



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Referência: Solicitação de Registro de Preço.

2. DO OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar trata-se da demanda de aquisição de gêneros alimentícios, de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, destinados ao preparo e fornecimento da merenda escolar aos alunos das escolas da rede municipal de ensino, creches e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), bem como ao atendimento das demandas das demais Secretarias Municipais.

ÁREAS REQUISITANTES

Secretaria Municipal de Educação/Compras
Secretaria Municipal de Administração
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo
Secretaria Municipal de Obras
Secretaria Municipal de Meio Ambiente
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
Secretaria Municipal de Esporte e Lazer

3. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Joana D´Arc Campos – Secretaria Municipal de Educação

Fabiola Souza Lopes Rodrigues – Assessora Executiva da Secretaria de Educação

4. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

O presente documento é definido como um Estudo Técnico Preliminar que nos termos da Lei nº 14.133/2021, trata-se de documento constitutivo da primeira etapa do planejamento para a contratação de solução que atenderá à uma necessidade. Seu objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda, bem como visa embasar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentação aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, abrangendo escolas, creches e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), em atendimento às diretrizes de alimentação escolar e à promoção da segurança alimentar e nutricional.

A merenda escolar constitui fator essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, contribuindo diretamente para a melhoria do rendimento escolar, redução da evasão e permanência dos alunos nas unidades de ensino. Nesse contexto, cabe à Administração



Pública garantir a oferta regular de refeições balanceadas, preparadas com gêneros alimentícios de qualidade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Adicionalmente, a aquisição também se faz necessária para atender às demandas das demais Secretarias Municipais, considerando a execução de atividades institucionais que eventualmente requerem o fornecimento de alimentação, assegurando o adequado funcionamento dos serviços públicos.

Dessa forma, a contratação pretendida é imprescindível para a manutenção das atividades educacionais e administrativas do Município, bem como para o cumprimento das obrigações legais relacionadas à alimentação escolar, garantindo eficiência, continuidade e qualidade na prestação dos serviços públicos.

Portanto, a contratação pretendida mostra-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público, contribuindo para a manutenção da infraestrutura institucional, para a otimização dos recursos orçamentários e para a continuidade e eficiência das atividades desenvolvidas pela instituição.

Ressalta-se que a **Lei Federal nº 14.133/2021**, em seu **art. 11, inciso I**, estabelece o **planejamento da contratação** como etapa obrigatória do processo licitatório, e que a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar atende ao disposto no **art. 18**, o qual exige a demonstração da necessidade, adequação e viabilidade da contratação.

Ademais, o **art. 20 da referida Lei** dispõe que as contratações públicas devem ser precedidas de estudos que assegurem a seleção da proposta mais vantajosa, com foco na **eficiência e na economicidade**. Nesse contexto, a contratação ora proposta busca **garantir o fornecimento regular e padronizado dos produtos ora licitados**, evitando contratações emergenciais e fragmentadas que possam onerar os cofres públicos.

A centralização da aquisição desses produtos em um único procedimento licitatório, abrangendo todas as secretarias, propicia melhor **planejamento orçamentário, controle de estoque, padronização visual dos materiais institucionais e otimização de recursos públicos**, em conformidade com os princípios da **eficiência, economicidade e planejamento** previstos no **art. 5º da Lei nº 14.133/2021**.

Portanto, a contratação mostra-se **necessária, oportuna e vantajosa**, por assegurar a continuidade das atividades administrativas e o cumprimento das funções públicas essenciais, garantindo à população um serviço público mais eficiente, organizado e transparente.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios deverá observar integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, bem como demais normas regulamentares aplicáveis.



A presente contratação deverá observar os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência e desenvolvimento nacional sustentável.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender rigorosamente aos padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, expedidas pelos órgãos competentes, tais como a vigilância sanitária e demais legislações correlatas. Os produtos deverão ser fornecidos em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados, embalados e identificados, contendo informações obrigatórias como data de fabricação, prazo de validade, lote e composição.

A contratada deverá possuir regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária, bem como comprovar aptidão técnica para o fornecimento do objeto, mediante apresentação de atestados de capacidade técnica compatíveis com o objeto da contratação, conforme exigido na legislação vigente.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada ou conforme demanda da Administração, respeitando os prazos, locais e condições estabelecidos no termo de referência, garantindo a continuidade no atendimento às unidades requisitantes, como escolas, creches e demais órgãos municipais.

Deverá ser assegurada a rastreabilidade dos produtos fornecidos, quando aplicável, bem como o cumprimento das boas práticas de armazenamento e transporte, especialmente no caso de produtos perecíveis, com observância às condições adequadas de temperatura e conservação.

A contratada será responsável pela substituição imediata de produtos que apresentem desconformidades, vícios, avarias ou que estejam fora dos padrões exigidos, sem ônus adicional para a Administração Pública.

Sempre que possível, deverá ser observada a priorização de produtos de origem local ou regional, bem como aqueles provenientes da agricultura familiar, em consonância com as políticas públicas de incentivo ao desenvolvimento sustentável e à economia local.

3.5. Requisitos Técnicos Específicos do Objeto

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios deverá atender rigorosamente aos seguintes requisitos técnicos:

1. Qualidade e Padrão dos Produtos

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes, especialmente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os produtos deverão apresentar características organolépticas adequadas, tais como cor, odor, sabor, textura e aparência compatíveis com sua natureza.



2. Condições de Conservação e Validade

Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade, observando-se, no mínimo, o percentual de 75% (setenta e cinco por cento) de sua vida útil no momento da entrega, salvo exceções devidamente justificadas e aceitas pela Administração. Deverão ser respeitadas as condições adequadas de armazenamento, conservação e transporte, incluindo controle de temperatura quando necessário.

3. Embalagem e Rotulagem

As embalagens deverão estar íntegras, lacradas e adequadas ao tipo de produto, garantindo proteção contra contaminação e danos. A rotulagem deverá conter informações obrigatórias conforme legislação vigente, incluindo data de fabricação, validade, lote, composição, identificação do fabricante e registro no órgão competente, quando aplicável.

4. Transporte e Logística

O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos apropriados, limpos, higienizados e, quando necessário, refrigerados, de modo a garantir a integridade e a qualidade dos produtos até o local de entrega. Deverão ser observadas as normas sanitárias relativas ao transporte de alimentos.

5. Conformidade Sanitária e Legal

Os produtos deverão estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo proibida a entrega de itens adulterados, deteriorados ou fora dos padrões legais. A contratada deverá possuir todas as licenças e autorizações necessárias ao fornecimento dos produtos.

6. Entrega e Conferência

A entrega deverá ocorrer conforme cronograma estabelecido pela Administração, em locais previamente definidos. Os produtos estarão sujeitos à conferência no ato da entrega, podendo ser recusados aqueles que não atendam às especificações, qualidade ou condições exigidas.

