



**SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Aquisição de gêneros alimentícios, secos, carne bovina, suína, frango e hortifrúti para compor o cardápio da merenda escolar elaborado pela nutricionista responsável da Secretaria Municipal de Educação para serem distribuídos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Balneário Piçarras.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição visa atender a Lei Municipal 605/2017, que dentre as suas metas determina: Meta 7. Estratégia 14 (14. Adirir a programas e aprofundar ações de atendimento ao (à) aluno (a), em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação [...] e Meta 20. Estratégia 17 (Acompanhar a implementação do Custo Aluno Qualidade - CAQ - como parâmetro para o financiamento da educação de todas etapas e modalidades da educação básica, a partir do cálculo e do acompanhamento regular dos indicadores de gastos educacionais com investimentos em qualificação e remuneração do pessoal docente e dos demais profissionais da educação pública, em aquisição, manutenção, construção e conservação de instalações e equipamentos necessários ao ensino e em aquisição de material didático-escolar, alimentação [...]).

3.2 Considerando a excelência na prestação do serviço, a Secretaria de Educação fornece diariamente alimentação em todo o período escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, o cardápio é desenvolvido pela nutricionista responsável. A presente licitação objetiva a aquisição dos itens necessários para composição dos cardápios.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto tem natureza de bem comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos





da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para o fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:

- I. Apresentar atestado de capacidade técnica ou declaração emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do emitente e cargo que ocupa, comprovando que a proponente forneceu materiais/produtos compatíveis em característica, com o objeto da presente licitação.
- II. Alvará Sanitário em vigor, emitido por órgão competente.

Normas de embalagem de rotulagem para os itens 37, 38, 39, 40 e 41:

Os produtos deverão estar embalados em invólucros fechados e rotulados;

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

A embalagem deve estar limpa, livre de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Também os materiais utilizados internamente na embalagem, devem ser novos e de boa qualidade, de forma a evitar danos aos produtos. Os rótulos e / ou etiquetas devem ser inócuos ou inodoro, e as tintas, atóxicas.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração, Processo Administrativo 31/2023.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM ATÉ 10 KG. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	353155	Quilograma	4.500
2	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU . CACAU ALCALINO EM PÓ E AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDOS REFORÇADOS, COM CAPACIDADE PARA NO MÁXIMO 10 KG. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE LABORATÓRIO QUALIFICADO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA.	463532	Quilograma	1.200
3	AMIDO DE MILHO - VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 350 CALORIAS, MÍNIMO DE 87 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 0	459077	Quilograma	600





	GRAMAS DE PROTEÍNA, 0 GRAMAS DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.			
4	ARROZ PARBOLIZADO - GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOLIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO COM ATÉ 30 KG. APRESENTAR O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS, ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA, NA ENTREGA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	458908	Quilograma	11.000
5	AVEIA FLOCOS FINOS - FLOCOS FINOS. VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 30 G DE 114 CALORIAS, MÍNIMO DE 18 G DE CARBOIDRATOS, MÍNIMO 4,5 G DE PROTEÍNA, 2,0 G DE GORDURAS TOTAIS, 0,5 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G GORDURA TRANS, 3,0 G FIBRA ALIMENTAR, 1,5 MG DE FERRO, 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 200 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO DE 3 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	460501	Pacote	2200
6	CAFÉ EM PÓ 500 G CAFÉ TRADICIONAL TORRADO E MOÍDO - SABOR TRADICIONAL, EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO DE 500 GRAMAS. NOTA DE NO MÍNIMO 4,50 DE ACORDO COM AVALIAÇÃO DE QUALIDADE GLOBAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA NO MÁXIMO 10 KG. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR FICHA TÉCNICA E LAUDO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE GLOBAL.	463594	Pacote	440
7	COLORAU - VALOR NUTRICIONAL PÓ PORÇÃO DE 3G. VALOR ENERGÉTICO 10KCAL, CARBOIDRATOS 2 G, PROTEÍNA 0 G, GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS 0G, SÓDIO 51 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO COM ATÉ 10 KG. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE QUE PODERÁ ESTAR EXPRESSO NO RÓTULO OU ATRAVÉS DO CERTIFICADO DE REGISTRO.	463937	Pacote	1.700
8	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO COM ATÉ 30 KG. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	465332	Quilograma	7.000
9	FERMENTO DE BOLO - LATA DE 100G VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 180 CALORIAS, MÍNIMO DE 38 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 4,0 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, 0MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 1,0 GRAMAS DE FIBRA, N.S DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM EM LATAS DE 100 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, TOTALMENTE VEDADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	459586	Unidade	1.320
10	FERMENTO DE PÃO - VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 295 CALORIAS, MÍNIMO DE 35 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 38 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 6,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, 1,0 GRAMA DE GORDURA SATURADA, 0 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 21 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 64 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 17 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 0,5 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ESPECIAL DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	459596	Pacote	450





