



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

(art. 18, I¹ da Lei Nº14.133, de 2021)

AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC.

¹art. 18, I - A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o [inciso VII do caput do art. 12 desta Lei](#), sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos: I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em **estudo técnico preliminar** que caracterize o interesse público envolvido;



1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui a primeira etapa do planejamento da contratação, caracterizando o interesse público envolvido e a melhor solução para a demanda. Ele serve de base para a elaboração do anteprojeto, termo de referência ou projeto básico, caso a viabilidade seja confirmada.

2. NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO²

A contratação é necessária para garantir o fornecimento contínuo de merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino, assegurando condições adequadas de aprendizagem e contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

Além disso, a aquisição atende às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece a oferta de alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada, sendo, para muitos alunos, a principal refeição do dia.

Por fim, a contratação também se destina à manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, assegurando o regular funcionamento das unidades escolares e o atendimento das demandas administrativas relacionadas à alimentação.

3. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES.³

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda não existe, no Município de Rio Fortuna/SC, o referido Plano.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.⁴

Para a execução do objeto da contratação, deverão ser observadas as condições, prazos e formas de execução estabelecidos neste Termo de Referência, bem como atendidos os requisitos de **habilitação jurídica**, **fiscal**, **trabalhista** e **econômico-financeira**, além da comprovação da **qualificação técnica-operacional**.

² art. 18, § 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do **caput** deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos: I - **descrição da necessidade da contratação**, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

³art.18, § 1º, II - demonstração da **previsão da contratação no plano de contratações anual**, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

⁴art.18, § 1º, III- **requisitos da contratação**.



5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES⁵.

A presente relação foi elaborada com base nos Documentos de Formalização de Demanda encaminhados pelo setor requisitante, considerando o histórico de contratações, a projeção das necessidades e a natureza do objeto solicitado.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	TIPO DO ITEM (*)	SUBITEM (**)	UNIDADE MEDIDA	QUANT.
1.	AÇÚCAR BRANCO REFINADO Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	Consumo	Não se aplica	KG	800
2.	AÇÚCAR MASCÁVO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1kg sendo de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	Consumo	Não se aplica	KG	50
3.	AÇÚCAR BAUNILHA Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima d - Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima de 6 meses, a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 30 gramas	Consumo	Não se aplica	UN	50
4.	AÇAFRÃO DA TERRA /CÚRCUMA Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.	Consumo	Não se aplica	UN	100
5.	ARROZ AMARELO TIPO PARBOILIZADO Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.	Consumo	Não se aplica	KG	700

⁵art.18, § 1º, IV- estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;



	<p>O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>				
6.	<p>ARROZ BRANCO Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	150
7.	<p>ARROZ QUEBRADINHO TIPO BRANCO. Características Técnicas: O Arroz Quebradinho Deve Apresentar Coloração (Branco/Quebradinho) - Classe Longo Fino, Qualidade Tipo 1. - Arroz Comum (Branco/Quebradinho), Isento De Sujidades, Materiais Estranhos E Mofos O Produto Deve Ser Obtido De Grãos Longos Finos Sadios De Arroz (Oryza Sativa L.), Que Foram Submetidos Ao Processo De Polimento Adequado. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	350
8.	<p>AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem atóxica: EMBALAGEM DE 500GR OU 1 KG. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	150
9.	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Lacre de Segurança, dados de Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, Peso Líquido DE 500gr. Embalagem: Caixa ou pacote de 500gr.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	50



	<p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.</p>				
10	<p>AZEITE DE OLIVA:</p> <p>Características Técnicas: Azeite de oliva, 100% extra virgem, espécie vegetal de oliva, tipo puro, teor da acidez extravirgem- menor que 0,8%.</p> <p>Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, Embalagem 500.0 mililitros</p>	Consumo	Não se aplica	UN	30
11	<p>BANHA SUÍNA (Banha de Porco)</p> <p>Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p> <p>Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	80
12	<p>BEBIDA LÁCTEA</p> <p>SABOR: MORANGO, FRUTAS VERMELHAS OU COCO.</p> <p>Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas.</p> <p>Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão.</p> <p>Prazo de validade: min 30 dias</p> <p>Fabricação: Max 14 dias</p>	Consumo	Não se aplica	UN	1500
13	<p>BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>	Consumo	Não se aplica	KG	200
14	<p>BISCOITO DE FIBRAS INTEGRAL</p>	Consumo	Não se aplica	KG	200



