

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

ELEMENTOS
DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO. A Secretaria municipal da Mulher, Juventude e Pessoa Idosa do município de Xaxim, em colaboração com o Conselho Municipal da Pessoa Idosa, está promovendo a 34ª Festa Municipal da Pessoa Idosa de Xaxim. É necessário para a realização deste evento festivo no município a contratação de empresas especializadas nos serviços de sonorização, segurança sem armas, decoração (hall de entrada, mesas, buffet e painel de fotos), patrocínio, show musical, materiais gráficos, comunicação, locação do espaço, aquisição de gêneros alimentícios e comercialização de bebidas. Este evento, tem como objetivo promover entretenimento, inclusão social e a valorização dos idosos xaxinenses, diante disso, justifica-se a contratação dessas empresas, tendo em vista a necessidade de atender às demandas previstas para a realização da 34ª Festa Municipal da Pessoa Idosa que ocorrerá no dia 02 de outubro de 2026 (sexta-feira).
LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR. Para a execução do evento, a alternativa mais vantajosa consiste na contratação de empresas especializadas para a prestação dos serviços necessários, garantindo a adequada realização de todas as atividades previstas, com qualidade, segurança, organização e eficiência. Ressalta-se que, embora a equipe da Secretaria atue diretamente na organização e coordenação do evento, a contratação de uma única empresa para atender a todas as demandas não se mostra viável, uma vez que, em geral, as empresas especializadas não contemplam integralmente todos os serviços necessários. Dessa forma, faz-se necessária a contratação de fornecedores distintos, cada um responsável por sua área de atuação, assegurando a execução adequada de todas as etapas do evento.
REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO Para ser contratado, no mínimo deve ser comprovado que: • A contratação deve ser do ramo do objeto/serviço que está participando; • A empresa possa realizar a entrega dentro do prazo previsto e atendendo a todas as especificações técnicas de cada objeto; • A empresa deve estar com todas as suas documentações atualizadas e em dia, incluindo todas as negativas. <i>Documentos que são solicitados para habilitação do licitante nos processos licitatório:</i> Habilitação Jurídica: a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e última alteração, devidamente registrado em Junta Comercial ou em Cartório de Títulos e Documentos de Pessoas Jurídicas, em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de Sociedades por Ações acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

- a.1)** Caso a licitante tenha apresentado Ato Constitutivo/Contrato Social no ato do credenciamento, fica isento de apresentá-lo novamente na fase de habilitação.
- b) Declaração de não empregabilidade de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, CF.
- c) Declaração de não Parentesco (modelo Anexo VII).
- d) Alvará de localização e Funcionamento da sede da empresa.
- e) Inscrição de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- f) Consulta no Cadastro de Empresas Idôneas e Suspensas – CEIS.

Habilitação Fiscal:

- a) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Municipais, relativa ao Município da sede do licitante;
- b) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Estaduais;
- c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, englobando as contribuições sociais e previdenciárias;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei;

Habilitação Trabalhista:

- a) Certidão Negativa de Débito Trabalhista (Justiça do Trabalho www.tst.jus.br).

Habilitação Financeira:

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata.

Habilitação Técnica:

- a) Os documentos de habilitação técnica serão solicitados conforme cada objeto em seu Termo de referência e edital específico.

DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 12, VII da Lei n. 14.133/2021), SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

O município ainda não dispõe de Plano de Contratações Anual – PCA, por isso não há como demonstrar a previsão de contratação para suprir tal necessidade. Ressalta-se que se trata de documento facultativo conforme inciso VII do art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021.

ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHESS DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

As quantidades estimadas foram definidas com base no histórico das edições anteriores da Festa Municipal da Pessoa Idosa, considerando a participação média de aproximadamente 1.600 pessoas idosas, com idade igual ou superior a 60 anos. O dimensionamento considerou a previsão de público, as necessidades para a adequada realização do evento e os registros de consumo observados em edições anteriores. Os quantitativos individuais dos itens serão apresentados e detalhados

ao final do Termo de Referência, conforme as necessidades previstas para a realização do evento. Também foram consideradas as possíveis interdependências com outras contratações necessárias à realização do evento, com o objetivo de evitar sobreposições, assegurar a compatibilidade entre os serviços e promover maior eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO.