7. Substituição de Produtos

A contratada deverá substituir, no prazo máximo estabelecido pela Administração, qualquer produto que apresente irregularidades, vícios de qualidade, ou que esteja em desacordo com as especificações exigidas, sem ônus adicional.

8. Rastreabilidade e Procedência

Sempre que aplicável, os produtos deverão possuir identificação de lote e origem, garantindo rastreabilidade e controle de qualidade, especialmente para produtos de origem animal e perecíveis.

3.6. Critérios de Sustentabilidade

Nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021, deverão ser observados princípios de desenvolvimento nacional sustentável, podendo ser exigido que os produtos apresentem menor



impacto ambiental, quando tecnicamente viável, como materiais recicláveis, embalagens reduzidas ou certificações ambientais.

3.7. Obrigações Complementares

A contratada deverá garantir:

- Entrega nos prazos estipulados no edital de licitação;
- Substituição imediata de materiais defeituosos ou em desacordo com as especificações contidas no edital de licitação;
- Responsabilidade por vícios, defeitos ou inadequações dos produtos fornecidos;
- Observância às normas de segurança do trabalho e demais legislações pertinentes.

Os requisitos estabelecidos deverão respeitar os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, proporcionalidade e julgamento objetivo, vedadas exigências que restrinjam indevidamente a participação de interessados, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021.

Além disso, deverão ser observados os princípios da **qualidade, eficiência e sustentabilidade ambiental**, conforme previsto no **art. 5º, incisos IV e X, da Lei nº 14.133/2021**, podendo ser priorizados materiais recicláveis ou de origem sustentável, quando tecnicamente viável.

A contratada será responsável por garantir que todos os produtos entregues estejam em **perfeito estado de consumo e conformidade com as especificações solicitadas**, ficando sujeita à rejeição, substituição ou penalidade em caso de descumprimento dos padrões estabelecidos.

Assim, os requisitos de desempenho e qualidade ora definidos asseguram a obtenção de resultados satisfatórios, garantindo à Administração Pública **produtos de alto padrão, coerentes com o planejamento e economicamente vantajosos**, em estrita observância ao interesse público.

A estratégia de contratação dar-se-á pelo procedimento de licitação, na modalidade PREGÃO sob sua forma ELETRÔNICA, por meio do sistema de REGISTRO DE PREÇO, tipo MENOR PREÇO POR ITEM, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Para a execução do objeto a CONTRATADA deverá seguir a seguinte dinâmica:

Após a emissão da Ordem de fornecimento (OF), A entrega deverá ser realizada no local indicado pela Secretaria requisitante, em horário comercial, mediante conferência e recebimento definitivo.

O prazo máximo para entrega dos materiais será de até 10 **(dez) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da ordem de fornecimento emitida pela Prefeitura.

A contratada deverá assegurar o prazo de validade dos produtos fornecidos pelo prazo mínimo de **90 (noventa) dias**, contados do recebimento definitivo, nos termos do art. 50 da Lei nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



14.133/2021 e do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

Durante o fornecimento, a contratada se compromete a substituir, sem ônus para a Administração, quaisquer produtos que se apresentem fora do prazo de validade ou impróprios para o consumo, vícios de qualidade, divergências em relação às especificações técnicas ou quaisquer irregularidades que comprometam sua utilização.

A substituição deverá ocorrer no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis** contados da notificação formal da Administração, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato.

O descumprimento desta cláusula ensejará a aplicação de penalidades administrativas, sem prejuízo da responsabilidade civil e demais medidas cabíveis.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para dimensionamento do quantitativo, foi levado em consideração a demanda apresentada para aquisição dos produtos de gêneros alimentícios por todas as secretarias requisitantes, conforme consta na planilha abaixo as descrições e especificações dos itens.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
01	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET próprio para diabéticos, instantâneo, 0% de açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais, aroma natural de chocolate, aroma idêntico ao natural de cacau, estabilizante lectina de soja, edulcorantes artificiais sucralose, acessulfame K e ciclamato de sódio. EMBALAGEM: embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo no mínimo 210 gr. Com selo de aprovação da associação de diabetes juvenil. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter no ato de sua entrega no mínimo de 6 meses de validade.	5000	UNIDADE
02	Achocolatado em pó. Alimento achocolatado com 7 vitaminas, embalagem de 400 gr. Ingredientes Básicos: extrato de malte de (47% extracto seco), leite magro concentrado, soro de leite concentrado, açúcar, cacau magro (9%), levedura, carbonato de magnésio, fosfato de cálcio, óleo vegetal, vitaminas (A, E, B1, B2, PP, B5, B6, B12, C), sal, aromatizante, vanilina. Pode conter traços de ovo. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, bem vedadas, de polietileno, contendo 400 g. Prazo	4000	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar á Nescau.		
03	Açúcar Cristal. Características Técnicas: Produto de origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e fabricação (empacotamento), lote e informações nutricionais. Similar à marca Dinalsucar.	8000	PACOTE
04	Água mineral sem gás, copo de 200ml. Embalagem de 48 copos	500	CAIXA
05	Água mineral sem gás, garrafa pet de 500 ml. Embalagem com 12 garrafas	1000	FARDO
06	Água mineral sem gás: Garrafão de 20 litros, com reposição de garrafão.	1300	UNIDADE
07	AMEIXA SECA PRETA, sem caroço, de primeira qualidade, tipo selecionada. O produto deve apresentar coloração característica (preta/escuro), textura macia, sabor característico (doce), e estar livre de grãos fermentados, rançosos, com mofo, sujidades, larvas, parasitas ou fragmentos estranhos. Deve ser de produção recente, com alto padrão de higiene e conservação, com tamanho de grãos uniforme e médio. O teor de umidade deve garantir a conservação do produto, evitando a secagem excessiva (endurecimento) ou a umidade excessiva (risco de mofo). O acondicionamento deve ser em embalagens originais de fábrica, transparentes, atóxicas e resistentes, com peso líquido de [inserir 500g ou 1kg, ex: 500g]. A embalagem deve estar perfeitamente selada e conter rotulagem nutricional, identificação do produtor, número de lote, data de fabricação e validade, respeitando as normas da	500	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	ANVISA. A validade mínima na entrega deve ser de 6 meses.		
08	Amendoim Características Técnicas: amendoim. Grupo: descascado, Subgrupo: bica corrida. Classe: miúdo. Tipo: único. Não deverá apresentar misturas, carunchos, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em polietileno transparente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Pachá.	2000	PACOTE
09	Amido de Milho. Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada, em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Maisena e Duryea.	2500	PACOTE
10	Arroz Agulhinha. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo fino, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Codil.	7000	PACOTE
11	Aveia Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, embalagem de 200g. Rótulo contendo	3000	CAIXA



