Estudo Técnico Preliminar SIMPLIFICADO – ETP

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Normas aplicáveis:

Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos);

> *Art. 18 - § 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.*

Decreto nº 7.090, de 22 de fevereiro de 2023.

> *Art. 31 - § 4º Quando a contratação de obras, serviços, compras e locações tiver impacto reduzido para Administração, será permitida a adoção do ETP Simplificado, sendo facultativos os elementos indicados no art. 18, § 1º, incisos III, V, IX, X, XI e XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.*

Unidade administrativa demandante: Fundo Municipal de Saúde do município de Concórdia-SC.

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, por meio do DFD nº 1 - Material de consumo, subelemento 3007.

1) DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL:

1.1. Descrição da necessidade de contratação:

1.2. O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a solução mais vantajosa para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios e itens para coffee break destinados a eventos, capacitações, campanhas, reuniões e ações

institucionais desenvolvidas pelas unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde (FMS), garantindo suporte adequado aos participantes e servidores envolvidos nas atividades.

1.3. **Estimativas das quantidades:**

1.4. A Secretaria Municipal de Saúde executa, de forma contínua ao longo do ano, diversas ações e eventos no âmbito da saúde pública, incluindo campanhas nacionais de vacinação e multivacinação, dias D e campanhas de vigilância em saúde e Vigilância Epidemiológica.

1.5. Também são realizadas atividades de educação permanente, como treinamentos de equipes da atenção básica, capacitação de agentes comunitários de saúde, curso para gestantes e atualização de protocolos assistenciais.

1.6. No âmbito da saúde mental, são realizadas oficinas terapêuticas e ações psicossociais pelos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

1.7. Ainda, são promovidos mutirões de saúde, ações voltadas à saúde da mulher, além de campanhas educativas como Outubro Rosa, Novembro Azul e Dezembro Vermelho.

1.8. Essas atividades são complementadas por reuniões institucionais e eventos diversos, os quais, em razão de sua natureza e duração, demandam suporte de alimentação aos participantes.

1.9. Neste contexto, o fornecimento de coffee break visa atender tanto ao calendário de eventos institucionais previamente planejados quanto às demandas variáveis e eventuais que surgem ao longo do exercício. Considerando que nem todas as necessidades podem ser previstas com exatidão, torna-se necessária a adoção de um instrumento de contratação que permita atender às demandas conforme sua ocorrência, de maneira flexível e planejada..

1.10. Cabe à Administração Pública garantir aos servidores não apenas estrutura e materiais adequados para o trabalho, mas também oportunidades contínuas de capacitação e aperfeiçoamento, promovendo motivação e desenvolvimento profissional. Como principais executores das políticas públicas e elo direto entre o Poder Executivo e a sociedade,

servidores motivados e qualificados contribuem diretamente para a excelência na prestação dos serviços públicos.

1.11. Também é importante destacar que, durante a realização dos eventos de capacitação, não se mostra razoável o afastamento dos servidores do local para lanches ou café, pois tal prática pode comprometer o andamento das atividades, ocasionando atrasos e prejudicando o resultado final. Nesse sentido, a oferta de *coffee break,* contribui para a permanência do público e para melhores condições de aprendizagem e aproveitamento das atividades propostas.

1.12. Nos termos da legislação vigente, a exemplo do disposto na Lei Orçamentária Anual (LOA) é permitido ao Poder Público custear *coffee break* em solenidades, cerimônias, recepções e outros eventos de interesse público realizados pelas Unidades Administrativas do Município.

1.13. A composição dos itens contempla variedade necessária para atender às diferentes demandas das unidades vinculadas ao FMS, considerando a diversidade de ações desenvolvidas, as quais envolvem públicos distintos e exigem opções alimentares compatíveis com cada contexto.

1.14. Os quantitativos estimados foram definidos considerando o histórico de consumo das unidades vinculadas ao FMS, os registros de contratações anteriores, a frequência das ações institucionais e a previsão de eventos e atividades para o período de vigência da Ata de Registro de Preços. Também foram consideradas as características dos itens e a estimativa de participantes, buscando dimensionar as quantidades de forma compatível com a demanda prevista, sem representar obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

1.15. No exercício de 2025, foram identificadas contratações destinadas ao fornecimento de gêneros alimentícios e itens para coffee break em, no mínimo, 30 oportunidades distintas, conforme registros de empenhos emitidos, totalizando o valor de R$ 63.266,61 (sessenta e três mil, duzentos e sessenta e seis reais e sessenta e um centavos). Tais registros evidenciam a recorrência da demanda ao longo do exercício.