	<p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, gérmen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos e sal.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>				
15	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN</p> <p>DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLÚTEN.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	10
16	<p>BOLACHA DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	PCT	250
17	<p>BOLACHA DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g</p>	Consumo	Não se aplica	PCT	200



	com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.				
18	BOLACHA SALGADO ÁGUA E SAL Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten. Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	Consumo	Não se aplica	PCT	200
19	BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: polvilho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, coco ralado, fermento químico e sal amoníaco. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg. Validade: 60 dias após a data de fabricação.	Consumo	Não se aplica	KG	200
20	BOLACHA CASEIRA DE TRIGO Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e essência de baunilha. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.	Consumo	Não se aplica	KG	250
21	BOLACHA CASEIRA DE MILHO TIPO FUBA Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de milho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico,	Consumo	Não se aplica	KG	200



	açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal e essência de baunilha. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.				
22	BOLACHA DE MEL INTEGRAL Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	Consumo	Não se aplica	KG	200
23	BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE. Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem: UNIDADE de 350g.	Consumo	Não se aplica	UN	10
24	CANELA EM PÓ Características técnicas: Canela Em Pó Produto Minimamente Processado Embalagem atóxica, de 25 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem Primária: Frasco Plástico Transparente Ou Sachê Contendo No Mínimo 25 Gramas Do Produto. Rótulo Deve Estar Em Conformidade Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: Frasco de 25 a 30 gramas.	Consumo	Não se aplica	UN	30
25	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: 200 gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	Consumo	Não se aplica	UN	350
26	CACAU EM PÓ 100 % (ALCALINO) Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses	Consumo	Não se aplica	UN	20



27	<p>CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM TIRAS FINAS (BUBOS). Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	700
28	<p>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	1200
29	<p>CARNE SUÍNA - LOMBO EM CUBOS. Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável. Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade – mínimo de 3 meses. Data de Fabricação – máximo de 30 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	500
30	<p>CHOCOLATE EM PÓ, TIPO PRETO 50%. Características: Chocolate tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência. NÃO CONTER GLÚTEN. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p>	Consumo	Não se aplica	KG	100



	Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Embalagem: pacote de 500g ou 1kg.				
31	CEREAL MATINAL TIPO SUCRILHOS. Características técnicas: Cereal Matinal Com Açúcar (Tipo Sucrilhos), Flocos De Milho Com Açúcar, Enriquecido Com Vitaminas E Minerais. Não Deverá Apresentar Resíduos De Impurezas, Bolor Ou Cheiro Não Característico. A Embalagem deve estar intacta, bem vedada a constar validade mínimo 3 meses da data de fabricação após data de entrega. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo: 12 meses.	Consumo	Não se aplica	KG	80
32	COLORAU EM PÓ Características técnicas: Colorau, extraído da semente de urucum 100% natural, cor, aroma característicos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pó, sem adição de sal, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrão para alimentos, cnpa, Embalagem: Deve constar data de fabricação, ingredientes, peso líquido de 1.0 quilogramas. Data de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias	Consumo	Não se aplica	UN	60
33	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	Consumo	Não se aplica	UN	1000
34	EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: 340g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Consumo	Não se aplica	UN	750
35	FARINHA DE AVEIA Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	Consumo	Não se aplica	UN	60
36	FARELO DE AVEIA Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: embalagens de 200 gramas, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	Consumo	Não se aplica	UN	30



37	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses	Consumo	Não se aplica	KG	20
38	FARINHA DE TRIGO REFINADA Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	Consumo	Não se aplica	KG	1000
39	FARINHA DE MILHO TIPO FUBA FINA Características técnicas: Fubá de milho amarelo, obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. pó fino similar ao "fubá mimoso". é um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio Isento De Sujidades, Umidade E Materiais Estranho. Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Consumo	Não se aplica	KG	200
40	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Consumo	Não se aplica	KG	300
41	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.	Consumo	Não se aplica	KG	380