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto.		
12	Azeite de Oliva extra virgem: Azeite de Oliva extra virgem, embalagem de 0,500 ml, íntegra. Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Frasco de 500ml. /a rotulagem deve conter as seguintes informações: data de validade/fabricação, lote e informações nutricionais.	1500	FRASCO
13	Batata Palha Características Técnicas: de primeira qualidade, íntegra e crocante, embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no MS. Embalagem íntegra, lacrada, contendo 140g. Similar à marca Yoki.	800	PACOTE
14	BICARBONATO DE SÓDIO, produto proveniente de matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Embalagem de 80 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6(seis) meses a contar da data da entrega. Similar à: Kitano, Pirata e Pachá	500	UNIDADE
15	Biscoito doce - Sabores: Maria, leite, coco ou maisena. Tipo rosquinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato de ácido de sódio), aromatizante e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease), estabilizante (lecitina de soja). Contém glúten. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, livre de gordura trans, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 1,5 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	3000	CAIXA



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	ingredientes, data de fabricação e validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Krokero.		
16	Biscoito doce (maisena) Integral Embalagem de 400 gr. Prazo de validade: mínimo de 8 meses de textura lisa, crocante. Ingredientes: farinha integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Contendo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote e informações nutricionais.	3000	PACOTE
17	Biscoito salgado tipo cream cracker integral Biscoito salgado crocante, Ingredientes: Farinha integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 400 g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote e informações nutricionais.	3000	PACOTE
18	BISCOITO TIPO POLVILHO 200 GR. Biscoito tipo polvilho, embalagem de 200 g. Não deve conter leite ou derivados em sua composição PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	6000	PACOTE
19	Bobina (saco plástico) picotada em alta densidade fundo reto, próprio para acondicionar alimentos, 35cm x 45cm, peso da bobina 5kg. Bobina com 500 saco plástico	200	ROLO
20	Bobina (saco plástico) picotada em alta densidade fundo reto, próprio para acondicionar alimentos, 40cm x 60cm, capacidade para 7 kg. Bobina com 400 sacos.	200	ROLO
21	Bule industrial, alumínio, cabo de madeira, com tampa, capacidade 4,5 lt.	100	UNIDADE
22	CACAU EM PÓ PURO 100% cacau - Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. ISENTO DE TRAÇOS DE LEITE, LACTOSE E GLÚTEN. Embalagem em plástico atóxico contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido. Embalagem secundária em caixas de papelão	1500	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	resistentes. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega. Similar à Marcas: Sicão, Pink e Gran Fibra.		
23	CAFÉ, em pó homogêneo, torrado e moído do Tipo Tradicional ou Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: 1) Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. 2) Similar às Marcas: Pilão, 3 Corações, Melita ou equivalente. 3) Espécie: Café Tradicional ou Superior, Nota de Qualidade Geral maior ou igual a 4,5 e menor que 7,2. 4) Bebida (sabor): do tipo intensidade média e, caso conste na embalagem, variando de 5 a 10: café mais equilibrado com torra média, com sabores mais acentuados, bebida dura para melhor. 5) Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. 6) Aspecto: Grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da Classificação Oficial Brasileira. 7) Características >sicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro. 8) Características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 4. Cafeína em 0,7% no mínimo; e 5. Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo. 9) Características Organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; e 8. Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom. 10) Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	5000	UNIDADE
24	CANELA, em pó, embalagem com aproximadamente 40 g.	1000	POTE
25	Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	2000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



26	Carne bovina fresca de 1º qualidade em cubos características técnicas: peça de carne bovina(musculo), cortada em cubos,resfriada,sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos,carne de cor vermelha cereja,elastica,firme e com odor agradável.	8000	QUILOGRAMA
27	Carne suína de boa qualidade,resfriado,apresentando em embalagens transparentes resistentes fechadas á vacuo ou outro fechamento bem lavrado,com denominação do nome do produto,faricante,endereço,registro no ministerio da agricultura,data de fabricação e validade.Embalados de 1kg.	5000	QUILOGRAMA
28	Carne bovina sem osso moida resfriada-de primeira qualidade.Características técnicas: peça de carne bovina,resfriada,sem gordura.Carne de cor vermelha cereja,elastica	8000	QUILOGRAMA
29	CEREAL INFANTIL multicereais, contendo no mínimo 13 vitaminas e pelo menos 6mg de ferro a porção. Embalagem de 400 gramas cada. PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	800	UNIDADE
30	CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 50%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega: não poderá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico. Produto nacional, embalagens de 1 kg". ZERO GORDURAS TRANS. Marcas de referência: Fleischmann, Mavalério e Sicao.	1500	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