1.16. Dessa forma, as quantidades estimadas foram definidas com base no histórico de uso, na frequência das ações realizadas pelas unidades vinculadas ao FMS e na previsão de eventos e atividades institucionais, demonstrando a necessidade de manter a contratação para dar continuidade às atividades desenvolvidas.

1.17. Importante destacar que as unidades administrativas vinham sendo atendidas por meio da Ata de Registro de Preços nº 01/2024, decorrente do Pregão Eletrônico nº 09/2024, cuja vigência encerrou-se em 05 de junho de 2026. Dessa forma, faz-se necessária a realização de nova contratação para assegurar a continuidade do atendimento das demandas das unidades vinculadas ao FMS.

1.18. Por meio da solução a ser definida neste Estudo Técnico Preliminar, são esperados os seguintes resultados:

- Garantir o fornecimento de alimentos e bebidas adequados às características e necessidades de cada evento institucional;
- Atender ao calendário de eventos, capacitações, campanhas e reuniões das unidades vinculadas ao FMS, inclusive às demandas eventuais que surgirem durante a vigência da contratação;
- Otimizar as aquisições, permitindo o fornecimento conforme a necessidade efetiva das unidades solicitantes;
- Assegurar condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação e transporte dos produtos;
- Garantir entregas nos locais, datas e horários estabelecidos, bem como o fornecimento dos materiais necessários à apresentação e ao consumo dos alimentos.

1.19. Dessa forma, considerando a recorrência das demandas, o histórico de consumo e a necessidade de garantir suporte adequado às ações, a contratação é necessária para assegurar a continuidade, eficiência e adequada execução das atividades institucionais.

2) DAS SOLUÇÕES

2.1 **Estimativa das quantidades a serem adquiridas:**

2.2 O dimensionamento do estimativo a ser adquirido é variável, devendo ser ajustado, com antecedência junto ao fornecedor, com base na duração do evento, do seu público alvo, bem como da quantia de participantes, podendo ser ajustado conforme a necessidade, respeitados os limites orçamentários. Está no anexo I o detalhamento dos itens a serem solicitados, com seus respectivos quantitativos.

2.3 A Pesquisa de preços foi desenvolvida com base nas especificações desenvolvidas pelas unidades solicitantes, cujos valores foram obtidos através do levantamento de preços públicos em contratações de outros órgãos, consulta em licitações realizadas pelo Município, cotação em sites especializados e consulta a fornecedores. Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e necessária para efeito de estimativa dos valores de referência para a licitação.

2.4 A metodologia adotada seguiu estritamente as diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 7.090/2023, combinando a obtenção de propostas diretamente com fornecedores e a busca de contratações públicas similares.

2.5 Os parâmetros mercadológicos que balizaram o certame foram extraídos das seguintes fontes:

- Orçamento 01: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 39.797.960/0001-60;
- Orçamento 02: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 30.782.592/0001-01 *(corrigido padrão de máscara)*;
- Orçamento 03: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 18.518.491/0001-22;
- Orçamento 04: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 82.777.244/0001-40;
- Orçamento 05: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 80.407.034/0001-34;
- Orçamento 06: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 05.953.166/0001-46;
- Orçamento 07: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 02.395.301/0001-97;

- Orçamento 08: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 53.032.992/0001-03;
- Orçamento 09: Prefeitura de Ussupuranga (Painel/PNCP), extraído do Edital de Pregão Eletrônico n.º 31/2026/PMU;
- Orçamento 10: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 63.761.150/0001-38;
- Orçamento 11: Fornecedor inscrito no CNPJ sob o n.º 28.899.285/0001-63.
- Orçamentos 12 e 13: em sites especializados. De empresas que vendem o produto.

Todos os valores coletados foram consolidados e processados no Mapa de Preços juntado nos autos, utilizando-se do menor preço dentre os obtidos para cada item, definindo-se assim o valor estimado total para a contratação, R$152.150,20.

