

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades dos alunos da Associação de Apoio da Escola Municipal Professora Luzia Tavares, conforme especificações constantes neste termo de referência. Conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no termo de referência e seus anexos.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição visa atender a demanda com base na quantidade de alunos da Associação de Apoio da Escola Municipal Professora Luzia Tavares.

2.2. Por isso, é primordial a aquisição para assegurar a alimentação balanceada da referida escola, atendendo às necessidades dos alunos com cardápio elaborado pela nutricionista da Secretaria municipal de Educação e Juventude de Paraíso do Tocantins - TO, compostos de produtos de qualidade e preço justo.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Por se tratar de demanda oriunda da compra de Alimentação Escolar, **será realizado processo de dispensa de licitação** visando à aquisição dos produtos perecíveis e não perecíveis para fornecimento da merenda escolar para os alunos.

3.2. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Associação de Apoio da Escola Municipal Professora Luzia Tavares, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações dos produtos, procedência e prazo de garantia. Informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ao cumprimento do mesmo;

3.10. A fiscalização do instrumento contratual será exercida por representante do órgão solicitante em conformidade com o disposto no art. 117 da Lei 14.133/2021.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. A pesquisa de mercado tem como base verificar quais parâmetros está sendo cobrado pelo mercado, no âmbito público e/ou privado, com objetivo de obter a contratação mais vantajosa para a administração pública e, ao mesmo tempo, eficaz na sua execução.

4.2. Neste sentido, foi realizada pesquisa de preços com base em levantamento de mercado, mediante solicitação de orçamentos às empresas do ramo do objeto, bem como pesquisa dos preços praticados e registrados em Atas de Registro de Preços (ARP) de contratações similares, com o mesmo objeto, praticados no âmbito de órgãos e entidades da Administração Pública, conforme quadro demonstrativo abaixo:

DESCRIÇÃO DOS FORNECEDORES:

Nº	EMPRESA / ORGÃO	CNPJ
01	D.R.B. JUNIOR SUPERMERCADO	11.026.418/0001-94
02	SR.COM.VAREJ.PROD.ALIMT.LTDA	06.749.015/0001-33
03	V.M.DISTRIBUIDORA LTDA-ME	27.886.905/0001-67
04	G.O.ROSARIO JUNIOR LTDA	35.646.026/0001-96
05	PAULO ALVES DOS SANTOS	33.090.554/0001-86

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	FORNECEDORES (Valores propostos em R\$)					MÉDIA DE PREÇO
				01	02	03	04	05	
1	62,000	PCT	AÇAFRÃO: Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gr.	2,50	3,89	4,00	N/C	N/C	3,46
2	25,000	PCT	AÇÚCAR CRISTAL: branco, pacote c/ 2 kg	8,95	9,25	9,90	N/C	N/C	9,36
3	60,000	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ: Embalagem intacta de 400 gr, rendimento mínimo de 50 (cinquenta) porções, valor energético 390 Kcal para cada 100gr. Proteína 2,5g para cada 100g do produto, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	4,85	5,89	5,00	N/C	N/C	5,24
4	22,500	KG	ALHO: Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	27,50	22,99	22,00	N/C	N/C	24,16
5	69,000	PCT	ARROZ TIPO 1: Grão longo, não deverá apresentar sujidades, grãos escuros e	32,00	34,99	39,00	N/C	N/C	35,33

			partidos, acondicionado em pacotes de polietileno de 5 kg.						
6	94,500	KG	CEBOLA: Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão	6,50	6,89	9,00	N/C	N/C	7,46
7	50,000	KG	CENOURA: Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	9,50	9,89	17,00	N/C	N/C	12,13
8	53,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2º moído, congelado, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno de 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	22,00	24,49	25,00	N/C	N/C	23,83
9	189,00	PCT	FARINHA DE MANDIOCA: Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos	8,95	8,89	8,50	N/C	N/C	8,78

			Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de						
10	468,500	KG	FRANGO, PEITO, FILÉ: Deve apresentar-se congelado em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em pacotes de 1kg, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios da espécie, embalada em saco plástico atóxico, contendo sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, condições armazenamento e quantidade (peso), de acordo com a legislação vigente. As características gerais do produto deverão atender o código sanitário estadual e demais normas e legislações sanitárias	13,95	22,25	25,00	N/C	N/C	20,40
11	77,000	PCT	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Embalagem de 1 kg com grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos. Validade 3 meses na data da entrega.	8,95	9,89	10,00	N/C	N/C	9,61
12	44,000	PCT	FARINHA DE TRIGO: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Sem fermento	6,45	5,99	7,00	N/C	N/C	6,48