31	Coador de pano para café, em tecido especial, com aro de apoio e cabo plástico, diâmetro de 22cm, tamanho grande	200	UNIDADE
32	Colher descartável para refeição, em material plástico transparente, embalagem com 50 unidades	20000	UNIDADE
33	Colher descartável para sobremesa, em material plástico transparente, embalagem com 50 unidades.	1000	UNIDADE
34	Colorífico: Corante alimentício de cor alaranjada, conhecido como Colorau. Ingredientes: Produto constituído de mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá ser apresentado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, deve ter aspecto de pó fino, cor alaranjado. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, termos soldada de embalagem de 500 gr e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes. Prazo de validade no mínimo 6 meses. A embalagem deve conter data de fabricação, lote.	3000	UNIDADE
35	Copo plástico descartável de 200 ml, embalagem com 100 unidades.	10000	PACOTE
36	Copo plástico descartável de 300 ml, em polipropileno, em cor branca, dimensão 9,5 cm de altura e 8 cm de diâmetro da boca, embalagem com 100 unidades	5000	PACOTE
37	Copo plástico descartável de 50 ml, embalagem com 100 unidades.	1000	PACOTE
38	Copo plástico descartável para caldo de 300 ml, em polipropileno, cor branca, dimensão 4,5cm de altura e 7cm de diâmetro, embalagem com 50 unidades	5000	UNIDADE
39	Coxa e sobre coxa de frango sem osso e sem pele - características técnicas: congelado com pesagem média de 250mg por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, ele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo	12000	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	1kg.Prazo de validade mínimo de 10 meses e data de fabricação máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca,lote e informações nutricionais.Similar á marca Avivar.		
40	FILE DE PEITO DE FRANGO - Especificação: File de peito de frango, sem osso, sem pele, em tiras, cortado em tiras de 2cm x 2cm x 7cm, transportado e conservado a temperatura de -18°C ou mais frio, com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente não pegajosa, devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: plástica, atóxica e apropriada para alimentos de 1,0 a 3,0 kg; embalagem secundária: caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, portaria cvs 05/13, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc.adm. determinados pelo MAPA e ANVISA, com validade máxima de 30 dias na data da entrega e informações nutricionais. Similar á marca Avivar.	10000	QUILOS
41	FARINHA DE ARROZ BRANCA, fina, 100% pura, isenta de glúten, sem corantes ou conservantes. Embalagem plástica transparente de 1kg, atóxica e selada. Produto de primeira qualidade, livre de sujidades e ranço. Rotulagem com informações nutricionais, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade, modo de armazenamento. Produto para atender a dietas especiais (celíacos) para garantir a isenção total de contaminação cruzada. Validade mínima de 6 meses na entrega	1000	PACOTE
42	FARINHA DE AVEIA - 500GR, Farinha de aveia. Produto obtido pela moagem dos flocos de aveia beneficiada. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. ROTULAGEM: rotulagem de acordo com a legislação. Será rejeitada a farinha que apresente odor oxidado e/ou de mofo. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: farinha; Cor: branco - Textura: fina e uniforme; Odor:	2000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	característico do produto; Sabor: característico do produto. PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária deverá apresentar em: embalagem plástica, resistente, reforçada, transparente, resistente, termossoldado, (com solda reforçada) original de fábrica com identificação do produto, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Similar à marca: Viver Bem, Kodilar e Natural Life.		
43	FARINHA DE COCO - 100% natural, produto obtido a partir da película/polpa do coco desidratado e moído (farinha de coco seca), livre de açúcar adicionado, glúten e conservantes. Deve apresentar cor amarronzada clara ou branca-creme, textura fina e uniforme, aroma suave característico de coco e sabor adocicado suave. O produto deve ser isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e impurezas. A farinha deve apresentar alto teor de fibras e baixo teor de carboidratos, sendo ideal para uso em preparações de bolos, pães, biscoitos e empanados. Embalagem primária constituída por saco de polietileno atóxico, resistente, termo selado ou embalagem laminada, selada a vácuo, contendo peso de [inserir peso, ex: 500g ou 1kg]. Deverá conter rotulagem nutricional completa, número de lote, data de validade, marca, identificação do produtor e, preferencialmente, ser oriunda da agricultura familiar. A validade mínima na entrega deve ser de 6 meses e o armazenamento deve ser em local limpo, seco e arejado, longe de produtos químicos.	1000	PACOTE
44	Farinha de Mandioca Grupo: Seca, Subgrupo: fina beneficiada, Classe: amarela e torrada. Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Amafil.	4000	PACOTE
45	Farinha de Milho Bijú. Características Técnicas: Farinha de milho em flocos (bijú). Grupo: Seca, Subgrupo: Flocos.	3000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	Classe: Amarela. Tipo: 1; não contém corantes; tradicionalmente moído na pedra. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Rocinha.		
46	FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO DE MILHO), amarela, flocada, de 1ª qualidade. Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. Embalagem de 500g constando dados do fabricante, data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Produto com validade igual ou superior a 4 (quatro) meses a contar da data de entrega. Similar à marca: Yoki, Sinhá e Pachá	1000	PACOTE
47	Farinha de Trigo com fermento Características Técnicas: farinha de trigo com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar á marca Dona Benta.	4000	PACOTE
48	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1 (Enriquecida). Produto obtido da moagem de grãos inteiros de trigo (100% integral), não refinado, rico em fibras, sem adição de conservantes ou aditivos artificiais. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente (RDC 344/2002 e alterações). Características Organolépticas: Cor, odor e sabor próprios (característicos do produto), isento de materiais terrosos, parasitas, insetos e sujidades. Conteúdo	1000	PACOTES



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	de Fibras: Mínimo de 4,5 gramas de fibra alimentar em cada 50 gramas do produto (alto teor de fibras). Embalagem, plástica, transparente, atóxica, resistente, selada hermeticamente, contendo x kg. Deve estar limpa, íntegra, não amassada ou rasgada. Rotulagem com informações nutricionais, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade, modo de armazenamento. Validade: Mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
49	FARINHA LÁCTEA 400 GR Entende-se por “farinha láctea” o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de trigo, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada, e fonte de 11 vitaminas e ferro. Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (55%), açúcar, leite em pó integral (20%), vitaminas [vitamina C (ácido ascórbico), vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e vitamina B1 (mononitrato de tiamina)], minerais [cálcio (fosfato de cálcio dibásico), ferro (fumarato ferroso) e zinco (óxido de zinco)], sal e aromatizante. ORGANOLÉPTICAS: Aroma: próprio; Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca, com tons leves de amarelo; FÍSICO-QUÍMICAS PARA 100 GRAMAS DE PRODUTO: Carboidrato: mínimo 22 g; Proteína: mínimo 3,8 g; Gorduras Totais: máximo 1,8 g; Fibra Alimentar: mínimo 0,8g; Ferro: mínimo 1,7 mg; Sódio: máximo 70 mg. PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade 400 (quatrocentos) gramas	1000	LATA
50	FÉCULA DE BATATA (AMIDO DE BATATA) , produto de alta qualidade, obtido através do processamento de batatas selecionadas, apresentando-se na forma de pó fino, seco, de cor branca uniforme e sabor neutro. O produto não deve conter glúten, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos ao produto. Deve apresentar alta capacidade espessante, ideal para uso como espessante e agente de ligação em preparações, conferindo leveza e maciez. Embalagem primária deve ser atóxica, resistente, selada hermeticamente, contendo 500g ou 1kg, contendo externamente informações como peso líquido, lote, data de fabricação e validade, identificação do fabricante e selo de	1000	PACOTES