Considerando o histórico de contratações anteriores, verificou-se a necessidade de estabelecer especificações mínimas relacionadas à qualidade, frescor, acondicionamento, transporte e apresentação dos alimentos fornecidos, visando evitar a entrega de produtos inadequados ao consumo, com baixa qualidade ou em desacordo com as condições sanitárias esperadas pela Administração.

2.6 Nesse contexto, as especificações constantes no Termo de Referência foram elaboradas com base em padrões usuais de mercado e na necessidade de assegurar padrão mínimo de qualidade e adequação sanitária dos alimentos fornecidos, sem restringir a competitividade, sendo admitidas soluções equivalentes ou superiores que atendam à finalidade da contratação.

2.7 Aquisição através de Registro de Preços:

2.7.1. A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 84, estabelece a vigência da ata de registro de preços de um ano, prorrogável por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço.

2.8 Importante destacar também que, pelo preço ficar registrado por um longo período, os valores dos itens constantes na Ata de Registro de Preços podem sofrer variações, que por diversas vezes sobrevém de razões de força maior, havendo necessidade de revisão dos valores.

2.9 O FMS tem encaminhado suas aquisições, relativas ao objeto deste estudo, por meio do Sistema de Registro de Preços. São registrados itens diversos, que são adquiridos por meio da Ata vigente, cuja logística é alinhada com o fornecedor alguns dias antes do evento ou solenidade agendada.

2.10 A exemplo, o Pregão Presencial SRP nº 13/2014 FMS, no exercício de 2014, destinado ao fornecimento de itens alimentícios, refrigerante, x-tudo e cuca doce, por meio do sistema de registro de preços.

2.11 A partir de 2015, as contratações passaram a contemplar maior variedade de itens alimentícios, por meio do Pregão Presencial SRP nº 10/2015 – FMS, incluindo sanduíche tipo x-tudo, refrigerante, pastelzinho, mini-pizza, café, suco de laranja, grostoli e mini sonho.

2.12 Nos exercícios de 2016, 2017 e 2018, por meio dos Pregões Presenciais SRP nº 16/2016, nº 3/2017 e nº 10/2018, respectivamente, manteve-se a contratação de serviços semelhantes, demonstrando a continuidade e recorrência da demanda.

2.13 Nos exercícios de 2021 e 2022, as contratações foram ampliadas significativamente, passando a contemplar cerca de 37 itens, conforme o Pregão Presencial SRP nº 10/2021 – FMS, Processo Licitatório nº 57/2021 – FMS, e o Pregão Presencial nº 7/2022 – FMS, Processo Licitatório nº 38/2022 – FMS, evidenciando a evolução e consolidação da demanda.

2.14 A última contratação, em 2024, por meio do Pregão Eletrônico nº 9/2024, firmou a Ata de Registro de Preços nº 1/2024. Nela foram registrados 52 itens, que envolviam bebidas e lanches diversos.

2.15 Aquisição por meio de Consórcio Público ou por Adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão:

2.16 Por intermédio do art. 31 e seguintes do Decreto Federal nº 11.462/2023, também estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa registrada numa licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades. Tal alternativa apresenta-se vantajosa por agilizar e desburocratizar as aquisições ao suprimir todas as etapas inerentes ao processo licitatório, podendo o Município simplesmente aderir a uma Ata já publicada, o que evitaria toda morosidade e custos envolvidos na publicação de uma licitação.

2.17 Todavia, a adesão a atas de registro de preços de outros órgãos não se mostra a alternativa mais vantajosa, em razão das especificidades do objeto, que exige fornecimento com rigoroso cumprimento de horários, alinhado ao cronograma dos eventos institucionais, além de preparo recente, transporte adequado e entrega imediata de itens perecíveis em condições ideais de consumo. Tais características demandam estrutura logística local, capacidade de resposta rápida e atendimento personalizado conforme a necessidade de cada evento, motivo pelo qual a contratação própria se mostra mais adequada à realidade operacional das Unidades vinculadas ao FMS.