O valor da contratação foi calculado com base em pesquisas feitas diretamente com os fornecedores, já que, devido às características específicas dos serviços, os orçamentos foram solicitados diretamente às empresas que atuam na região.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO.

Como solução faz-se necessário a abertura de licitação para contratação de empresa especializada em cada objeto já citado, O principal objetivo é garantir que a administração pública disponha de uma estrutura adequada e de qualidade para a realização deste grande evento. Faz-se necessário que as empresas atendam os prazos, padrão de qualidade e especificações de cada produto previstos no termo de referência.

JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

A contratação será efetuada por item, possibilitando uma maior participação dos fornecedores e maior competitividade entre os mesmos.

DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS.

O presente processo licitatório tem por finalidade assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o Município, sob os aspectos da economicidade e da qualidade dos serviços a serem contratados, em conformidade com as especificações anteriormente mencionadas. Busca-se, igualmente, garantir tratamento isonômico entre os licitantes e promover condições de justa competição, de modo a evitar contratações com sobre-preço ou preços manifestamente inexequíveis, bem como prevenir a ocorrência de sobre-preço durante a execução do contrato.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.

A Responsável pela Gestão será a Secretária, Joseane Sampaio, matricula nº 11739.

O responsável pela fiscalização será o servidor Eduardo Manuel da Silva, matricula nº 11081.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

No momento temos o processo nº 62/2023 de segurança desarmada. Os demais serviços serão necessários a contratação de novas empresa.

DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL.

Fica a contratada responsável pelas seguintes ações a serem adotadas como boas práticas na prestação dos serviços a serem desempenhados por intermédio de seus profissionais:

- a) Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;
- b) Utilizar equipamentos e materiais de menor impacto ambiental;
- c) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
- d) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados no fornecimento do objeto;
- e) Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;
- f) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Para suprir as demandas da 34ª Festa Municipal da Pessoa Idosa de Xaxim, conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar, será necessária a contratação de empresas especializadas para a execução de cada uma das atividades mencionadas. Tais empresas mostram-se adequadas para atender às necessidades da Administração, considerando as especificações e os serviços necessários à realização do evento. Por fim, havendo previsão orçamentária e viabilidade financeira, considera-se adequada a realização das contratações por meio de processos licitatórios, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

DESCRIPTIVO DOS ITENS:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	Qtd
1	Refrigerante lata (350ml), água com ou sem gás (500ml) - Deverá ser fornecido fichas correspondentes a bebida que deve ser entregue conforme a escolha do participante na hora do evento.	UN	1.600
2	Equipe Especializada Em Decoração De Hall: • 02 mesas decorativa de recepção;	UN	1

	• 01 Arco orgânico de balões na entrada principal, seguindo a paleta de cores sugerida Buffet: • 03 arranjos florais para decoração da mesa do buffet. Mesas: • 150 centros de mesa em garrafas decorativas, harmonizados com a paleta de cores proposta. Painel Fotográfico: • Cenário para registro de fotos, composto por fundo em tecido drapeado na cor lavanda, com iluminação cênica em LED; • Arranjo orgânico de balões nas cores da paleta sugerida (roxo, lilás, lavanda, branco e dourado), distribuído na lateral e na parte superior do painel; • Arranjo floral em formato de meia-lua, composto por flores e folhagens, integrado ao cenário; • 02 poltronas decorativas; • 01 tapete decorativo; • 01 mesa de apoio com arranjo floral.		
3	MANDIOCA DESCASCADA, com Alvará de Vigilância Sanitária, embalada em plástico descartáveis, transparentes, contendo marca, data do descascamento, rotulagem nutricional e validade. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a – 18C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura e em condições que preservem as características do alimento congelado. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacotes de 1 kg.	KG	120
4	ESPAGUETE GRANO DURO Nº 8, massa alimentícia do tipo espagete nº 8, produzida a partir de sêmola de trigo grano duro, fortificada com ferro e ácido fólico. Produto seco, não instantâneo, próprio para preparo em água fervente até atingir o ponto de cozimento desejado, destinado ao consumo humano. Acondicionado em embalagem original do fabricante, devidamente lacrada, contendo marca, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais impressas de forma legível, em conformidade com a legislação vigente. Classificação 2. Unidade de fornecimento: Pacotes de 500 gr.	UN	240
5	TOMATE SALADA, 1º qualidade, bem formado, apresentando 80% de maturação, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades e resíduos, classe média a grande de 60 a 90mm de diâmetro, liso, livre de defeitos, cor vermelho-vivo, em processo de amadurecimento. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Quilo	KG	70
6	REPOLHO, 1ª qualidade, tipo branco, fresco, sem excesso de folhas, livre de defeitos e manchas, firme, pesando em média de 1,5kg a 2 kg cada. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Quilo	UN	60
7	VINAGRE DE VINHO TINTO, boa qualidade, embalagem transparente, limpa, descartável, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Unidades de 2 LT	UN	10
8	AMIDO DE MILHO, boa qualidade, contendo na embalagem marca, rotulagem nutricional, data de produção e validade. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 500 gramas.	UN	15