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	inspeção (se aplicável). A validade no momento da entrega deve ser, no mínimo, de 6 meses. O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA.		
51	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: Carioca, novo, tipo 1, extra, grupo 1. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de empacotamento e validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Codil.	15000	PACOTE
52	Feijão preto novo, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 5 meses.	5000	PACOTE
53	Fermento Químico. Características Técnicas: ingredientes – amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Pó Royal.	2000	UNIDADE
54	Filtro de café reutilizável, nº 103, embalagem com 30 unidades.	5000	UNIDADE
55	FILE DE PEITO DE FRANGO - Especificação: File de peito de frango, sem osso, sem pele, em tiras, cortado em tiras de 2cm x 2cm x 7cm, transportado e conservado a temperatura de -18°C ou mais frio, com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente não pegajosa, devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: plástica, atóxica e apropriada para alimentos de	10000	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	2kg ; embalagem secundária: caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, portaria cvs 05/13, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc.adm. determinados pelo MAPA e ANVISA, com validade máxima de 60 dias na data da entrega e informações nutricionais. Similar á marca Avivar.		
56	FILÉ DE PEIXE – TIPO TILÁPIA – PACOTE 1 kg Filé de peixe, tipo tilápia, de primeira qualidade, limpo, sem espinhas, congelado, sem tempero e sem pele. Deve apresentar-se com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou odor estranho. Não deve conter qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O peixe deve estar à temperatura de -12° C (doze graus célsius negativos) ou inferior e ser transportado em veículo adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme a legislação vigente. Produto deve estar em embalagem primária, original de fábrica, com plástico atóxico, resistente, limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, quantidade do produto, data de validade, procedência, informações nutricionais, número de lote, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), atendendo todas as exigências da legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). No ato da entrega, a validade máxima é de 6 meses. Embalagem de 1 kg (um quilo). O produto que não apresentar características físico-químicas satisfatórias, oferecendo riscos à segurança alimentar do consumidor em questão, não será recebido.	1000	QUILOS
57	FLOCOS FINOS DE AVEIA- 500GR , Flocos finos de aveia. Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresente odor oxidado	2000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	e/ou de mofo. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: flocos médios; Cor: branco – creme; Textura e granulação: fina e uniforme; Odor: característico do produto; Sabor: característico do produto. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS(30gr) carboidrato: mínimo: 17 g, proteína: mínimo: 4,3 g, gordura total: mínimo: 2,2 g, fibra: mínimo: 2,9 mg, PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária deverá apresentar em: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, termos soldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Similar à marca: Natural Life, Yoki e Jasmine		
58	FÓRMULA INFANTIL a base de soja, indicada para lactentes a partir de 6 meses, com alergia a proteína do leite de vaca (APLV). Composição: Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), proteína de soja, fosfato tricálcico, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, citratotripotássico, citratotrisódico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, magnésio, vitamina C, taurina, Inositol, sulfato ferroso, vitamina E, sulfato de zinco, l-carnitina, niacina, ácido pantotênico, biotina, vitamina B12, vitamina B2, vitamina A, ácido fólico, vitamina B1, vitamina D, vitamina B6, sulfato cúprico, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificantes lecitina. Sem glúten. Apresentação: latas contendo 400g, com validade de 18 meses a contar da data de entrega.	1000	LATA
59	Fórmula nutritiva sabor morango na versão pó. Lata com 380gm. Produto contém polpa natural de fruta de morango e cereais, corantes naturais, além de ser fonte de vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar, maltodextrina, flocos de cereais - trigo, cevada e aveia, soro de leite, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ascorbato de sódio, cloridrato de tiamina e colecalciferol), sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido cítrico. Alérgicos: contém derivados de leite, trigo cevada, aveia e soja. Pode conter centeio. Contém lactose. Contém glúten.	500	LATA
60	Fubá de canjiquinha embalagem de 500 gr.	2000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



61	Fubá Mimoso Fino Características Técnicas: ingredientes – fubá mimoso fino (geneticamente a partir de <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i>), ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não contém glúten. Não deverá apresentar misturas, carunchos, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Sinhá.	4000	PACOTE
62	Garrafa Térmica Cromada 1,8 Litros com pulsador e alça. Características: - Garrafa térmica - Pressão - Com alça - Revestida em aço/ inox fosco - Ampola de vidro - Sistema que evita pingos - Capacidade: 1,8 litros	20	UNIDADE
63	GELATINA DIET (sabores variados), caixinha com peso de 12g, com 0% de açúcar. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Na embalagem, data de fabricação, validade, peso e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	3000	UNIDADE
64	Gelatina em pó. Características Técnicas: açúcar cristal, gelatina em pó, sal (cloreto de sódio), acidulante (ácido fumárico), aromatizante, antiemético (fosfatotricálcico e dióxido de silício), edulcorantes artificiais (aspartame e acesulfame-k), ferro e vitaminas, e corantes artificiais; não contém glúten. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá estar intacta e conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 45g. Sabores diversos. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máxima de 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Apti.	14000	UNIDADE
65	Guardanapo papel absorvente, folha simples, na cor branca, 4 dobras, dimensões mínimas 22 x 23 cm, 100% fibras	1000	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	naturais. Embalagem: pacote com 50 unidades, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
66	Isqueiro portátil, tamanho grande, medindo 8cm de comprimento, cor variada	50	UNIDADE
67	IOGURTE COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTAS, com baixo teor ou isento de açúcar. Iogurte com polpa de fruta de sabores diversos (morango, coco, abacaxi, entre outros), combinar sabores com a nutricionista no momento do pedido: sua composição deverá conter polpa ou pedaços de frutas, não poderá conter conservantes e corantes artificiais. Ser isento de gorduras trans e edulcorantes. Sua embalagem primária deverá ser frasco de poliuretano e tampa de plástico com capacidade de 1000 ml. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e ter registro na Secretaria de Agricultura (Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou SIE – Serviço de inspeção estadual ou SIF- Serviço de Inspeção Federal ou Anvisa.) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – (MAPA)	4000	FRASCOS
68	LEITE DE COCO EM PÓ – Produto obtido a partir da desidratação (spray dryer) da polpa de coco maduro, apresentando-se em forma de pó fino, homogêneo, de cor branca a levemente amarelada, com sabor e odor característicos do coco, isento de sabores ou odores rançosos, estranhos ou desagradáveis. Não deverá conter adição de açúcares, maltodextrina em excesso, corantes ou aromatizantes artificiais, visando a alimentação saudável. Deve ser um produto isento de glúten e lactose, sendo uma alternativa para dietas restritivas. A composição deve primar pela pureza, sendo preferencialmente leite de coco e no máximo antiumectante permitido pela ANVISA (como dióxido de silício ou fosfato tricálcico) para manter a fluidez do pó. O teor de gordura deve ser característico do leite de coco integral. Deve estar livre de sujidades, parasitas e fragmentos estranhos, conforme boas práticas de fabricação (RDC 727/22). A embalagem deve ser primária, original de fábrica, hermeticamente fechada (lata, sachê stand-up pouch ou pacote aluminizado), que garanta a integridade, higiene e conservação do produto, com peso líquido de [inserir peso, ex: 200g ou 1kg]. A rotulagem deve	1000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	conter obrigatoriamente: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses na entrega), lote e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue com no mínimo 75% da sua validade total.		
69	LEITE DE SOJA, composto elaborado com grãos de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetra Pack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega. Similar à marca: Ades.	800	PACOTE
70	LEITE EM PÓ DESNATADO, obtido a partir da remoção da gordura do leite de vaca seguido de desidratação, de procedência nacional, apresentando-se em pó fino, homogêneo e de cor branca, livre de impurezas, sujeiras ou agentes estranhos, com odor e sabor característicos. O produto deve ter teor de gordura (matéria gorda) máximo de 1,5%, sendo isento de açúcar ou edulcorantes, e rico em proteínas e cálcio. A embalagem deve ser primária, em plástico ou sachê hermeticamente fechado, higiênico e atóxico, contendo rotulagem completa com dados do fabricante, registro oficial de inspeção (SIF/SIE/SIM), lote e validade, com prazo de validade mínimo de 120 dias a partir da data de entrega. O produto deve atender às normas da Anvisa e legislação vigente sobre produtos lácteos. Embalagem de 400 gr.	2000	PACOTE
71	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GR - Leite em pó integral e instantâneo. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsificante em uma proporção máxima de 5g/kg. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação	12000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97. FÍSICO-QUÍMICAS: Por porção de 25 gramas: Gordura Total: máximo 7g. Proteína: mínimo 6g. Cálcio: mínimo de 235mg. PRAZO DE VALIDADE: Prazo de Validade: mínimo de 06 (seis) meses. EMBALAGEM: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas. ZERO GORDURAS TRANS. Similar às marcas: Itambé, Camponesa e Piracanjuba.		
72	LEITE EM PÓ INTEGRAL, instantâneo, zero lactose (com teor de lactose inferior a 0,1% ou isento), obtido a partir da desidratação do leite fluido integral e adição de enzima lactase, de primeira qualidade. O produto deve ser isento de açúcares adicionados, corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais, apresentando cor brancoamarelado, odor e sabor característicos, agradável e não rançoso, com textura em pó uniforme, sem grumos, partículas queimadas ou impurezas. Deve ser enriquecido com vitaminas A e D e ser isento de gorduras trans. A embalagem primária deve ser constituída por sacos de polietileno aluminizado ou lata hermeticamente fechada, pesando a partir de 400g, resistente e sem perfurações, amassados, ferrugem ou sinais de violação, garantindo a integridade do produto. O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínima de 6 meses a partir da data de entrega, ou conforme edital), registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) ou SIE, conforme legislação vigente.	3000	PACOTE
73	Leite Integral longa vida Características Técnicas: leite fluído UHT. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve conter no mínimo 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Tetra Pak, bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido	8000	CAIXA