2.18 Desde 2023, o Município de Concórdia, por meio da Lei nº 5.767, de 17 de março de 2023 e posterior celebração de Termo de Adesão, ratificou o Protocolo de Intenções e ingressou no Consórcio Interfederativo Santa Catarina - CINCATARINA, instrumento de cooperação que permite a gestão associada de serviços públicos, dentre os quais a realização de licitações compartilhadas, cujos quantitativos, por incluírem quantitativos de diversos órgãos e entidades dos entes consorciados, poderão promover maior economia de escala, decorrente da compra conjunta dos itens comuns em Atas de Registro de Preços.

2.19 A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base na pesquisa de preços realizada, considerando os valores coletados para os itens pretendidos e as alternativas disponíveis no mercado. O valor estimado constitui parâmetro para a avaliação da viabilidade econômica da contratação e para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

2.20. Embora o Município participe do Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA, que possibilita a realização de contratações compartilhadas e a utilização de atas de registro de preços, entende-se que, para o objeto em questão, a realização de procedimento licitatório próprio se apresenta como a alternativa mais adequada e vantajosa para a Administração.

- Essa escolha considera as particularidades do fornecimento de coffee break e gêneros alimentícios, especialmente a necessidade de entregas em datas, horários e locais

específicos, conforme a programação dos eventos e das atividades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde. Além disso, por se tratar de produtos alimentícios, alguns deles perecíveis, é fundamental garantir condições adequadas de armazenamento, transporte, conservação e entrega, de modo a preservar a qualidade e a segurança dos produtos.

- A contratação própria permite estabelecer especificações, quantitativos estimados e condições de fornecimento compatíveis com as necessidades do FMS, proporcionando maior flexibilidade no atendimento das solicitações, melhor adequação logística e maior controle sobre a execução da contratação.
- Dessa forma, considerando as características do objeto e as necessidades específicas da Secretaria Municipal de Saúde, conclui-se que a realização de procedimento licitatório próprio, mediante Sistema de Registro de Preços, mostra-se mais conveniente e adequada, sem prejuízo de futuras avaliações quanto à possibilidade de utilização de atas compartilhadas, caso estas venham a atender integralmente às necessidades da Administração.

2.2. Fornecimento de coffee break e gêneros alimentícios mediante Sistema de Registro de Preços:

2.2.1 A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break e gêneros alimentícios destinados ao atendimento de eventos, capacitações, campanhas, reuniões e demais ações institucionais promovidas pelas unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde (FMS), mediante Sistema de Registro de Preços.

2.2.2 A alternativa mostra-se adequada às necessidades do FMS, considerando a possibilidade de fornecimento parcelado dos itens, conforme a demanda de cada unidade solicitante, com entrega nos locais, datas e horários previamente definidos, observadas as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.2.3 O fornecimento deverá contemplar, além dos alimentos e bebidas, os materiais necessários ao seu adequado acondicionamento e consumo, tais como copos, guardanapos,

bandejas e demais itens previstos na contratação, garantindo condições apropriadas de apresentação e disponibilização dos produtos aos participantes dos eventos.

2.2.4 A adoção do Sistema de Registro de Preços apresenta como vantagem a possibilidade de realizar aquisições conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de contratação da totalidade dos quantitativos estimados. Essa sistemática proporciona maior flexibilidade no planejamento, permite atender demandas variáveis e eventuais ao longo do período de vigência da ata, evita aquisições desnecessárias e favorece o controle dos gastos públicos, uma vez que as solicitações serão realizadas de acordo com a disponibilidade orçamentária e a necessidade de cada unidade.

3) Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:

3.1. Diante das necessidades demonstradas no item 1 deste Estudo Técnico Preliminar e das alternativas analisadas no item 2, verifica-se que existem diferentes possibilidades para atender à demanda do Fundo Municipal de Saúde (FMS). Entretanto, considerando as características do objeto, a frequência das solicitações e a necessidade de atendimento de demandas variáveis, a utilização do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a alternativa mais adequada.

3.2. O Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade administrativa, possibilitando o fornecimento parcelado dos itens conforme as necessidades das unidades solicitantes, sem a obrigatoriedade de aquisição dos quantitativos totais estimados. Dessa forma, os pedidos poderão ser realizados de acordo com a programação dos eventos e a disponibilidade orçamentária, favorecendo o planejamento e o controle das despesas públicas.