	<p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>				
42	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</p> <p>Características técnicas: Fermento químico em pó, que através de reações químicas é capaz de gerar esponjidade a uma massa, embalado em potes de 250gr integra, sem aberturas, rachados e danos que comprometem a qualidade do produto.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, em potes de 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias</p>	Consumo	Não se aplica	UN	300
43	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.</p> <p>Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	600
44	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%.</p> <p>Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	800
45	<p>GRANOLA SEM GLÚTEN</p> <p>Características Técnicas: Granola zero glúten, rica em fibras, com adoçante natural estévia e com mínimo 60% de ingredientes integrais. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulo do fornecedor. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten.</p> <p>Embalagem: pct de 250g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	10
46	<p>GRANOLA TRADICIONAL</p> <p>Características Técnicas: Granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxic - granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro</p>	Consumo	Não se aplica	KG	60



	<p>característico, livre de sujidades e substâncias nocivas.</p> <p>Composição: aveia em flocos, açúcar mascavo, canjica de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e maltodextrina), gérmen e fibra de trigo, extrato de malte, uvas-passas, flocos de milho não transgênico, açúcar mascavo invertido, açúcar invertido, proteína texturizada de soja não transgênica, castanha de caju, castanha do Pará, coco granulado, oleína de palma, semente de linhaça, sal hipossódico, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, bht e bha) e aromatizante.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxico, bem vedados em embalagens de 1 kg cada, devidamente lacrada, deverá conter data de fabricação, validade. informações nutricionais. prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de fabricação.</p>				
47	<p>GELEIA ZERO AÇÚCAR</p> <p>Características Técnicas: Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores - GELEIA ZERO AÇÚCAR - Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores estranhos (fermento, mofo, químicos, etc.).</p> <p>Prazo de validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem de 250g adequada para alimentos, preferencialmente em potes de vidro ou material plástico atóxico, resistente e inviolável, que garanta a integridade e a qualidade do produto desde a entrega até o consumo. Deverá apresentar rotulagem, tabela nutricional e lista de ingredientes</p>	Consumo	Não se aplica	UN	50
48	<p>GELÉIA DE FRUTAS</p> <p>Características técnicas: Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina.</p> <p>Embalagem primária: Pote plástico tr - GELÉIA DE FRUTAS Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina. Embalagem primária: pote plástico transparente ou vidro contendo no máximo 1kg do produto. Rótulo conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses, a contar da data da entrega</p>	Consumo	Não se aplica	UN	100
49	<p>IOGURTE ZERO LACTOSE</p>	Consumo	Não se aplica	UN	100



	<p>Características técnicas: Iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, prepara - iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, preparado de coco/morango, enzima lactase, fermento lácteo e espessante/estabilizante, não contém glúten, contém leite.</p> <p>Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno com no mínimo 830gr a 850gr. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.</p>				
50	<p>LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p> <p>Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite.</p> <p>Data de fabricação: Máximo 30 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	LT	1800
51	<p>LEITE UHT ZERO LACTOSE</p> <p>Características técnicas: LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. - LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: Envasado sob condições assépticas e embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem cartonada longa vida. Registro no respectivo órgão regulador, embalagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação e número de lote, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif ou sip. Prazo de validade mínima 04 meses na data de entrega. Embalagens devem conter os dizeres 'zero lactose' ou 'sem lactose'.</p> <p>Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante. Caixas com 12litros.</p>	Consumo	Não se aplica	LT	2000



52	LENTILHA Características Técnicas: Lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional - lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade e peso do produto em local visível. informação aos alérgicos. pacote de polietileno atóxico, resistente de 500 g. Validade: mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem atóxica: pacote de 500gramas.	Consumo	Não se aplica	PCT	120
53	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Louro em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. produto com no mínimo 06 meses de val - louro, em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.	Consumo	Não se aplica	UN	50
54	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	Consumo	Não se aplica	PCT	350
55	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	Consumo	Não se aplica	PCT	150
56	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Características técnicas: MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e471. - MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e47. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a	Consumo	Não se aplica	PCT	10



	partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas				
57	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	Consumo	Não se aplica	PCT	1200
58	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Características Técnicas: Macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas - macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	Consumo	Não se aplica	PCT	800
59	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga. Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Embalagem: potes OU EMBALAGEM de 500 gramas ou 01kg.	Consumo	Não se aplica	KG	150
60	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE Características Técnicas: Manteiga zero lactose, produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a	Consumo	Não se aplica	POTE	80