11	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 360 CALORIAS, MÍNIMO DE 75 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 11 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 45 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 3,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 17 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 85 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	458980	Pacote	6.800
12	BANHA DE PORCO - COR E ASPECTO PRÓPRIO DO PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, EMBALAGENS DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	17302	Quilograma	1.400
13	MASSA ALETRIA CABELO DE ANJO – EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 10KG.	458985	Pacote	5.500
14	ÓLEO DE SOJA - VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 120 CALORIAS, 0 GRAMAS DE CARBOIDRATO, 0 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 14 GRAMAS DE GORDURA TOTAL, 2,0 GRAMAS DE GORDURA SATURADA, 0 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 1,0 GRAMAS DE OMEGA 3, E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM EM GARRAS PLÁSTICAS DE 900 ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS COM NO MÁXIMO 20 KG. QUE DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	463692	Garrafa	5.500
15	ORÉGANO - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	463916	Pacote	700
16	POLENTINA - VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 60 CALORIAS, MÍNIMO DE 4,0 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 10 GRAMAS DE PROTEÍNA, 0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, 0 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 4,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 68 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 1,8 MG DE FERRO E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	459016	Pacote	2.700
17	SAL - TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20MG DE IODO POR QUILOGRAMA DO PRODUTO, ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60MG DE IODO POR QUILOGRAMA DO PRODUTO, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (RESOLUÇÃO ANVISA - RDC Nº 130, DE 26/05/2003). UMIDADE 0,19; RESÍDUOS INSOLÚVEIS 0,039; CÁLCIO 0,045; MAGNÉSIO 0,025; SULFATO 0,145; CLORETO DE SÓDIO (BU) 99,51; CLORETO DE SÓDIO (BS) 99,70. EMBALAGEM PLASTIFICADA DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	448219	Quilograma	2.200
18	VINAGRE DE ÁLCOOL EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900ML - VINAGRE DE ÁLCOOL EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900ML.	217096	Garrafa	1.100
19	LEITE INTEGRAL . LEITE TIPO UHT LONGA VIDA, INTEGRAL, EMBALAGEM TETRA PAK DE 01 LITRO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 07 DIAS DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. APRESENTAR CERTIFICADO DE REGULARIDADE OU DECLARAÇÃO EMITIDA PELO ÓRGÃO COMPETENTE QUE COMPROVE QUE A EMPRESA ESTÁ APTA PARA A PRODUÇÃO DO LEITE TIPO LONGA	445995	Litro	33.000





	VIDA, ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE LABORATÓRIO QUALIFICADO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA.			
20	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO - EDUCAÇÃO – VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 360 CALORIAS, MÍNIMO DE 75 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 11 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 45 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 3,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 17 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 85 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	458988	Pacote	6.000
21	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE – VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 360 CALORIAS, MÍNIMO DE 75 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 11 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 45 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 3,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 17 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 85 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	458952	Pacote	6.000
22	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS – FEITO SEM ADIÇÃO DE OVOS. VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 360 CALORIAS, MÍNIMO DE 75 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 11 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 45 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 3,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 17 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 85 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	458954	Pacote	50
23	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 360 CALORIAS, MÍNIMO DE 75 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 11 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 45 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 3,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 17 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 85 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	458955	Pacote	6.000
24	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN – FEITO COM FARINHA DE ARROZ OU TAPIOCA OU BATATA DOCE. VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS: MÍNIMO DE 360 CALORIAS, MÍNIMO DE 75 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 11 GRAMAS DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 1,0 GRAMA DE GORDURA TOTAL, SEM GORDURA SATURADA, MÁXIMO DE 45 MG DE COLESTEROL, MÍNIMO DE 3,0 GRAMAS DE FIBRA, MÍNIMO DE 17 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 2,0 MG DE FERRO E MÁXIMO DE 85 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM NO MÁXIMO 10 KG. A EMBALAGEM TERCIÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	480340	Pacote	50
25	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL INTEGRAL - EDUCAÇÃO - TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDOS COM ATÉ 10	469427	Quilograma	2.000