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	intenso ou problemas na vedação da embalagem. Contendo 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Prazo de fabricação: Máximo de 1 mês. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Similar à marca Itambé.		
74	Leite Integral Pasteurizado Características Técnicas: leite fluído em in natura, não pode sofrer adição de qualquer outro ingrediente. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve conter no mínimo 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem: pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Contendo 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Prazo de fabricação: Máximo de 1 dia. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Similar à marca Maveró.	8000	UNIDADE
75	LEITE PARA LACTENTES + 6 MESES. Lata com 800gr. Leite desnatado, proteínas do soro lácteo, malto dextrina, óleos vegetais, soro lácteo em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, iodeto de potássio, selenato de sódio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantoténico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de <i>S. thermophilus</i> , cultura de bifidobactérias. . Origem das proteínas: Soro Lácteo. + 6 meses.	300	LATA
76	LEITE PARA LACTENTES 0 A 6 MESES. Lata com 800gm. Leite para lactentes composto por: Proteínas do soro de leite, leite magro, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de <i>Mortierella alpina</i> , lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, fosfato de	500	LATA



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), óleo de peixe, emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, PP, ácido pantoténico, A, B1, B6, D, K, B2, ácido fólico, B12, biotina), L-fenilalanina, cultura de bifidobactérias, taurina, L-histidina, inositol, nucleótidos, L-carnitina. Origem das proteínas: Soro Lácteo. 0 a 6 meses.		
77	Macarrão conchinha para sopa Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Santa Amália.	7000	PACOTE
78	Macarrão Espaguete nº 08 Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma) Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Santa Amália.	7000	PACOTE
79	Macarrão Parafuso Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Santa Amália.	7000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



80	MACARRÃO TP PADRE NOSSO OU PARAFUSO 500G SEM OVOS. Obtido da farinha de trigo especial (<i>Triticumaestivum</i> L.) ou sêmola de trigo adicionado de água potável ISENTO DE OVOS DE QUALQUER ESPÉCIE, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato padre nosso. Produto com 0% gorduras trans, enriquecido com ferro e ácido fólico. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente, em especial, as Portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98, da SVS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 263, de 22/09/05). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. ORGANOLÉPTICAS: aspecto, cor e odor: característico PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, sem danos, original de fábrica, constando data de fabricação e validade do produto e número do lote, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.	3000	PACOTE
81	Margarina - Produto obtido de vegetais líquidos e Inter esterificados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 80% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e fabricação, lote e informações nutricionais.	5000	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



82	Milho de Canjica. Características Técnicas: grupo: misturada, subgrupo: despeliculada, classe: branca ou amarela, tipo 1, de procedência nacional, ser de safra corrente. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e fabricação (empacotamento), lote e informações nutricionais. Similar à marca Pachá.	3000	PACOTE
83	Milho para pipoca. Características Técnicas: milho de pipoca amarelo, duro, tipo 1, ser de safra corrente. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500 g, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e fabricação (empacotamento), lote e informações nutricionais. Similar à marca Pachá.	3000	PACOTE
84	Milho verde enlatado (em conserva). Ingredientes: Milho, água e sal, não contem glúten. Embalagem de 200gr.	800	LATA
85	Milho verde enlatado (em conserva). Ingredientes: Milho, água e sal, não contem glúten. Embalagem de 2kg.	200	LATA
86	Óleo de Soja Características Técnicas: óleo de soja refinado, tipo 1, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipiente intacto de plástico, de 900 ml, não apresentado amassamento, vazamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca ABC.	7000	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



87	ORÉGANO, validade mínima de 1 ano no Momento da entrega e embalagem com 100 gramas.	500	UNIDADE
88	Polvilho Azedo ou Doce Características Técnicas: produto derivado da mandioca. Não contém glúten. Não deverá apresentar misturas, carunchos, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Amafil.	2000	PACOTE
89	Prato descartável, em polipropileno, cor branca, com 18cm de diâmetro, embalagem com 10 unidades	1500	PACOTE
90	Prato descartável, em polipropileno, cor branca, com 22 cm de diâmetro, embalagem com 10 unidades	1500	PACOTE
91	QUEIJO MEIA CURA, tipo minas, com pouco sal, resfriado, embalagem fechada a vácuo, intacta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido (1 kg), registro no Mapa. De 1ª qualidade, sem ranço. Validade mínima de 60 dias. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento dentro do prazo de validade, embalagens danificadas, produto em desacordo com a descrição e produto de marca diferente a definida no processo licitatório.	800	UNIDADE
92	Refrigerante à base de extrato de guaraná Características Técnicas: água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, acidulante: ácido cítrico; conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio; corante: caramelo tipo IV. Deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em garrafas "pet" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 meses e 20 dias a partir da data de entrega de acordo Lei Federal nº 8.918/94, contendo 2 litros. Similar à marca Antarctica.	3000	UNIDADE
93	Refrigerante à base de extrato de noz cola Características Técnicas: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Deve ser livre de sujidades, parasitas, larvas.	3000	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	Acondicionado em garrafas “pet” com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Entrega de acordo Lei Federal nº 8.918/94, contendo 2 litros. Similar à marca Coca-Cola.		
94	Refrigerante à base de laranja Características Técnicas: água gaseificada, açúcar, suco de laranja, aroma sintético artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em garrafas “pet” com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 meses e 20 dias a partir da data de entrega de acordo Lei Federal nº 8.918/94, contendo 2 litros. Similar à marca Coca-Cola.	3000	UNIDADE
95	Requeijão Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 200g.	3000	UNIDADE
96	Saco de Papel para pipoca Tipo nº 3; Embalagem com 500 saquinhos.	3000	PACOTE
97	Sacos Plásticos para cachorro quente – Embalagem com 500 unidades.	200	PACOTE
98	Sal Refinado Extra Iodado Características Técnicas: ingredientes – sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, antiumectante ferrocianeto de sódio INS535. Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar à marca Mocsal.	3000	PACOTE
99	Sardinha em lata em folha de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo e viscerado, sem escamas, sem espinhas, conservada em óleo comestível com sal. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote. Embalagem de 250g.	1000	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS



100	SUCO CONCENTRADO, INTEGRAL SABORES VARIADOS. Suco concentrado integral. COMPONENTES NECESSÁRIOS: Mínimo de 50% de polpa da fruta. Sem açúcar e sem corantes artificiais. DILUIÇÃO OU RENDIMENTO: Maior ou igual a 1:8 (1 parte de suco para 8 de água). PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Garrafinha de 500ml **Não é permitido a troca por sabor semelhante, embalagem de tamanho proporcional ao solicitado OU xarope concentrado. Similar à marca Ebba (Maguary).	3000	UNIDADE
101	Suco em Pó adoçado-Embalagem de 240 gr, valor energético 91 kcal, carboidratos 24 g.	500	UNIDADE
102	SUPLEMENTO ALIMENTAR - TIPO " SUSTAGEM" OU SIMILAR 400 G. Leite em pó desnatado instantâneo, sólidos de xarope de milho, leite em pó integral, fosfato de magnésio, ascorbato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, inositol, iodeto de potássio, acetato de DL-alfa tocoferol, niacinamida, sulfato de manganês, sulfato cúprico, fitomenadiona, acetato de vitamina A, pantotenato de cálcio, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, cloridrato de tiamina, riboflavina, cloreto de cromo, ácido fólico, biotina e aromatizante, Sem glúten, Com lactose, sabores variados.	500	UNIDADE
103	UVAS PASSAS PRETA SEM CAROÇO, único ingrediente poderá ser uva desidratada sem semente, sem aditivos, tamanho médio. Embalagem: plástica, resistente, hermeticamente vedada. Peso: 200 gramas. ZERO GORDURAS TRANS	800	PACOTE
104	VINAGRE DE MAÇÃ OU DE LIMÃO OU DE ÁLCOOL: frasco de 750ML: PRAZO DE VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	1000	VIDRO
105	Suporte de plástico para coador de café nº 103	100	UNID.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para fins de levantamento de preços de mercado, foram realizados orçamentos na plataforma Banco de Preços, conforme relatório constante no processo, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às



necessidades da administração.

Após análise, concluiu-se que para contratação do objeto a realização de processo licitatório na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, objetivando alcançar melhor custo-benefício fazendo uso eficiente e eficaz do dinheiro público.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa inicial do valor da contratação observa a exigência do artigo 23 da Lei 14.133/2021, no qual foram consultadas diversas empresas especializadas com variação de preços de mercado.

Objetivando a instrução do processo, informamos que foram realizadas consultas no Portal de Compras Públicas, conforme orçamentos anexos ao processo, sobre os preços praticados para o objeto desta licitação, estimando-se o montante em R\$4.519.550,00 (Quatro milhões quinhentos e dezenove mil e quinhentos e cinquenta reais).

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, visando atender às demandas das unidades administrativas vinculadas à Administração Municipal, incluindo escolas, creches, centros municipais e demais secretarias, conforme suas necessidades operacionais.

A contratação abrangerá o fornecimento de alimentos variados, tais como gêneros perecíveis e não perecíveis, incluindo, mas não se limitando a: hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, produtos panificados, grãos, cereais, enlatados e demais itens necessários à adequada execução das atividades institucionais, especialmente no que se refere à alimentação escolar e demais serviços públicos que demandem o uso desses insumos.

A execução do objeto se dará de forma parcelada, mediante solicitações formais da contratante, de acordo com cronograma e quantitativos previamente estimados, possibilitando maior controle de estoque, redução de perdas e melhor adequação às demandas reais de consumo. As entregas deverão ocorrer diretamente nos locais indicados pela Administração, respeitando prazos, condições de transporte, armazenamento e conservação, conforme as características específicas de cada produto.

A solução contempla, ainda, a exigência de padrões rigorosos de qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária, garantindo que todos os produtos fornecidos atendam às normas vigentes dos órgãos reguladores competentes. Inclui-se também a obrigatoriedade de substituição de itens em desconformidade, bem como a rastreabilidade dos produtos, quando aplicável.

Do ponto de vista operacional, a contratação poderá ser estruturada por meio de loteamento por categorias de produtos ou por registro de preços, de modo a ampliar a competitividade, assegurar economicidade e permitir maior flexibilidade na gestão contratual.

Assim, a solução adotada mostra-se a mais adequada para garantir o abastecimento regular e eficiente dos gêneros alimentícios, assegurando qualidade, continuidade dos serviços públicos



e atendimento ao interesse público, com observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a solução como um todo se mostra **técnica, economicamente viável e juridicamente adequada**, atendendo aos princípios do **planejamento, eficiência, economicidade, publicidade e interesse público**, conforme preceitua o **art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021**.

11.1. Das possíveis formas de contratação:

11.1.1. Das formas:

11.1.1.1. Forma 1 – Buscar Atas de Registro de Preços disponíveis para realizar adesão.

11.1.1.2. Forma 2 – Realizar Contratação/Aquisição própria.

11.2.2. Da análise:

11.2.2.1. Forma 1 – Não foi encontrada Atas de Registro de Preços disponíveis para realizar adesão com todos os itens necessários.

11.2.2.2. Forma 2 – É possível a realização de Contratação/Aquisição própria através da Secretaria de Administração – Departamento de Licitações e Contratos.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A adoção do **fornecimento parcelado dos materiais** justifica-se em razão da **diversidade de demandas e da variação temporal das necessidades** das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Martinho Campos/MG, que utilizam os produtos em quantidades e períodos distintos, de acordo com a natureza e a periodicidade de suas atividades.

A entrega dos materiais de forma **parcelada e sob demanda** permite à Administração Pública **adequar o fornecimento ao consumo real**, evitando a formação de estoques excessivos, a obsolescência dos materiais e o consequente **desperdício de recursos públicos**, em observância aos princípios da **economicidade e eficiência** previstos no **art. 5º, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

Além disso, o parcelamento das entregas contribui para a **melhor gestão logística e orçamentária**, possibilitando que cada secretaria receba os impressos no momento em que realmente necessita, o que **racionaliza o uso dos espaços de armazenamento e otimiza o fluxo de trabalho administrativo**.

Do ponto de vista técnico, a modalidade de entrega parcelada se mostra a mais **adequada e vantajosa**, pois garante:

- Atendimento contínuo e ininterrupto das atividades administrativas;
- Flexibilidade para atender variações de demanda entre secretarias;
- Redução de custos operacionais com armazenamento e manuseio;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS**



- Manutenção da qualidade dos produtos, evitando deterioração por longos períodos de estocagem.