	características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose. Prazo de validade: Superior a 2 meses. Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.				
61	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL Características técnicas: Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - PT 500G. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. A embalagem de 500g deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Consumo	Não se aplica	UN	20
62	MANGA PALMER Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Consumo	Não se aplica	KG	600
63	MELÃO AMARELO Características técnicas: Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Consumo	Não se aplica	KG	850
64	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de	Consumo	Não se aplica	PCT	200



	detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.				
65	NATA (creme de leite pasteurizado) Características Técnicas: Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. 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. Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 300g cada unidade.	Consumo	Não se aplica	POTE	50
66	ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	Consumo	Não se aplica	UN	800
67	ORÉGANO: Ingredientes: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente. Embalagem: 100 gramas Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Consumo	Não se aplica	UN	50
68	PÃO CASEIRO DE BATATA FATIADO Características técnicas: Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.	Consumo	Não se aplica	UN	2.000



69	<p>PÃO CASEIRO DE BATATA INTEGRAL Características técnicas: Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	600
70	<p>PÃO DOCE Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	350
71	<p>PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral). Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	350
72	<p>PÃO FATIADO DE SANDUICHE Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	200



	<p>O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> <p>Embalagem: 500 gramas do produto embalado.</p>				
73	<p>PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE</p> <p>Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem: und de 90 gramas cada.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	2000
74	<p>PÃO SEM GLUTEN</p> <p>Características técnicas: Pão Zero Glúten Zero Lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico - Pão Zero Glúten Zero Lactose Pão fatiado sem glúten e sem lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição.</p> <p>Embalagem de 450 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega.</p>	Consumo	Não se aplica	UN	10
75	<p>PRESUNTO COZIDO</p> <p>Características técnicas: PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio - PRESUNTO COZIDO - PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias.</p> <p>Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias.</p>	Consumo	Não se aplica	KG	120
76	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor.</p> <p>Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do</p>	Consumo	Não se aplica	KG	30



	produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg				
77	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	Consumo	Não se aplica	KG	30
78	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo tipo mussarela fatiado - produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em fatias, – sem adição de glúten; resfriados e divididos em saco plástico atóxico, cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, produto de origem animal embalado. ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. deverá conter: tara com quantidades de kg, data de validade e data de fabricação. Entregas: semanal ou diária, conforme necessidade de acordo com o termo de referência. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: DE 500GR A 1 KG	Consumo	Não se aplica	KG	200
79	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pct de 150g	Consumo	Não se aplica	UN	70
80	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.	Consumo	Não se aplica	UN	350
81	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	Consumo	Não se aplica	KG	200



	Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg				
82	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	Consumo	Não se aplica	UN	150
83	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.	Consumo	Não se aplica	UN	50
84	VINAGRE DE ALCOOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	Consumo	Não se aplica	UN	120

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO.⁶

Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso V, foi realizado um levantamento de mercado para análise das alternativas disponíveis e justificativa técnica e econômica da solução a ser contratada. As opções consideradas incluem:

- **Terceirização total da merenda escolar:** inviável neste momento, tendo em vista que o Município possui diversas merendeiras integrantes do quadro de pessoal efetivo, não sendo possível sua demissão, além de ser bastante complexa sua realocação. Ademais, o Município firmou recentemente um contrato, com vigência de 12 (doze) meses, para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar destinados à

⁶art.18, § 1º, V- **levantamento de mercado**, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;



merenda escolar, assumindo compromisso contratual de compra durante esse período.

