações nutricionais número de lote devendo apresentar validade mínima de 06 meses a parti da data de entrega.	KG	500
52	KETCHUP DE °1 QUALIDADE – Molho encorpados de tomate com contendo açúcar, vinagre sal, amido e aromatizantes, devidamente embalado devendo conter 3 kg, produto com validade mínima de 6 meses antes da data da entrega.	KG	150
53	LARANJA COMUM (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 100 GRAMAS.	KG	500

54	LEITE CONDENSADO - embalagem: caixa contendo 395g do produto ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. as caixas deverão estar íntegras.	UND	600
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G-embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA embalagem de 200 Gramas.	UND	800
56	LIMÃO TAITI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, CONSISTÊNCIA FIRME.	KG	30
57	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL (FRUTA) 1º QUALIDADE- Frutos de tamanho médio no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas identificação de procedência e informações nutricionais número de lote devendo apresentar validade mínima de 06 meses a parti da data de entrega.	KG	500
58	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO- Pacote peso liquida 500g contendo informações nutricionais, datam de validade, fabricação e lote.	UND	800
59	MACARRÃO PARAFUSO COM OVO- Pacote peso liquida 500g contendo informações nutricionais, datam de validade, fabricação e lote.	UND	800
60	MACAXEIRA 1º QUALIDADE- Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes não fibrosos, livres de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	250
61	MAIONESE DE 1º QUALIDADE- embalagem de 250g - Molho a base de forma emulsão preparada a frio condimentada com vários temperos, devidamente embalado devendo conter 250g, produto com validade de no mínimo 3 meses antes da data de entrega.	UND	500
62	MAMÃO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FRUTOS COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, COM ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA.	KG	200
63	MAMÃO PAPAIA (FRUTA) 1º QUALIDADE- - Com 80% de maturação. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes tenras e com brilho, tamanho uniforme.	KG	500
64	MANGA MARANHÃO (FRUTA) 1º QUALIDADE- Com 80% de maturação. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes tenras e com brilho, tamanho uniforme.	KG	500

65	MANTEIGA DA TERRA- TIPO 1- Manteiga da Terra de 1º qualidade 100% natural. Comestível; extrato refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais números de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Volume 500 ml.	UND	400
66	MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS 500G- Com 80% de lipídios aspectos cheiro sabor e cor peculiar ao mesmo e deverão estar insetos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega, registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA embalagem de 500 Gramas.	UND	500
67	MELANCIA (FRUTA) 1º QUALIDADE – Redonda e graúda de primeira livre de sujidades, parasitas e larvas tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	250
68	MELÃO (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	KG	250
69	MILHO DE PIPOCA 1º QUALIDADE- de 1º qualidade, embalagem de 500g, deve possuir grãos pequenos e duros que tenham a capacidade de estourar quando aquecido em torno de 180C. devidamente embalados com data e número do lote e valide mínima de até 30 dias antes da data de entrega.	UND	1.000
70	MILHO E ERVILHA EM CONSERVA 1º QUALIDADE- Ervilha e milho verde reidratados em salmoura (água e sal) e estabilizante (cloreto de sódio) em embalagem de 200g devidamente limpa e lacrada com data e validade mínima de 30 dias antes da entrega.	UND	600
71	MOLHO DE TOMATE – média 300 a 340 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e resoluções vigentes.	UND	400
72	MORTADELA 1º QUALIDADE- Do tipo mista temperada com especiarias devidamente limpa e embalada contendo número de lote, validade e qualidade do produto com excelente conservação e sem marcas de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Fermentos	KG	400
73	OLEO DE SOJA – 900 ml – 1º qualidade 100% natural. Comestível; extrato refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	UND	500
74	OVO DE GALINHA – BANDEJA – C/ 30 Classe A tipo 3 grande, produto fresco de ave galinácea, tipo grande integro sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagens apropriada com 30 unidades	UND	500

	proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal.		
75	OVOS DE GALINHA – Extra Grande e/ou do tipo DUMBO, de granja (branco e/ou vermelho. isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, não deveram apresentar rachaduras e/ou trincas na casca, acondicionados em embalagens de papelão ou outro próprio para o produto, com tampa contendo identificação do produto e fornecedor e data de produção e de validade. Será feita a reposição do produto: no caso de produto estragado, quebrado e trincado. Bandeja contendo 15 unidades.	UND	100
76	PAÇOQUINHA 1º QUALIDADE- POTE- COM 100 UNIDADES - açúcar, amendoim torrado, xarope de glicose, cacau em pó, sal, óleo de amendoim e conservador ácido sórbico, ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER SOJA, AMÊNDOAS, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-BRASIL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto isento de registro sanitário, conforme Resolução RDC no27/2010 ANVISA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 20 g (1 fatia); Valor energético 90 kcal= 378 kj (4% VD*); Carboidratos 13 g (4% VD*); Proteínas 3,4 g (5% VD*); Gorduras totais 4,6 g (8% VD*); Gorduras saturadas 1,0 g (4% VD*); Gorduras trans. 0 g (**% VD*); Fibra alimentar 1,9 g (7% VD*); Sódio 40 mg (2% VD*). CONSERVAÇÃO: Mantenha em ambiente fresco, seco e ventilado, com o pacote fechado em sua embalagem original, Devidamente embalado em pote contendo 50 unidades com número de lote e validade mínima de meses até a data da entrega.	UND	100
77	PÃO DE FORMA - Embalagem de 500g integra limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 25g cada pão. Adicionada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e o conservador propionato de cálcio.	UND	500
78	PAO DE FORMA INTEGRAL- Embalagem de 500g integra limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 25g cada pão. Adicionada de Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e o conservador propionato de cálcio.	UND	500
79	PAO TIPO HOT DOG- Embalagem de 500g integral limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 50g cada pão.	KG	5.000
80	PEITO DE FRANGO- Apresenta-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar	KG	3.000

	validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%		
81	PIMENTA BIQUINHO – Pimenta do tipo biquinho, aromática e saborosa com ardor suave e leve, balde contendo 2 kg, devidamente embaladas contendo número de lote e valide de no mínimo 30 dias antes da entrega.	KG	250
82	PIMENTÃO VERDE 1º QUALIDADE – tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física, mecânica, perfuração ou cortes.	KG	500
83	PRESUNTO 1º QUALIDADE- Presunto sem capa de gordura, cozido e embalado a vácuo tamanho retangular com peso variável de 3,5kg com cor e sabor do produto e conservação de até 7°C deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	750
84	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA- Com médio escuro similar a carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro de órgão competente.	UND	250
85	QUEIJO COALHO 1º QUALIDADE- Queijo de média e alta umidade apresentando teor de gorduras nos sólidos totais variável entre 35% e 60 % devidamente limpo e embalado a vácuos em cubos de 450 a 500g deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	250
86	QUEIJO DE MANTEIGA °1 QUALIDADE- Queijo sem edição de coalho devidamente limpo e embalado a vácuo em cubos de 450 a 500 g deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	500
87	QUEIJO MUÇARELA 1º QUALIDADE- queijo devidamente limpo e em bandejado, fatiado em fatias finas com sabor ligeiramente ácido e salgado, deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	800
88	RAPADURA EM CUBOS 1º QUALIDADE- Embalagem devendo conter cubos acondicionados limpos e que permitam a visualização do produto que deverá conter 500g com número de lote e validade mínima de um ano até a data de entrega.	UND	400
89	REFRIGERANTE 1º QUALIDADE- 2 LITROS- REFRIGERANTES ORIGINAIS DIVERSOS, 2 lt: DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E	UND	3.000

	CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE		
90	REPOLHO 1ª QUALIDADE Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	KG	250
91	REQUEIJÃO 1º QUALIDADE- obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. em embalagem de 200g devidamente limpa e embalada com número de lote e validade mínima de 90 dias antes da entrega.	UND	250
92	SAL REFINADO- Sal iodado constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade acondicionada em saco plástico, integro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem com 1 kg.	KG	400
93	SALAME 1º QUALIDADE – Produto fatiado e embalado com aproximadamente 100 a 200 g, devidamente limpo e sem marcas de ferimentos ou embalagem danificada, produto do tipo cárneo industrializado obtido da carne suína e bovina adicionado toucinho, deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	250
94	SALSICHA DE FRANGO – frango mecanicamente moído e separado, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	500
95	SALSICHA MISTA – Carne bovina, suína e de ave mecanicamente moída e separada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	250
96	TEMPERO COLORAU - Descrição: Alimento a base de urucum; Características Adicionais: Em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, Registrado no Ministério da Agricultura; Prazo De Validade: Mínimo 24 meses. Embalagem mínima de (100g).	UND	300
97	TOMATE- 1º QUALIDADE – Tipo comum, tamanho médio, primeira com proximidade de 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas com coloração uniforme e brilho.	KG	600
98	VINAGRE DE ÁLCOOL - Frasco com 500 ml, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender	UND	400

	as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.		
99	POLPAS DE FRUTAS – SABOR CAJA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
100	POLPAS DE FRUTAS – SABOR ACEROLA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
101	POLPAS DE FRUTAS – SABOR GOIABA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
102	POLPAS DE FRUTAS – SABOR MARACUJÁ - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
103	POLPAS DE FRUTAS – SABOR UVA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
104	POLPAS DE FRUTAS – SABOR MORANGO - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
105	POLPAS DE FRUTAS – SABOR ABACAIXI - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500

4.1 Estimativa realizada com base na licitação anterior: (**X**) SIM () NÃO

4.2 Houve acréscimo de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior:
(**X**) SIM () NÃO

4.3 Houve redução de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior:
(**X**) SIM () NÃO

4.4 Houve acréscimo de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (**X**) NÃO

*Especificar/Justificar:

4.5 Houve exclusão de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (**X**) NÃO

*Especificar/Justificar:

5. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha:

5.1 Foi verificado no mercado mais de uma forma de atendimento da necessidade:

() SIM (**X**) *NÃO

*Justificar Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a Aquisição/Contratação, vez que tais Itens se destinam a compor o Estoque. Os demais dados do levantamento estão presentes no **Relatório de Pesquisa Mercadológica** e no **Termo de Referência**, os quais comporão os autos do processo

6. Descrição da Solução como um todo:

*Solução 01: AQUISIÇÃO FUTURA E EVENTUAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. A CONTRATAÇÃO VISA ATENDER ÀS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TENENTE LAURENTINO CRUZ-RN.

Vantagens (elencar):

- Melhora no funcionamento dos setores administrativos;
- Suprir as necessidades das secretarias com relação a gêneros alimentícios.

Desvantagens (elencar):

- Custos mensais com compras. (Embora seja essencial para o bom funcionamento dos setores administrativos).

O ciclo de vida da solução para a aquisição de materiais de expediente envolve uma série de etapas que vão desde a identificação da necessidade até a conclusão do processo de fornecimento. Essas etapas são fundamentais para garantir a eficiência, a legalidade e a economicidade da contratação. A seguir, descrevo de maneira sucinta o ciclo de vida dessa solução:

1. **Identificação da Necessidade:** A demanda por materiais de expediente é identificada pela unidade requisitante, que define os itens necessários para atender às suas atividades diárias. A especificação correta desses materiais é essencial para garantir a adequação à função que irão desempenhar.
2. **Elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP):** O ETP é elaborado para justificar a necessidade da aquisição, demonstrando a viabilidade técnica e econômica da contratação. Ele inclui a definição do quantitativo necessário, parâmetros de qualidade e as soluções disponíveis no mercado.
3. **Elaboração do Termo de Referência (TR):** O Termo de Referência especifica os requisitos técnicos, condições de fornecimento e critérios de desempenho dos materiais a serem adquiridos, servindo como base para o processo licitatório.
4. **Modalidade Licitatória:** Com base no Termo de Referência, é definida a modalidade de licitação mais apropriada (geralmente, Pregão) para garantir a ampla competição e a obtenção das melhores condições de fornecimento.