9	ARROZ PARBOILIZADO (5 KG), tipo 1, longo, fino, distribuídos em plástico atóxicos, com procedência nacional e de safra corrente, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas, contendo data de fabricação, validade e rotulagem nutricional. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 5kg	PACOTES	10
10	CARNE MOÍDA, carne bovina tipo patinho, moída, resfriada, de primeira qualidade, fresca (não congelada), com baixo teor de gordura. Produto totalmente limpo, isentocartilagens, glândulas, fragmentos ósseos, parasitas, contusões, coágulos ou odores estranhos. Acondicionada em pacotes de 5 kg, devidamente lacrados, contendo marca, identificação de inspeção oficial (SIF ou equivalente), origem, rotulagem nutricional, data de corte (máximo de 5 dias anteriores à entrega) e prazo de validade. A entrega deverá ser realizada em veículo apropriado (carro ou caminhão baú refrigerado), atendendo às normas do Decreto nº 31.455/1982 e Portaria CVS nº 6/1999. Classificação: 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 5 kg.	KG	50
11	CEBOLA BRANCA, de tamanho grande de 01º qualidade, nacional, livre de defeitos, não murcha e firme. Classificação 1 - Unidade de fornecimento: Quilo	KG	15
12	TEMPERO VERDE, boa qualidade, embalado em plástico transparente, inodoro, contendo salsinha e cebolinha verde, não murcho, sem sujidades, maço médio a grande. Classificação 1 - Unidade de fornecimento: Unidade	UN	15
13	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO (850G), com tomate, sal e açúcar, devendo constar na embalagem marca, data de validade, composição, marca do produto e composição. Embalagem sachê com no mínimo 850g	UN	6
14	CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, congelado, sem resíduos de corte, boa qualidade, embalagem contendo: marca, inspeção, data de corte, validade e rotulagem nutricional. Sem tempero. A entrega deverá ser efetuada em carro ou caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas do Decreto n 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Classificação 1. Unidade de fornecimento: quilo	KG	450
15	CARNE BOVINA TIPO PALETA, resfriada, DESOSSADA, sem excesso de gordura, apresentada em pedaços, totalmente limpa, isenta de cartilagens, músculos, glândulas, fragmentos ósseos, parasitas, contusões, coágulos ou odores estranhos. Acondicionada em embalagem individual em quilo, devidamente lacrada, contendo etiqueta com data de corte (máximo de 5 dias anteriores à entrega), prazo de validade, informações nutricionais, identificação de inspeção oficial (SIF ou equivalente) e origem do produto. A entrega deverá ser realizada em veículo apropriado (carro ou caminhão baú refrigerado), atendendo às normas do Decreto nº 31.455/1982 e Portaria CVS nº 6/1999. Classificação 1. Unidade de fornecimento: quilo	KG	100
16	CARNE BOVINA ALCATRA, carne bovina tipo alcatra, resfriada, sem excesso de gordura, apresentada em pedaços, totalmente limpa, isenta de cartilagens, músculos, glândulas, fragmentos ósseos, parasitas, contusões, coágulos ou odores estranhos. Acondicionada em embalagem individual em quilo, devidamente lacrada, contendo etiqueta com data de corte (máximo de 5 dias anteriores à entrega), prazo de validade, informações	KG	100