3.3. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break e gêneros alimentícios atende às peculiaridades do objeto, considerando a necessidade de disponibilização de alimentos e bebidas em condições adequadas de qualidade, acondicionamento, transporte e consumo, nos locais e horários definidos pelas unidades

solicitantes. Essa solução permite que os servidores concentrem seus esforços na organização e execução das atividades institucionais, sejam elas destinadas à capacitação, à transmissão de conhecimentos e informações, ou à realização de reuniões, campanhas e demais ações voltadas ao atendimento das necessidades da população.

3.4. Para assegurar o adequado atendimento da demanda, o Termo de Referência deverá estabelecer as especificações dos itens, os quantitativos estimados, os padrões mínimos de qualidade, as condições de acondicionamento e transporte, bem como os prazos, locais e horários de entrega, definindo critérios objetivos para o fornecimento e garantindo que os produtos atendam às necessidades das unidades vinculadas ao FMS.

3.5. Portanto, a solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de coffee break e gêneros alimentícios destinados ao atendimento de eventos, capacitações, campanhas, reuniões e demais ações institucionais promovidas pelas unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde, por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão, sob o Sistema de Registro de Preços.

4) DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.1. Parcelamento ou não da solução:

4.2. A solução adotada observará critério de adjudicação por lote, admitindo-se agrupamento dos itens relacionados ao fornecimento de *coffee break* (bebidas, salgados e doces), em razão da necessidade de compatibilidade logística, padronização e fornecimento conjunto durante os eventos, e adjudicação por item para gêneros alimentícios (refeição individual e frutas) de fornecimento independente, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

5) CONCLUSÃO

5.1. Posicionamento conclusivo (viabilidade da contratação):

5.2. A seleção da proposta mais vantajosa deverá observar os critérios estabelecidos no Termo de Referência, considerando os requisitos de qualidade, as especificações dos itens e os preços ofertados, os quais deverão ser compatíveis com os valores praticados no mercado, conforme demonstrado na pesquisa de preços realizada para subsidiar a presente contratação.

5.3. A contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de *coffee break* e gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, permitirá maior flexibilidade no atendimento das demandas das unidades vinculadas ao FMS, possibilitando aquisições conforme as necessidades efetivas, evitando contratações em quantidades superiores às necessárias e contribuindo para a otimização dos recursos públicos e para a eficiência das atividades institucionais, em observância aos princípios da economicidade e do interesse público.

5.4. Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, considera-se viável a contratação pretendida, por atender às necessidades identificadas e apresentar solução compatível com o interesse público. Assim, recomenda-se a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão, sob o Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais regulamentações aplicáveis.

VALÉRIA MASSOCCO WOLOSZYN

Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

SERLIZE DE FAVERE

Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

6) APROVAÇÃO

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade de acordo com a Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021 e Decreto nº 7.090, de 22 de fevereiro de 2023.

RODINEI ZANELLA

Secretário Municipal de Saúde

ANEXO 1

Abaixo o detalhamento dos itens a serem solicitados:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
LOTE 1			
Bebidas - Devem ser acompanhadas de copos plásticos, açúcar e adoçante (embalagem tipo sachê)			
1	Café preto, servido quente, preparado com café de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	1000
2	Leite quente, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	500
3	Chá de maçã com canela, servido quente, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	100
4	Chá de abacaxi com gengibre, servido quente, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, sem adição de açúcar, acondicionado em recipiente adequado para conservação da temperatura e higiene.	Litro	100
5	Suco de laranja natural, integral, não fermentado, preparado a partir de fruta fresca, apresentando sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem individual contendo 200 ml, devidamente higienizada e apropriada para consumo.	Unidade	600
6	Refrigerante contendo 2 litros, mínimo de 3 sabores distintos, acondicionado em embalagem original do fabricante, devendo apresentar sabor, aroma e gaseificação característicos, com validade compatível com a data de consumo.	Unidade	700
Salgados - devem ser acompanhados de guardanapos de papel			
7	Mini pizza sabor frango com requeijão tipo culinário, assada, preparada com massa e ingredientes de	Unidade	1500

	qualidade, apresentando sabor, aroma e textura característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.		
8	Mini pizza sabor calabresa com queijo, assada, preparada com massa e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e textura característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
9	Risoles sabor carne, frito e empanado, preparado com massa e carne bovina de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
10	Risóles sabor requeijão culinário tipo catupiry, frito e empanado, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
11	Risóles sabor frango com requeijão culinário tipo catupiry, frito e empanado, preparado com massa e recheio de frango desfiado e requeijão culinário tipo catupiry, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
12	Croquete de carne, frito e empanado, preparado com massa e recheio de carne bovina de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
13	Coxinha de frango, frita e empanada, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
14	Bolinha de queijo, frita e empanada, preparada com massa e recheio de queijo de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
15	Pastel bolha de carne, frito, preparado com massa e e recheio de carne bovina de qualidade , apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500