- **Adquirir todos os gêneros alimentícios por meio de licitações realizadas pelo CINCATARINA:** inviável, pois há gêneros alimentícios, especialmente os perecíveis, que não são objeto de licitação pelo CINCATARINA e que são indispensáveis para o fornecimento de uma alimentação escolar de qualidade, em conformidade com as disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
- **Realizar licitação pelo Município para a aquisição da merenda escolar, com a formalização de contrato administrativo, criando uma segunda alternativa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar:** alternativa mais adequada, considerando que os produtos não licitados pelo CINCATARINA poderiam ser adquiridos por meio dessa licitação própria. Quanto aos produtos contemplados em ambas as licitações, a aquisição seria realizada junto ao fornecedor que apresentasse a proposta mais vantajosa para a Administração. Em situações de equivalência de preços entre as opções disponíveis, será dada preferência ao contrato administrativo vigente, uma vez que este formaliza obrigações entre as partes e proporciona maior segurança jurídica e operacional à execução contratual. Ademais, a ata de registro de preços não vincula a Administração à efetiva contratação dos itens registrados, razão pela qual a priorização do contrato mostra-se mais adequada para assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento. Justifica-se essa opção pelo fato de que os gêneros alimentícios estão sujeitos a constantes oscilações de preços e, em diversas situações, determinados itens podem estar temporariamente indisponíveis ou bloqueados para aquisição. Dessa forma, a existência de mais de uma alternativa de contratação contribui para garantir a continuidade do fornecimento da alimentação escolar aos alunos. Além disso, o Município dispõe de espaço físico limitado para a formação de estoques, o que dificulta a aquisição antecipada de grandes quantidades de produtos. Soma-se a isso o risco de deterioração ou perda da qualidade dos gêneros alimentícios quando armazenados por períodos prolongados, especialmente no caso dos produtos perecíveis. Ainda, caso a execução contratual da presente licitação não alcance o percentual mínimo de 75% do quantitativo inicialmente contratado, deverá ser formalizado, de forma consensual entre as partes, termo aditivo para redução dos quantitativos contratados, adequando o instrumento às efetivas necessidades da Administração e preservando o equilíbrio e a eficiência da contratação.



Diante disso, conclui-se que a realização de pregão eletrônico, com a criação de uma segunda alternativa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, apresenta-se como a solução mais adequada para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, visto que o fornecimento de alimentação escolar de qualidade constitui obrigação do Município, o qual deve assegurar a aquisição dos produtos de forma regular e em conformidade com a legislação vigente. No entanto, para o cumprimento de suas obrigações, é necessário que o Município disponha de mecanismos legais de contratação, em estrita observância às normas de licitações e contratos administrativos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO⁷.

Para estimar os preços, foram analisados os itens, quantidades e valores descritos a seguir, conforme o Orçamento da Contratação, anexo que integra este Estudo Técnico Preliminar:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	AÇÚCAR BRANCO REFINADO Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	463998	KG	800	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00
2.	AÇÚCAR MASCADO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1kg sendo de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	463993	KG	50	R\$ 12,18	R\$ 609,00
3.	AÇÚCAR BAUNILHA Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima d - Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim.	463995	UN	50	R\$ 3,27	R\$ 163,50

⁷Art.18, § 1º, VI - **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;



	Validade mínima de 6 meses, a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 30 gramas					
4.	AÇAFRÃO DA TERRA /CÚRCUMA Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.	480241	UN	100	R\$ 2,31	R\$ 231,00
5.	ARROZ AMARELO TIPO PARBOILIZADO Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	458910	KG	700	R\$ 4,00	R\$ 2.800,00
6.	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	474371	KG	150	R\$ 4,83	R\$ 724,50
7.	ARROZ QUEBRADINHO TIPO BRANCO. Características Técnicas: O Arroz Quebradinho Deve Apresentar Coloração (Branco/Quebradinho) - Classe Longo Fino, Qualidade Tipo 1. - Arroz Comum (Branco/Quebradinho), Isento De Sujidades, Materiais Estranhos E Mofos O Produto Deve Ser Obtido De Grãos Longos Finos Sadios De Arroz (Oryza Sativa L.), Que Foram Submetidos Ao Processo De Polimento Adequado. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	458910	KG	350	R\$ 6,24	R\$ 2.184,00
8.	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	453785	KG	150	R\$ 8,95	R\$ 1.342,50