13	19,000	UNID	FERMENTO EM PÓ QUIMICO: contendo 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega	3,45	3,49	4,90	N/C	N/C	3,94
14	302,00	L	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.	N/C	N/C	7,50	5,00	N/C	6,25
15	44,000	L	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com	N/C	N/C	7,50	5,00	N/C	6,25

			identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.						
16	203,00	KG	LINGUIÇA MISTA: Embalada em pacote atóxico, resistente, pesando 2,500 kg, rotulada conforme legislação vigente, constando nº do registro no órgão competente (sim, sif ou ima), data de fabricação e validade, valores nutricionais. Deverá ser transportado sob refrigeração.	18,00	16,49	22,00	N/C	N/C	18,83
17	406,00	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	3,90	4,25	5,00	N/C	N/C	4,38
18	16,000	UNID	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade com sal. Consistente sólida, pastosa, à temperatura de 10 °C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Lata intacta de 500 gr, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	22,00	21,49	25,00	N/C	N/C	22,83
19	115,00	L	Óleo de soja refinado: 900ml	7,00	6,99	9,50	N/C	N/C	7,83

20	23,000	DZS	OVOS BRANCO: De galinha, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	9,00	9,89	11,00	N/C	N/C	9,96
21	94,000	KG	Pão Francês: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas	N/C	N/C	30,00	N/C	12,00	21,00
22	188,00	KG	PAO DOCE: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado produto queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável e com presença de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 02 dias a contar no ato da entrega.	N/C	N/C	30,00	N/C	13,00	21,50
23	23,000	PCT	SAL REFINADO IODADO: Pacote atóxico, resistente, de 1 kg. Tipo 01, iodado,	1,95	1,99	3,50	N/C	N/C	2,48

			refinado, em temperos. Embalagem de polietileno transparente contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.						
24	119,00	UNID	TOMATE EXTRATO: Embalagem integral de 300g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	2,20	3,15	2,90	N/C	N/C	2,75
								VALOR TOTAL:	R\$: 34.293,8

VALORES MÉDIOS ADMITIDOS PARA A PRESENTE CONTRATAÇÃO		
Nº	DESCRIÇÃO	Média dos valores obtidos (M) ORÇAMENTOS
01	AÇAFRÃO: Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gr.	3,46
02	AÇÚCAR CRISTAL: branco, pacote c/ 2 kg	9,36
03	ACHOCOLATADO EM PÓ: Embalagem intacta de 400 gr, rendimento mínimo de 50 (cinquenta) porções, valor energético 390 Kcal	

	para cada 100gr. Proteína 2,5g para cada 100g do produto, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	5,24
04	ALHO: Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	24,16
05	ARROZ TIPO 1: Grão longo, não deverá apresentar sujidades, grãos escuros e partidos, acondicionado em pacotes de polietileno de 5 kg.	35,33
06	CEBOLA: Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão	7,46
07	CENOURA: Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	12,13
08	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2º moído, congelado, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em	

	pacotes de polietileno de 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	23,83
09	FARINHA DE MANDIOCA: Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de	8,78
10	FRANGO, PEITO, FILÉ: Deve apresentar-se congelado em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em pacotes de 1kg, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios da espécie, embalada em saco plástico atóxico, contendo sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, condições armazenamento e quantidade (peso), de acordo com a legislação vigente. As características gerais do produto deverão atender o código sanitário estadual e demais normas e legislações sanitárias	20,40
11	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Embalagem de 1 kg com grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos. Validade 3 meses na data da entrega.	9,61
12	FARINHA DE TRIGO: Enriquecida com ferro e ácido	

	fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Sem fermento	6,48
13	FERMENTO EM PÓ QUIMICO: contendo 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega	3,94
14	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.	6,25
15	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e	

	ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.	6,25
16	LINGUIÇA MISTA: Embalada em pacote atóxico, resistente, pesando 2,500 kg, rotulada conforme legislação vigente, constando nº do registro no órgão competente (sim, sif ou ima), data de fabricação e validade, valores nutricionais. Deverá ser transportado sob refrigeração.	18,83
17	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	4,38
18	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade com sal. Consistente sólida, pastosa, à temperatura de 10 °C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Lata intacta de 500 gr, na	22,83

	embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	
19	Óleo de soja refinado: 900 ml	7,83
20	OVOS BRANCO: De galinha, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	9,96
21	Pão Francês: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas	21,00
22	PAO DOCE: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado produto queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável e com presença de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante,	21,50

	prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 02 dias a contar no ato da entrega.	
23	SAL REFINADO IODADO: Pacote atóxico, resistente, de 1 kg. Tipo 01, iodado, refinado, em temperos. Embalagem de polietileno transparente contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	2,48
24	TOMATE EXTRATO: Embalagem integral de 300g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	2,75

*Valores médios de preços admitidos considerando a média aritmética dos orçamentos recebidos de empresas

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução da presente demanda será atendida por meio de contratação de empresa especializada, sob demanda, de aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios. Essa demanda tem a necessidade de fornecer uma alimentação saudável e nutricional aos alunos.