	nutricionais, identificação de inspeção oficial (SIF ou equivalente) e origem do produto. A entrega deverá ser realizada em veículo apropriado (carro ou caminhão baú refrigerado), atendendo às normas do Decreto nº 31.455/1982 e Portaria CVS nº 6/1999. Classificação: 1. Unidade de fornecimento: quilo		
17	CARNE BOVINA FILÉ SIMPLES, carne bovina tipo filé corrido, resfriada, picado, sem excesso de gordura, apresentada em pedaços, totalmente limpa, isenta de cartilagens, músculos, glândulas, fragmentos ósseos, parasitas, contusões, coágulos ou odores estranhos. Acondicionada em embalagem individual em quilo, devidamente lacrada, contendo etiqueta com data de corte (máximo de 5 dias anteriores à entrega), prazo de validade, informações nutricionais, identificação de inspeção oficial (SIF ou equivalente) e origem do produto. A entrega deverá ser realizada em veículo apropriado (carro ou caminhão baú refrigerado), atendendo às normas do Decreto nº 31.455/1982 e Portaria CVS nº 6/1999. Classificação: 1. Unidade de fornecimento: quilo	KG	100
18	ALHO BRANCO, de 1º qualidade, com embalagem contendo marca, produção e validade, livre de defeitos, sem brotos. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Quilo	KG	3
19	ÓLEO DE SOJA, refinado, sem colesterol, 0% (zero por cento) de gordura trans, tipo 1, embalagem plástica de 900 ml, contendo marca, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional. Classificação 3. Unidade de fornecimento: Unidade de 900ml	UN	4
20	SAL REFINADO, marinho, iodado, embalagem de polietileno transparente, contendo marca, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional. Classificação 3. Unidade de fornecimento: Pacote de 1kg	KG	30
21	PÃO FRANCÊS, pão francês de boa qualidade, fresco, crocante por fora e macio por dentro, peso unitário aproximado de 30 g, corte padrão uniforme, não amassado. Produto embalado em sacos plásticos descartáveis, transparentes, devidamente lacrados, contendo marca, rotulagem nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Classificação: 2 Unidade de fornecimento: Unidade de 30 g.	UN	500
22	CUCA SIMPLES, Produto de confeitaria tipo cuca pão, com peso médio de 50 g, com cobertura de farofa. Deve ser produzido no dia anterior ou no dia da entrega/retirada, garantindo frescor e qualidade do produto. Acondicionado em embalagem adequada, higiênica e resistente, protegendo contra contaminação e danos durante o transporte. Unidade de fornecimento: 50 g.	UN	1.600
23	SAGU, tipo 1, de boa qualidade, embalagem de 500g	UN	60
24	AÇÚCAR CRISTAL DE (5KG), branco, especial, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, resistente, contendo data de produção, marca, validade e rotulagem nutricional. Classificação 3. Unidade de fornecimento: Pacote de 5kg	UN	12
25	VINHO TINTO DE MESA, TIPO BORDÔ, pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada com capacidade de 2 litros. Produto obtido a partir da fermentação controlada de uvas, livre de contaminantes, impurezas ou odores estranhos. A embalagem deve conter identificação do produto, data de envase, prazo de validade e informações obrigatórias conforme	UN	36