	Embalagem atóxica: EMBALAGEM DE 500GR OU 1 KG. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.					
9.	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Lacre de Segurança, dados de Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, Peso Líquido DE 500gr. Embalagem: Caixa ou pacote de 500gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.	460501	UN	50	R\$ 9,16	R\$ 458,00
10.	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: Azeite de oliva, 100% extra virgem, espécie vegetal de oliva, tipo puro, teor da acidez extravirgem- menor que 0,8%. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, Embalagem 500.0 mililitros	478822	UN	30	R\$ 37,08	R\$ 1.112,40
11.	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.	17302	KG	80	R\$ 16,32	R\$ 1.305,60
12.	BEBIDA LÁCTEA SABOR: MORANGO, FRUTAS VERMELHAS OU COCO. Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias	343726	UN	1500	R\$ 6,60	R\$ 9.900,00
13.	BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal	463636	KG	200	R\$ 47,74	R\$ 9.548,00



	cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;					
14.	BISCOITO DE FIBRAS INTEGRAL Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, gérmen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos e sal. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	255861	KG	200	R\$ 32,15	R\$ 6.430,00
15.	BISCOITO SEM GLÚTEN DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLÚTEN.	463636	UN	10	R\$ 13,25	R\$ 132,50
16.	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Embalagem: embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	456468	PCT	250	R\$ 6,07	R\$ 1.517,50
17.	BOLACHA DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO) Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	605938	PCT	200	R\$ 7,46	R\$ 1.492,00



	<p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p>					
18.	<p>BOLACHA SALGADO ÁGUA E SAL Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	460235	PCT	200	R\$ 7,52	R\$ 1.504,00
19.	<p>BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: polvilho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, coco ralado, fermento químico e sal amoníaco.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.</p> <p>Validade: 60 dias após a data de fabricação.</p>	255861	KG	200	R\$ 38,54	R\$ 7.708,00
20.	<p>BOLACHA CASEIRA DE TRIGO Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar</p>	232141	KG	250	R\$ 41,48	R\$ 10.370,00



	refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e essência de baunilha. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.					
21.	BOLACHA CASEIRA DE MILHO TIPO FUBA Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal e essência de baunilha. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.	255861	KG	200	R\$ 42,98	R\$ 8.596,00
22.	BOLACHA DE MEL INTEGRAL Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	389169	KG	200	R\$ 36,86	R\$ 7.372,00
23.	BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE. Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem: UNIDADE de 350g.	476817	UN	10	R\$ 13,95	R\$ 139,50
24.	CANELA EM PÓ Características técnicas: Canela Em Pó Produto Minimamente Processado Embalagem atóxica, de 25 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem Primária: Frasco Plástico Transparente Ou Sachê Contendo No Mínimo 25 Gramas Do Produto. Rótulo Deve Estar Em Conformidade Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: Frasco de 25 a 30 gramas.	463872	UN	30	R\$ 3,98	R\$ 119,40
25.	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO	18805	UN	350	R\$ 26,01	R\$ 9.103,50



	<p>Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.</p> <p>Embalagem: 200 gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>					
26.	<p>CACAU EM PÓ 100 % (ALCALINO)</p> <p>Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	463532	UN	20	R\$ 17,05	R\$ 341,00
27.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM TIRAS FINAS (BUBOS).</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	449724	KG	700	R\$ 37,81	R\$ 26.467,00
28.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	447447	KG	1200	R\$ 33,73	R\$ 40.476,00
29.	<p>CARNE SUINA - LOMBO EM CUBOS.</p> <p>Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos</p>	447520	KG	500	R\$ 26,87	R\$ 13.435,00



	(conforme pedido), <u>sem gordura</u> , carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável. Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade – mínimo de 3 meses. Data de Fabricação – máximo de 30 dias.					
30.	CHOCOLATE EM PÓ, TIPO PRETO 50%. Características: Chocolate tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência. NÃO CONTER GLÚTEN. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Embalagem: pacote de 500g ou 1kg.	463547	KG	100	R\$ 27,14	R\$ 2.714,00
31.	CEREAL MATINAL TIPO SUCRILHOS. Características técnicas: Cereal Matinal Com Açúcar (Tipo Sucrilhos), Flocos De Milho Com Açúcar, Enriquecido Com Vitaminas E Minerais. Não Deverá Apresentar Resíduos De Impurezas, Bolor Ou Cheiro Não Característico. A Embalagem deve estar intacta, bem vedada a constar validade mínimo 3 meses da data de fabricação após data de entrega. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo: 12 meses.	463971	KG	80	R\$ 24,27	R\$ 1.941,60
32.	COLORAU EM PÓ Características técnicas: Colorau, extraído da semente de urucum 100% natural, cor, aroma característicos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pó, sem adição de sal, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrão para alimentos, cnpa, Embalagem: Deve constar data de fabricação, ingredientes, peso líquido de 1.0 quilogramas. Data de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias	440566	UN	60	R\$ 7,42	R\$ 445,20
33.	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	451063	UN	1000	R\$ 15,05	R\$ 15.050,00
34.	EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal e açúcar.	459672	UN	750	R\$ 4,17	R\$ 3.127,50