5.2 Com o intuito de oferecer uma alimentação saudável, nutricionalmente balanceada e higienicamente segura, promovendo assim, condições básicas necessárias para um bom desempenho dos alunos em suas atividades acadêmicas diárias

5.3. A fiscalização do contrato será exercida por servidor designado da Associação de Apoio da Escola Municipal Professora Luzia Tavares a fim de fiscalizar a execução do presente contrato, de modo a que sejam cumpridas, integralmente, as condições constantes de suas cláusulas.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

6.1. O dimensionamento da demanda de aquisição de gêneros alimentícios para (03) mês, mês, de abril á Junho de 2024, foi levantado através de pesquisa de preços.

6.2. Desta forma, após a referida análise, e levando em consideração as planilhas de cotação de preços, abaixo segue os quantitativos estimados:

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	62,000	PCT	AÇAFRÃO: Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gr.
2	25,000	PCT	AÇÚCAR CRISTAL: branco, pacote c/ 2 kg
3	60,000	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ: Embalagem intacta de 400 gr, rendimento mínimo de 50 (cinquenta) porções, valor energético 390 Kcal para cada 100gr. Proteína 2,5g para cada 100g do produto, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
4	22,500	KG	ALHO: Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.
5	69,000	PCT	ARROZ TIPO 1: Grão longo, não deverá apresentar sujidades, grãos escuros e partidos, acondicionado em pacotes de polietileno de 5 kg.
6	94,500	KG	CEBOLA: Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão
7	50,000	KG	CENOURA: Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.
8	53,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2º moído, congelado, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno de 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
9	189,00	PCT	FARINHA DE MANDIOCA: Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas

			de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de
10	468,50 0	KG	FRANGO, PEITO, FILÉ: Deve apresentar-se congelado em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em pacotes de 1kg, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios da espécie, embalada em saco plástico atóxico, contendo sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, condições armazenamento e quantidade (peso), de acordo com a legislação vigente. As características gerais do produto deverão atender o código sanitário estadual e demais normas e legislações sanitárias
11	77,000	PCT	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Embalagem de 1 kg com grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos. Validade 3 meses na data da entrega.
12	44,000	PCT	FARINHA DE TRIGO: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Sem fermento
13	19,000	UNID	FERMENTO EM PÓ QUIMICO: contendo 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega
14	302,00	L	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.
15	44,000	L	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.

16	203,00	KG	LINGUIÇA MISTA: Embalada em pacote atóxico, resistente, pesando 2,500 kg, rotulada conforme legislação vigente, constando nº do registro no órgão competente (sim, sif ou ima), data de fabricação e validade, valores nutricionais. Deverá ser transportado sob refrigeração.
17	406,00	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.
18	16,000	UNID	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade com sal. Consistente sólida, pastosa, à temperatura de 10 °C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Lata intacta de 500 gr, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.
19	115,00	L	Óleo de soja refinado: 900 ml
20	23,000	DZS	OVOS BRANCO: De galinha, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).
21	94,000	KG	Pão Francês: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas
22	188,00	KG	PAO DOCE: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado produto queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável e com presença de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 02 dias a contar no ato da entrega.
23	23,000	PCT	SAL REFINADO IODADO: Pacote atóxico, resistente, de 1 kg. Tipo 01, iodado, refinado, em temperos. Embalagem de polietileno transparente contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.
24	119,00	UNID	TOMATE EXTRATO: Embalagem integra de 300g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem

			pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.
--	--	--	--

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Para subsidiar o resultado para estimar os preços, foram utilizados os preços de cotações no mercado e os preços referenciais serão através da média obtida das cotações. O valor total estimado é de **R\$: 34.293,89** (trinta e quatro mil, duzentos e noventa e três e oitenta e nove centavos).

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	62,000	PCT	AÇAFRÃO: Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gr.	3,46	214,52
2	25,000	PCT	AÇÚCAR CRISTAL: branco, pacote c/ 2 kg	9,36	234,00
3	60,000	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ: Embalagem intacta de 400 gr, rendimento mínimo de 50 (cinquenta) porções, valor energético 390 Kcal para cada 100gr. Proteína 2,5g para cada 100g do produto, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	5,24	314,40
4	22,500	KG	ALHO: Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	24,16	543,60
5	69,000	PCT	ARROZ TIPO 1: Grão longo, não deverá apresentar sujidades, grãos escuros e	35,33	2.437,77