16	Pastel bolha de queijo, frito, preparado com massa de qualidade e recheio de queijo, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1500
17	Mini sanduíche de salpicão de frango, preparado com pão de qualidade e recheio de salpicão de frango (frango desfiado, maionese e ingredientes complementares), apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 50g.	Unidade	1000
18	Pastel assado de frango, preparado com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
19	Pastel assado de carne moída, preparado com massa e recheio de carne moída bovina de qualidade , apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
20	Empada de frango, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos,com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
21	Enroladinho de salsicha, preparado com massa de qualidade e recheio de salsicha, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
22	Esfiha de carne, preparada com massa de qualidade e recheio de carne bovina temperada, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
23	Esfiha de frango com requeijão culinário tipo catupiry, preparada com massa de qualidade e recheio de frango desfiado com requeijão culinário tipo catupiry, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000

24	Pão de queijo, preparado com polvilho, queijo e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura macia e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 50g.	Unidade	1000
25	Biscoito de polvilho, tipo rosca, sem traços de glúten e sem lactose. Não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura trans/ gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 60 a 90g. Acompanhado de bandeja de alumínio descartável para servir.	Unidade	300
26	Palito salgado integral assado, preparado com farinha integral e ingredientes de qualidade, apresentando textura crocante, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem íntegra contendo 400 gramas, própria para conservação e consumo, com prazo de validade compatível com a data de entrega. Acompanhado de bandeja de alumínio descartável para servir.	Unidade	1000
27	Mini cachorro quente, preparado com salsicha de boa qualidade e molho. Produto fresco, preparado no dia da entrega.	Unidade	1000
28	Biscoito salgado cream cracker. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais e nem se apresentar quebradiço. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote com peso entre 350 e 360 gramas	Unidade	520
Doces - devem ser acompanhados de guardanapos de papel			
29	Mini grostoli doce, preparado com massa de qualidade, finalizado com cobertura de açúcar e canela, apresentando sabor, aroma, textura e coloração	Unidade	1000

	característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.		
30	Mini croissant de chocolate, preparado com massa folhada de qualidade e recheio de chocolate, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
31	Mini sonho, preparado com massa de qualidade, frito, com recheio de goiabada, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 25g.	Unidade	1000
32	Pastel bolha de chocolate preto, preparado com massa de qualidade e recheio de chocolate ao leite ou meio amargo, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos,com peso unitário de, no mínimo, 25g..	Unidade	1000
33	Docinho tipo beijinho, preparado com leite condensado, coco ralado e ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 20g., acondicionado em forminha de papel, pronto para servir.	Unidade	1000
34	Docinho tipo brigadeiro, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura e coloração característicos, com peso unitário de, no mínimo, 20g., acondicionado em forminha de papel, pronto para servir.	Unidade	1000
35	Fatia de bolo sabor cenoura com cobertura de chocolate, preparada com ingredientes de qualidade, apresentando textura macia, sabor, aroma e coloração característicos, sem sinais de ressecamento, assada no dia da entrega, com peso unitário de, no mínimo, 80g.	Unidade	800
36	Fatia de bolo sabor laranja com cobertura sabor laranja, preparada com ingredientes de qualidade, apresentando textura macia, sabor, aroma e coloração característicos, sem sinais de ressecamento, assada no dia da entrega, com peso unitário de, no mínimo, 80g.	Unidade	800