	Embalagem: 340g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias					
35.	FARINHA DE AVEIA Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	460498	UN	60	R\$ 5,49	R\$ 329,40
36.	FARELO DE AVEIA Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: embalagens de 200 gramas, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	608909	UN	30	R\$ 5,75	R\$ 172,50
37.	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses	458920	KG	20	R\$ 8,47	R\$ 169,40
38.	FARINHA DE TRIGO REFINADA Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	406263	KG	1000	R\$ 5,75	R\$ 5.750,00
39.	FARINHA DE MILHO TIPO FUBA FINA Características técnicas: Fubá de milho amarelo. obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. pó fino similar ao "fubá mimoso". é um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio Isento De Sujidades, Umidade E Materiais Estranho. Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	459012	KG	200	R\$ 8,58	R\$ 1.716,00
40.	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos,	464552	KG	300	R\$ 10,15	R\$ 3.045,00



	parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
41.	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	464558	KG	380	R\$ 12,90	R\$ 4.902,00
42.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características técnicas: Fermento químico em pó, que através de reações químicas é capaz de gerar esponjidade a uma massa, embalado em potes de 250gr íntegra, sem aberturas, rachados e danos que comprometem a qualidade do produto. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em potes de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias	459586	UN	300	R\$ 8,23	R\$ 2.469,00
43.	FRANGO INTEIRO CONGELADO Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.	447587	KG	600	R\$ 13,17	R\$ 7.902,00
44.	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%. Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.	447618	KG	800	R\$ 19,77	R\$ 15.816,00



45.	GRANOLA SEM GLÚTEN Características Técnicas: Granola zero glúten, rica em fibras, com adoçante natural estévia e com mínimo 60% de ingredientes integrais. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rótulo do fornecedor. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten. Embalagem: pct de 250g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	444323	UN	10	R\$ 13,03	R\$ 130,30
46.	GRANOLA TRADICIONAL Características Técnicas: Granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxico - granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Composição: aveia em flocos, açúcar mascavo, canjica de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e maltodextrina), germen e fibra de trigo, extrato de malte, uvas-passas, flocos de milho não transgênico, açúcar mascavo invertido, açúcar invertido, proteína texturizada de soja não transgênica, castanha de caju, castanha do pará, coco granulado, oleína de palma, semente de linhaça, sal hipossódico, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, bht e bha) e aromatizante. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxico, bem vedados em embalagens de 1 kg cada, devidamente lacrada, deverá conter data de fabricação, validade, informações nutricionais. prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de fabricação.	444323	KG	60	R\$ 31,07	R\$ 1.864,20
47.	GELEIA ZERO AÇÚCAR Características Técnicas: Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores - GELEIA ZERO AÇUCAR - Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores estranhos (fermento, mofo, químicos, etc.). Prazo de validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Acondicionada em embalagem de 250g adequada para alimentos, preferencialmente em potes de vidro ou material plástico atóxico, resistente e inviolável, que garanta a integridade e a qualidade do produto desde a entrega até o	462689	UN	50	R\$ 22,59	R\$ 1.129,50



	consume. Deverá apresentar rotulagem, tabela nutricional e lista de ingredientes					
48.	GELÉIA DE FRUTAS Características técnicas: Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina. Embalagem primária: Pote plástico tr - GELÉIA DE FRUTAS Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina. Embalagem primária: pote plástico transparente ou vidro contendo no máximo 1kg do produto. Rótulo conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses, a contar da data da entrega	462699	UN	100	R\$ 29,76	R\$ 2.976,00
49.	IOGURTE ZERO LACTOSE Características técnicas: Iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, prepara - iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, preparado de coco/morango, enzima lactase, fermento lácteo e espessante/estabilizante, não contém glúten, contém leite. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega Embalagem primária: embalagem de polietileno com no mínimo 830gr a 850gr. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.	482782	UN	100	R\$ 14,94	R\$ 1.494,00
50.	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	446005	LT	1800	R\$ 5,50	R\$ 9.900,00
51.	LEITE UHT ZERO LACTOSE Características técnicas: LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. - LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como	445998	LT	2000	R\$ 6,62	R\$ 13.240,00