5. **Execução do Processo Licitatório:** A licitação é conduzida, com a divulgação do edital, recebimento de propostas, julgamento e escolha do vencedor, que oferece as melhores condições em termos de preço e qualidade.
6. **Adjudicação e Homologação:** Após o julgamento da licitação, a administração pública adjudica o objeto ao fornecedor vencedor e homologa o processo, formalizando a contratação.
7. **Execução do Fornecimento:** O fornecedor realiza a entrega dos materiais conforme as especificações contratadas, cumprindo os prazos e as condições estabelecidas no contrato.
8. **Recebimento e Fiscalização:** A unidade requisitante realiza o recebimento dos materiais, verificando se estão em conformidade com o especificado no contrato, e fiscaliza a execução do fornecimento, garantindo que as condições acordadas sejam atendidas.
9. **Pagamento:** Após a confirmação do recebimento e da conformidade dos materiais, é efetuado o pagamento ao fornecedor conforme as condições estabelecidas no contrato.
10. **Encerramento do Ciclo:** O ciclo se encerra com a conclusão do fornecimento e o cumprimento de todas as obrigações contratuais, sendo possível realizar avaliações de desempenho do fornecedor para futuras aquisições.

Esse ciclo de vida garante a regularidade, eficiência e cumprimento das normas legais no processo de aquisição de gêneros alimentícios, promovendo a transparência e a boa gestão dos recursos públicos.

7. Estimativa de Valor :

7.1 A Estimativa do valor da Contratação é de **R\$ 800.000,00 (oitocentos mil reais)**.

7.2 A estimativa foi realizada através de consulta ao mercado: () SIM (**X**) NÃO

7.3 A estimativa foi realizada com base na licitação anterior:
(**X**) SIM () NÃO

8. Justificativa para o Parcelamento ou não :

O parcelamento é justificável para evitar estoques desnecessários e permitir uma aquisição conforme a demanda real.

8.1 Adoção do Sistema de Registro de Preço: (**X**) SIM () NÃO

8.2 Adoção do Critério de Adjudicação por Lote: () SIM* (**X**) NÃO

*Justificativa:

9. Resultado Pretendido:

Manter a funcionalidade das secretarias municipais e seus setores com eficiência

10. Providências a serem adotadas:

10.1. Há necessidade da adequação do ambiente para a execução contratual/atendimento da necessidade:

() SIM* (**X**) NÃO

*Especificar:

11. Contratações Correlatas ou Interdependentes:

11.1 Há contratação correlata ou similar: () SIM* (**X**) NÃO

*Especificar:

11.2 Há contratação Interdependente (deve ser contratada conjuntamente): (**X**) SIM* () NÃO

*Especificar:

Aparelhos, equipamentos e utensílios de cozinha, gás GLP, material de higiene e limpeza, material descartável

12. Impactos Ambientais:

12.1 Há impacto ambiental para o atendimento da necessidade: (**X**) SIM () NÃO

Quando descartadas as embalagens esses materiais são de difícil decomposição no meio ambiente, como por exemplo os plásticos que é um material não degradável.

13. Posicionamento Conclusivo (viabilidade da Contratação):

13.1 Há posicionamento favorável a contratação: (**X**) SIM () NÃO

13.2 Solução apontada (especificar): A contratação de materiais de expediente é necessária para o adequado funcionamento da prefeitura, garantindo a continuidade das atividades administrativas. A solução via registro de preços demonstra-se a mais vantajosa por permitir aquisição programada e maior eficiência financeira. Portanto, recomenda-se a prossecução do processo de contratação, observando os critérios estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 12 de Junho de 2025

JÂNIO BATISTA FIGUEIREDO

Secretário Municipal de Administração, Informática e Recursos Humanos.