37	Bolo por peso (kg) de chocolate com cobertura de brigadeiro e confeito de chocolate, preparado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma, textura macia e coloração característicos, fresco, sem sinais de ressecamento, assado no dia da entrega. Acondicionado de forma adequada para conservação e transporte. Produzido com antecedência máxima de 1 (um) dia da data de entrega.	Quilograma	60
38	Bolo confeitado por peso (kg), composto por camadas de massa tipo pão de ló e massa de chocolate, intercaladas com recheio de chocolate meio amargo tipo brigadeiro e recheio de leite condensado cozido com coco em flocos tipo beijinho, ambos de consistência firme, próprios para corte e montagem. A massa deverá ser macia, fresca, sem sinais de ressecamento, sendo o produto fabricado com antecedência máxima de 1 (um) dia da data de entrega. Cobertura em glacê ou chantilly estabilizado, com acabamento simples, adequado para transporte e consumo em eventos institucionais. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica tipo prato com tampa, garantindo vedação e proteção adequada durante o transporte, e acompanhado de garfos e pratos descartáveis individuais, em quantidade compatível com o número de porções fornecidas.	Quilograma	60
39	Biscoito doce tipo Maizena, primeira qualidade. Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 370 gramas.	Unidade	1000
40	Biscoito doce sortido, de 1ª qualidade, não é permitido presença de bolachas recheadas. Pacote de 400 gramas, com procedência, tabela nutricional e registro na embalagem. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Unidade	1500
41	Salada de fruta com suco de laranja - 150 gramas. Contendo 4 opções de frutas, dentre elas: banana, maçã,	Unidade	600

	mamão, uva, kiwi, morango, melão, manga, abacaxi, melancia. Servidos em embalagem individual, acompanhada de sachê de açúcar e colher descartável.		
42	X-Salada (pão tipo hambúrguer, alface, tomate, presunto, queijo e hambúrguer bovino) acondicionados em embalagens individuais.	unidade	80

LOTE 2			
Refeição completa individual pronta para consumo tipo marmita Devem ser acondicionadas em embalagem térmica individual, acompanhadas de guardanapo e kit de talheres descartáveis (garfo e faca).			
43	Macarronada com galeto assado. Refeição individual (1 porção) composta por aproximadamente 250g a 300g de massa cozida caseira tipo espaguete com molho de tomate, acompanhada de 150g a 200g de galeto assado temperado, acompanhada de queijo ralado (10g). Acondicionada em embalagem térmica individual, aproximadamente 500g.	Unidade	200
44	Macarronada com legumes. Refeição individual (1 porção) composta por aproximadamente 250g a 300g de massa cozida caseira tipo espaguete com molho de tomate, acompanhada de legumes salteados na manteiga (abobrinha, cenoura e brócolis), queijo ralado (10g), e porção de batata frita (aproximadamente 80g a 120g). Acondicionada em embalagem térmica individual, aproximadamente 500g.	Unidade	200
45	Arroz à grega com linguiçinha assada. Refeição individual (1 porção), composta por aproximadamente 250g de arroz à grega com legumes e 120g a 150g de linguiçinha assada, acompanhada de porção de purê de batata (aproximadamente 80g a 120g), acondicionada em embalagem térmica individual, apropriada para consumo imediato, aproximadamente 500g.	Unidade	200
46	Porção individual de salada composta por alface, podendo conter complementos como cenoura ralada e tomate, devidamente higienizados e acondicionados em embalagem apropriada, acompanhada de sachê de sal, sachê de azeite e sachê de vinagre, destinada ao consumo imediato como acompanhamento da refeição principal, com peso unitário aproximado de 100g.	Unidade	200
47	Porção individual de salada composta por repolho fresco, podendo conter complementos como cenoura ralada e tomate, devidamente higienizados e acondicionados em embalagem apropriada, acompanhada de sachê de sal, sachê de azeite e sachê de vinagre, destinada ao consumo imediato como acompanhamento da refeição principal, com peso unitário aproximado de 100g.	Unidade	200

LOTE 3			
Frutas			
48	Melancia in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, cortada em cubos uniformes, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionada em embalagem apropriada para conservação e consumo.	Quilograma	40
49	Melão in natura, fresco, de primeira qualidade, higienizado, cortado em cubos uniformes, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, acondicionado em embalagem apropriada para conservação e consumo.	Quilograma	40
50	Banana in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, própria para consumo imediato.	Quilograma	40
51	Maçã in natura (tipos Gala, Fuji ou similares), fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando grau adequado de maturação, sabor, aroma e coloração característicos, própria para consumo imediato.	Quilograma	40