	KG. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA			
26	MANTEIGA COM SAL - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA COM NO MÁXIMO 6 KG. CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	446384	Pote	2.200
27	IOGURTE SEM LACTOSE - IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, PASTEURIZADO, FERMENTADO POR FERMENTOS LÁCTICOS PRÓPRIOS (CULTIVOS PROTOSIMBIÓTICOS DE STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBSP. THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS). APRESENTANDO-SE DE CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME. OS INGREDIENTES NÃO LÁCTEOS DEVEM COMPOR O PRODUTO FINAL NUMA PROPORÇÃO MÁXIMA DE 30% (M/M). NÃO PODE CONTER ÓLEO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ESPESANTES, AMIDOS OU FARINHAS. IOGURTE SEM LACTOSE, PARA ALUNOS COM ALIMENTAÇÃO ESPECIAL, POR INTOLERÂNCIA A LACTOSE. VALIDADE: DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 20 DIAS DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: DE 800 A 900 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, VIRGEM, HERMETICAMENTE FECHADO. A ENTREGA DO PRODUTO DEVE SER EFETUADA EM CAMINHÃO BAÚ REFRIGERADO E DEVIDAMENTE HIGIENIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. OS PRODUTOS DEVEM SER MANTIDOS, DURANTE O TRANSPORTE À TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM TORNO DE 5°C. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO (SIF OU SIE) ATENDENDO AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O NOME DA COOPERATIVA (OU PRODUTOR) DA AGRICULTURA FAMILIAR DEVE CONSTAR NO RÓTULO DO PRODUTO.	446705	Unidade	1000
28	ARROZ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	458910	Quilograma	5.600
29	ADOÇANTE DIETÉTICO - ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE SUCRALOSE OU STEVIA, NÃO CONTENDO ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO OU SACARINA SÓDICA, APRESENTAÇÃO EM PÓ EM ENVELOPES DE 0,8 G, CAIXA COM 50 UNIDADES. DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE A VENCEREM NO MÍNIMO 12 MESES.	368135	CX	12
30	ACHOCOLATADO DIETÉTICO - ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: (210G) ACHOCOLATADO EM PÓ DIET, EM FRASCO DE 210G, CONTENDO: MALTODEXTRINA, CACAU LECITINADO, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE VITAMINAS E MINERAIS (MINERAIS: FERRO, ZINCO E SELÊNIO, VITAMINAS: A, D, R, B1, B2, C, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO, B6, ÁCIDO FÓLICO, B12), EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO, SACARINA SÓDICA E EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL; ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO; AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA.	463556	Pote	50
31	LEITE DE ARROZ LÍQUIDO - EMBALAGEM TETRA PAK DE 01 LITRO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EM CAIXA COM 12 LTS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE LABORATÓRIO QUALIFICADO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. OBS: A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NOS ITENS DEVERÁ SER ENTREGUE JUNTAMENTE COM A AMOSTRA DOS VENCEDORES.	460842	Litro	6.000
32	FEIJÃO VERMELHO - CLASSE VERMELHO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE	464558	Quilograma	4.400





	MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG (UM QUILOGRAMA).			
33	FEIJÃO PRETO - CLASSE PRETO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG (UM QUILOGRAMA).	464552	Quilograma	4.400
34	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO SECA, SUBGRUPO EXTRA FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1. VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 50 GRAMAS: MÍNIMO DE 175 CALORIAS, MÍNIMO DE 42 GRAMAS DE CARBOIDRATO, MÍNIMO DE 1 GRAMA DE FIBRA, MÍNIMO DE 30 MG DE CÁLCIO, MÍNIMO DE 1 MG DE FERRO, SEM SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1 KG. APRESENTAR RÓTULO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O NOME DA COOPERATIVA (OU PRODUTOR) DA AGRICULTURA FAMILIAR DEVE CONSTAR NO RÓTULO DO PRODUTO	458918	Quilograma	5.000
35	MANGA TOMMY - MANGA DE 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, Sã, INTEIRA E LIMPA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADA DE FORMA ADEQUADA, APRESENTANDO GRAU DE AMADURECIMENTO IDEAL PARA CONSUMO. DEVE TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE T AMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE. O PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	464406	Quilograma	4.400
36	GOIABA VERMELHA - FRUTA DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EXTRA, SELECIONADA, VERDOSA. TAMANHO MÉDIO. EXTRA, SELECIONADA, VERDOSA. TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM: CAIXA TIPO K-MADEIRA, POLIETILENO OU POLIPROPILENO V, DE ACORDO COM PORTARIA MA Nº 127, DE 04/10/91.	464392	Quilograma	4.400
37	MELÃO AMARELO . DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM: CAIXA TIPO K-MADEIRA, POLIETILENO OU POLIPROPILENO V, DE ACORDO COM PORTARIA MA Nº 127, DE 04/10/91.	464422	Quilograma	5.800
38	MAMÃO FORMOSA . TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDO, UNIFORMES, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, SADIOS E ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, DE ACORDO COM A PORTARIA MA Nº 126, DE 15/05/81. EMBALAGEM: CAIXA TIPO TORITÃO-MADEIRA, DE ACORDO COM A PORTARIA MA Nº 127, DE 04/10/91.	467418	Quilograma	7.000
39	LARANJA LIMA - CLASSE MÉDIA, SUCULENTA, MUITO DOCE E POUCO ÁCIDA, AROMA CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, SEM SER FORTE. POLPA MAIS CLARA E TEXTURA MAIS FIRME. MUITO INDICADAS PARA CRIANÇAS. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM: CAIXA TIPO K-MADEIRA, POLIETILENO OU POLIPROPILENO V, DE ACORDO COM PORTARIA MA Nº 127, DE 04/10/91.	464394	Quilograma	2.200
40	PATINHO MOÍDO - PATINHO MOÍDO, SEM OSSO, SEM APONEUROSSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	447446	Quilograma	8.800





	DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO AO DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952, RIISPOA-M.A., PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88, SIPA/DIPOA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005. RESOLUÇÃO RDC Nº12, DE 2/1/2001, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 368, DE 4/9/97.			
41	PERNIL SUÍNO - SEM OSSO TRASEIRO DE PORCO, CARNE SUÍNA SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS, COM SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, CONGELADO, APRESENTADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTES RESISTENTES FECHADAS À VÁCUO OU OUTRO FECHAMENTO BEM LACRADO, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, SIE OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALADOS DE 1KG.	451064	Quilograma	6.600
42	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO, COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO AO DECRETO 30.691 DE 29/03/1952, RIISPOA-M.A., PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005. RESOLUÇÃO RDC Nº12, DE 02/01/2001, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 368, DE 04/09/1997.	447636	Quilograma	7.700
43	PATINHO EM TIRAS - PATINHO, CORTE EM TIRAS, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO AO DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952, RIISPOA-M.A., PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005. RESOLUÇÃO RDC Nº12, DE 02/01/2001, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 368, DE 4/9/97.	451066	Quilograma	8.200
44	PEITO DE FRANGO EM CUBOS - PEITO DE FRANGO EM CUBOS - PEITO DE FRANGO EM CUBOS, COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO AO DECRETO 30.691, DE 29/03/1952, RIISPOA-M.A., PORTARIA Nº 5 DE 08/11/1988, SIPA/DIPOA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005. RESOLUÇÃO RDC Nº12, DE 02/01/2001, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 368, DE 04/09/1997.	447616	Quilograma	8.200

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 2.409.082,08 (dois milhões quatrocentos e nove mil oitenta e dois reais e oito centavos).**





**SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO**

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal nº 616/2023, que “Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito da Prefeitura do Município de Balneário Piçarras/SC”.