			partidos, acondicionado em pacotes de polietileno de 5 kg.		
6	94,500	KG	CEBOLA: Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão	7,46	704,97
7	50,000	KG	CENOURA: Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	12,13	606,50
8	53,000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2º moído, congelado, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno de 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	23,83	1.262,99
9	189,00	PCT	FARINHA DE MANDIOCA: Fabricadas a partir de matérias primas limpas,	8,78	1.659,42

			isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de		
10	468,500	KG	FRANGO, PEITO, FILÉ: Deve apresentar-se congelado em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em pacotes de 1kg, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios da espécie, embalada em saco plástico atóxico, contendo sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, condições armazenamento e quantidade (peso), de acordo com a legislação vigente. As características gerais do produto deverão atender o código sanitário estadual e demais normas e legislações sanitárias	20,40	9.557,40
11	77,000	PCT	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Embalagem de 1 kg com grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos. Validade 3 meses na data da entrega.	9,61	739,97
12	44,000	PCT	FARINHA DE TRIGO: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de	6,48	285,12

			6 meses na data da entrega. Sem fermento		
13	19,000	UNID	FERMENTO EM PÓ QUIMICO: contendo 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega	3,94	74,86
14	302,00	L	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.	6,25	1.887.50
15	44,000	L	LEITE, DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO: fluido pasteurizado, integral homogeneizado. Entendem-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições adequadas de higiene, de vacas sadias. A embalagem deve ser de 1 Lt e envasado com material atóxico primário adequados para as condições previstas de	6,25	275,00

			armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM.		
16	203,00	KG	LINGUIÇA MISTA: Embalada em pacote atóxico, resistente, pesando 2,500 kg, rotulada conforme legislação vigente, constando nº do registro no órgão competente (sim, sif ou ima), data de fabricação e validade, valores nutricionais. Deverá ser transportado sob refrigeração.	18,83	3.822,49
17	406,00	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	4,38	1.778,28
18	16,000	UNID	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade com sal. Consistente sólida, pastosa, à temperatura de 10 °C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Lata intacta de 500 gr, na embalagem deverá constar data da fabricação	22,83	365,28

			data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.		
19	115,00	L	Óleo de soja refinado: 900 ml	7,83	900,45
20	23,000	DZS	OVOS BRANCO: De galinha, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	9,96	229,08
21	94,000	KG	Pão Francês: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas	21,00	1.974,00
22	188,00	KG	PAO DOCE: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado produto queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável e com presença de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto,	21,50	4.042,00

			marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 02 dias a contar no ato da entrega.		
23	23,000	PCT	SAL REFINADO IODADO: Pacote atóxico, resistente, de 1 kg. Tipo 01, iodado, refinado, em temperos. Embalagem de polietileno transparente contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	2,48	57,04
24	119,00	UNID	TOMATE EXTRATO: Embalagem integral de 300g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	2,75	327,25
				VALOR TOTAL:	R\$: 34.293,89

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Para a presente aquisição/contratação não é necessária uma contratação correlata ou interdependente.

10. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

10.1. Os itens foram planejados a partir do cardápio elaborado pela Nutricionista em conjunto com a coordenadora financeira da Associação de Apoio da Escola Municipal Professora Luzia Tavares, dentro do Planejamento Estratégico e bem como o plano orçamentário do Convenio nº 03/2024.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. O planejamento dos itens demandados é importante para garantir a efetiva qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos.

11.2. Oferecer uma alimentação saudável, nutricionalmente balanceada e higienicamente segura, promovendo assim, condições básicas necessárias para um bom desempenho dos alunos em suas atividades acadêmica diárias.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Não será necessária adequação para viabilizar a aquisição.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Não foram identificados possíveis impactos ambientais.

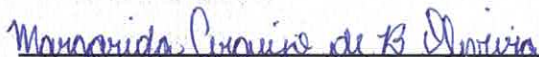
14. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. Com base nas informações levantadas de aquisições anteriores, e considerando que a aquisição é imprescindível para a alimentação escolar que é um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios. Essa demanda tem a necessidade de fornecer uma alimentação saudável e nutricional aos alunos, declara-se que a contratação é **VIÁVEL**, não sendo possível observar os obstáculos ao prosseguimento da presente contratação.

14.2. Em face dos aspectos econômicos explicitados nas estimativas preliminares dos preços, e em virtude de haver disponibilidade orçamentária, declaramos a viabilidade de realização desta contratação. Em relação aos aspectos técnicos explicitados nos estudos preliminares realizados, declaramos que os requisitos observados garantem o pleno atendimento das funcionalidades requeridas pela área demandante.

14.3. As questões elencadas no presente estudo estabeleceram critérios de razoabilidade, eficiência, legalidade, especificações, preço médio de mercado e o princípio da economicidade para administração pública.

Paraíso do Tocantins - TO, 13 de março de 2024.


Margarida Araújo de Barros Oliveira
Presidente da Associação