Tal prática está em conformidade com o **art. 23, inciso II, da Lei nº 14.133/2021**, que admite a execução contratual de forma parcelada quando o fornecimento dos bens puder ocorrer em partes, sem prejuízo do conjunto ou da funcionalidade do objeto.

Dessa forma, a entrega parcelada atende plenamente aos **interesses administrativos, técnicos e econômicos** da Prefeitura de Martinho Campos/MG, assegurando **maior eficiência, racionalidade e adequação da execução contratual** às necessidades reais das Secretarias Municipais.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como finalidade assegurar o fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade de gêneros alimentícios, visando atender de forma satisfatória às demandas das unidades administrativas da Administração Municipal.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

Garantir o abastecimento regular e ininterrupto de alimentos, evitando descontinuidade na prestação dos serviços públicos, especialmente no que se refere à alimentação escolar e demais atividades institucionais que dependem desses insumos;

Assegurar a oferta de produtos com qualidade adequada, dentro dos padrões sanitários e nutricionais exigidos pela legislação vigente, promovendo a segurança alimentar dos usuários;

Proporcionar uma alimentação equilibrada e adequada, contribuindo para o desenvolvimento e bem-estar dos beneficiários, em especial dos alunos da rede municipal de ensino;

Otimizar a gestão de estoques, reduzindo perdas, desperdícios e custos operacionais, por meio de entregas parceladas e planejadas conforme a demanda;

Promover maior eficiência administrativa, com a padronização dos processos de aquisição e controle dos gêneros alimentícios;

Assegurar economicidade na aplicação dos recursos públicos, mediante a seleção da proposta mais vantajosa, observando os princípios da legalidade, eficiência e planejamento;

Garantir transparência e controle na execução contratual, possibilitando o adequado acompanhamento e fiscalização do fornecimento.

Dessa forma, espera-se que a contratação contribua diretamente para a melhoria da qualidade dos serviços prestados à população, atendendo ao interesse público de forma eficaz e sustentável.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS**



Para viabilizar a adequada execução do objeto e assegurar a efetividade da contratação, deverão ser adotadas, previamente e durante a execução contratual, as seguintes providências por parte da Administração:

I – Elaboração do Termo de Referência, contendo especificações técnicas claras, quantitativos estimados com base em histórico de consumo e demandas projetadas, critérios de aceitação, prazos de entrega, condições de pagamento e penalidades aplicáveis;

II – Realização de pesquisa de preços, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando parâmetros idôneos e fontes oficiais, a fim de assegurar compatibilidade com os valores praticados no mercado;

III – Definição da modalidade e do critério de julgamento, observando-se a natureza comum dos bens e a necessidade de obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;

IV – Previsão orçamentária suficiente, com a devida indicação de dotação específica, assegurando cobertura financeira para a execução contratual;

V – Designação formal de gestor e fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização, registro de ocorrências e ateste do recebimento dos materiais;

VI – Organização de espaço físico adequado para armazenamento, quando necessário, garantindo condições apropriadas de conservação, segurança e controle de estoque;

VII – Estabelecimento de rotinas de controle e acompanhamento do consumo, possibilitando avaliação periódica da execução contratual, prevenção de desperdícios e readequação de quantitativos, se necessário;

VIII – Capacitação ou orientação dos servidores responsáveis pelo recebimento e conferência dos materiais, assegurando que a verificação de conformidade seja realizada com base nas especificações técnicas previamente estabelecidas;

IX – Adoção de procedimentos formais de recebimento provisório e definitivo, com registro documental das entregas, conferência qualitativa e quantitativa, e comunicação imediata à contratada em caso de desconformidade.

As providências elencadas visam estruturar adequadamente o processo de contratação e execução, promovendo maior segurança jurídica, eficiência administrativa e controle sobre os recursos públicos empregados.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Para a demanda específica abordada no presente Estudo Técnico Preliminar, não há necessidade de realizar Contratações Correlatas ou Interdependentes, pois a contratação de aquisição do objeto não está relacionada às contratações existentes.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios, embora essencial à continuidade dos serviços públicos, pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados no planejamento da contratação.

Dentre os principais impactos ambientais associados, destacam-se:

Geração de resíduos sólidos: decorrente de embalagens (plásticas, papelão, isopor, entre outros), podendo contribuir para o aumento do volume de resíduos urbanos;

Desperdício de alimentos: ocasionado por falhas no armazenamento, transporte ou planejamento inadequado das quantidades, resultando em descarte de alimentos e impacto ambiental associado;

Emissões de gases poluentes: provenientes do transporte dos produtos, especialmente em entregas frequentes, contribuindo para a emissão de gases de efeito estufa;

Consumo de recursos naturais: relacionado à produção dos alimentos (água, energia, solo), sobretudo em cadeias produtivas com maior impacto ambiental;

Risco de contaminação ambiental: em casos de descarte inadequado de alimentos deteriorados ou resíduos orgânicos.

Visando mitigar tais impactos, a Administração poderá adotar medidas como:

Priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção e logística;

Incentivar o fornecimento de produtos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis;

Planejar adequadamente as quantidades adquiridas, evitando desperdícios;

Estabelecer rotinas de controle de estoque e armazenamento adequado;

Promover a correta destinação dos resíduos, com incentivo à reciclagem e compostagem, quando possível;

Avaliar a possibilidade de aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar ou de produção local, reduzindo impactos logísticos.

Dessa forma, busca-se compatibilizar a necessidade da contratação com a promoção do desenvolvimento sustentável, em conformidade com os princípios da eficiência e da responsabilidade ambiental previstos na legislação vigente.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARTINHO CAMPOS
ESTADO DE MINAS GERAIS**



Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios mostra-se **viável técnica, operacional e economicamente**, sendo adequada para atender às necessidades da Administração Municipal.

A solução proposta atende aos requisitos legais e normativos aplicáveis, especialmente no que dispõe a Lei nº 14.133/2021, bem como observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público. Ademais, restou demonstrado que o fornecimento parcelado por empresa(s) especializada(s) é a alternativa mais vantajosa, garantindo regularidade no abastecimento, qualidade dos produtos e melhor gestão dos recursos públicos.

Verificou-se, ainda, que os possíveis impactos ambientais são administráveis e podem ser mitigados mediante a adoção de práticas sustentáveis, não constituindo óbice à contratação.

Assim, declara-se a **viabilidade da contratação**, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e demais etapas necessárias à formalização do processo licitatório ou instrumento equivalente, conforme o caso.

Martinho Campos, 22 de Abril de 2026.

**Joana D`Arc Campos
Secretaria Municipal de Educação**

**Fabiola Souza Lopes Rodrigues
Assessora Executiva da Secretaria Municipal de Educação**