	legislação vigente, garantindo transporte e armazenamento seguros. Unidade de fornecimento: 2 litros.		
26	VINHO BRANCO, de mesa, pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada com capacidade de 2 litros. Produto obtido a partir da fermentação controlada de uvas, livre de contaminantes, impurezas ou odores estranhos. A embalagem deve conter identificação do produto, data de envase, prazo de validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente, garantindo transporte e armazenamento seguros. Unidade de fornecimento: 2 litros	UN	6
27	CANELA EM RAMA, embalagem 10g (sachê)	UN	10
28	CRAVO DA ÍNDIA, boa qualidade, embalagem transparente contendo marca, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 10gramas	UN	10
29	LEITE UHT INTEGRAL (LT), longa vida, embalagem tetra pak, com registro no ministério da agricultura e saúde. Embalagem contendo marca, data de produção, informação nutricional, validade e registro no ministério da agricultura e saúde. Prazo de validade a contar 6 meses após a data de entrega Classificação 1. Unidade de fornecimento: Unidade de 1lt	UN	96
30	OVO DE GALINHA (30 UN), vermelho, tamanho grande, pesando no mínimo 45g, fresco, de 1º qualidade, casca livre de rachaduras e sujidades, embalagem deve estar conforme a resolução 105, de 19/05/1999-anvisa, com data produção, marca, validade e inspeção. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Bandeja com 30 unid.	UN	10
31	COLORAU, boa qualidade, embalagem transparente, cor vermelho escuro, contendo data de produção, validade e rotulagem nutricional. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 500gramas	UN	2
32	ALFACE CRESPA, com folhas integras, tamanho grande, embaladas em sacos transparente de primeiro uso. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Unidade	UN	150
33	LEITE CONDENSADO, caixa de 395g	UN	16
34	BACON, produto cárneo industrializado obtido a partir do toucinho suíno curado, defumado e cortado em cubos uniformes. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, contaminantes, ranço, umidade excessiva ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem individual de 1 kg, higiênica e atóxica, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, inspeção oficial e origem. A entrega deverá ser realizada em veículo apropriado (carro ou caminhão baú refrigerado), atendendo às normas sanitárias vigentes. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 1 kg.	KG	10
35	QUEIJO PARMESÃO RALADO pacote de 50g.	UN	100
36	QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA, boa qualidade, embalado em plástico transparente, descartável a vácuo, contendo marca, data de produção, rotulagem nutricional e validade. Validade mínima de 2 meses após a entrega. Deve ser transportado em caminhão frigorífico, em temperatura e condições que preservem as	KG	8

	características do alimento resfriado. Classificação 2. Unidade de fornecimento: peças de 4kg		
37	PALITO DE DENTE (C/ 2000) palitos de dente de madeira, tipo descartável, com ponta afilada e acabamento liso, próprios para uso alimentar e higiene bucal. Cada palito acondicionado individualmente, garantindo higiene e integridade, todos reunidos em embalagem contendo 2.000 unidades, lacrada e confeccionada em material atóxico, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Unidade de fornecimento: embalagem com 2.000 palitos individualmente embalados	UN	1
38	GUARDANAPO – GRANDE, guardanapo de papel, tamanho grande (30 x 31 cm), resistente e absorvente, próprio para uso alimentar. Acondicionado em embalagem lacrada, garantindo higiene e integridade do produto, com identificação do fabricante, marca, data de fabricação e prazo de validade. Unidade de fornecimento: pacotes com 50 unidades	UN	50
49	PRATO DE SOBREMESA – N° 12 FUNDO – N° 12 FUNDO, Prato de sobremesa tipo fundo, fabricado em material resistente e seguro para uso alimentar, próprio para servir sobremesas. Acondicionado em embalagem contendo 10 unidades, devidamente lacrada, garantindo integridade e higiene do produto, com identificação do fabricante, marca, data de fabricação e prazo de validade. Unidade de fornecimento: pacote com 10 unidades.	UN	300
40	COLHER DESCARTÁVEL colher de plástico, tipo descartável, própria para uso alimentar, resistente e segura para consumo. Acondicionada em embalagem lacrada contendo 50 unidades, garantindo higiene e integridade do produto, com identificação do fabricante, marca, data de fabricação e prazo de validade. Unidade de fornecimento: embalagem com 50 colheres.	UN	60

Xaxim. 28 de agosto de 2026

Patrícia Ferreira Trindade

Responsável pela elaboração deste termo