6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada para atender à necessidade administrativa objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se a viabilidade, sob os aspectos técnico e econômico, da contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentos secos, produtos cárneos e hortifrutigranjeiros.

Para a composição do valor estimado, a Secretaria utilizou como base cotações no Banco de Preços, ferramenta que disponibiliza informações consolidadas a partir de bancos de dados oficiais, oferecendo parâmetros de referência sobre valores praticados em aquisições realizadas por órgãos e entidades.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresas especializadas para o fornecimento gêneros alimentícios, secos, carne bovina, suína, frango e hortifrúti para compor o cardápio da merenda escolar elaborado pela nutricionista responsável da Secretaria Municipal de Educação para serem distribuídos aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Balneário Piçarras.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto não geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade





**SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO**

técnica.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do(a) contrato/ata de registro de preços.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

7. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO E/OU À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Para a contratação pretendida é imprescindível que o proponente licitante submeta à Comissão de Avaliação da Secretaria Municipal da Educação 01 (uma) amostra dos itens 33, 34, 35, 36 e 37, após a realização do processo licitatório, a fim de que esta venha verificar se os produtos estão de acordo com as especificações técnicas exigidas.

As amostras deverão ser entregues até 3 (três) dias úteis, após o término do certame, no seguinte endereço: Rua Norberto Bachmann (900), 126 – Centro – Fone: 3345-4399 CEP – 88380-000 Balneário Piçarras SC, e-mail: sedalimentacao@picarras.sc.gov.br, das 8h00 às 12h e das 13h30 às 17h30min.

Após avaliação técnica pela secretaria requisitante, será emitido relatório de aprovação ou reprovação das amostras. Esse documento fará parte integrante do processo licitatório e será publicado no site da prefeitura.

A Secretaria de Educação indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do(a) contrato/ata de registro de preços:

Gestor	Fiscal
Nome: Blaise Keniel da Cruz Duarte Cargo: Secretária Municipal de Educação Matrícula nº 817-4	Nome: Sylvia Mariah Lehmkuhl Cargo: Nutricionista Matrícula nº 3055-1





8. ANÁLISE DE RISCO

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

Risco	Probabilidade	Impacto
1 - Estimativa de preço em desacordo com os preços praticados no mercado.	Baixa	Alto
2 - Fornecimento de alimentos sem qualidade.	Baixa	Alto
3 - Incapacidade de empresa vencedora em executar o contrato e/ou a ata de registro de preços.	Baixa	Alto
4 - Licitação deserta ou fracassada.	Média	Alto

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO

Risco 1	Estimativa de preço em desacordo com os preços praticados no mercado
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Disputa de preço deserta
Ação Preventiva	Realizar adequada pesquisa de mercado, através da pesquisa no Banco de Preços.
Ação de Contingência	No caso de licitação deserta, avaliar a possibilidade de proceder à contratação direta por dispensa de licitação.
Risco 2	Fornecimento de alimentos sem qualidade.
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Dano	Prejuízos financeiros e risco à qualidade dos alimentos.
Ação Preventiva	Exigência de amostra e qualificação técnica do serviço.
Ação de Contingência	Devolução ou substituição dos alimentos de baixa qualidade e aplicação de sanções.
Risco 3	Incapacidade de empresa vencedora em executar o contrato e/ou a ata de registro de preços.
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Atraso na execução do contrato e/ou da ata de registro de preços
Ação Preventiva	Sanções e os requisitos de qualidade que sejam condizentes com a importância dos serviços a serem prestados.





Ação de Contingência	Gestão/Fiscalização do contrato e/ou da ata de registro de preços, com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar o contrato e/ou a ata de registro de preços e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 4	Licitação deserta ou fracassada.
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Não realizar a licitação tendo que republicar o edital e abrir novo prazo para a realização do processo licitatório.
Ação Preventiva	Encaminhar termo de referência durante a fase de cotação de preços para a maior quantidade de possíveis interessados em participar da licitação.
Ação de Contingência	Republicação do Edital observando requisitos que poderiam ter provocado a desistência de possíveis empresas interessadas.

9. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Balneário Piçarras/SC, 15 de outubro de 2025.

Sylvia Mariah Lehmkuhl

Nutricionista RT PNAE

CRN10 1266