	<p>ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: Envasado sob condições assépticas e embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem cartonada longa vida. Registro no respectivo órgão regulador, embalagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação e número de lote, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif ou sip. Prazo de validade mínima 04 meses na data de entrega. Embalagens devem conter os dizeres 'zero lactose' ou 'sem lactose'.</p> <p>Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante. Caixas com 12litros.</p>					
52.	<p>LENTILHA Características Técnicas: Lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional - lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade e peso do produto em local visível. informação aos alérgicos. pacote de polietileno atóxico, resistente de 500 g. Validade: mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem atóxica: pacote de 500gramas.</p>	464571	PCT	120	R\$ 8,91	R\$ 1.069,20
53.	<p>LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Louro em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. produto com no mínimo 06 meses de val - louro, em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.</p>	463904	UN	50	R\$ 3,42	R\$ 171,00
54.	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g.</p>	458985	PCT	350	R\$ 7,65	R\$ 2.677,50



	Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;					
55.	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	458986	PCT	150	R\$ 7,33	R\$ 1.099,50
56.	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Características técnicas: MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e471. - MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e47. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas	458988	PCT	10	R\$ 5,54	R\$ 55,40
57.	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458988	PCT	1200	R\$ 5,46	R\$ 6.552,00
58.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Características Técnicas: Macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas - macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458999	PCT	800	R\$ 5,49	R\$ 4.392,00
59.	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de	446384	KG	150	R\$ 48,64	R\$ 7.296,00



	acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga. Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Embalagem: potes OU EMBALAGEM de 500 gramas ou 01kg.					
60.	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE Características Técnicas: Manteiga zero lactose, produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose. Prazo de validade: Superior a 2 meses. Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.	446386	POTE	80	R\$ 14,87	R\$ 1.189,60
61.	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL Características técnicas: Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - PT 500G. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. A embalagem de 500g deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	463699	UN	20	R\$ 10,37	R\$ 207,40
62.	MANGA PALMER Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	464407	KG	600	R\$ 9,81	R\$ 5.886,00



63.	MELÃO AMARELO Características técnicas: Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	467420	KG	850	R\$ 7,25	R\$ 6.162,50
64.	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.	462122	PCT	200	R\$ 6,15	R\$ 1.230,00
65.	NATA (creme de leite pasteurizado) Características Técnicas: Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. 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. Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 300g cada unidade.	446536	POTE	50	R\$ 11,64	R\$ 582,00
66.	ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	244580	UN	800	R\$ 9,45	R\$ 7.560,00
67.	ORÉGANO: Ingredientes: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente. Embalagem: 100 gramas Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	463916	UN	50	R\$ 11,02	R\$ 551,00



	Data de fabricação: máximo de 30 dias.					
68.	PÃO CASEIRO DE BATATA FATIADO Características técnicas: Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.	480303	UN	2.000	R\$ 13,92	R\$ 27.840,00
69.	PÃO CASEIRO DE BATATA INTEGRAL Características técnicas: Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.	470690	UN	600	R\$ 13,43	R\$ 8.058,00
70.	PÃO DOCE Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.	602275	KG	350	R\$ 16,26	R\$ 5.691,00
71.	PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral). Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de	638216	KG	350	R\$ 16,84	R\$ 5.894,00



	ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.					
72.	PÃO FATIADO DE SANDUICHE Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. Embalagem: 500 gramas do produto embalado.	620868	UN	200	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00
73.	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem: und de 90 gramas cada.	617307	UN	2000	R\$ 1,58	R\$ 3.160,00
74.	PÃO SEM GLUTEN Características técnicas: Pão Zero Glúten Zero Lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico - Pão Zero Glúten Zero Lactose Pão fatiado sem glúten e sem lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Embalagem de 450 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega.	460403	UN	10	R\$ 18,94	R\$ 189,40
75.	PRESUNTO COZIDO Características técnicas: PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio - PRESUNTO COZIDO - PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e	447765	KG	120	R\$ 36,70	R\$ 4.404,00



	divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias.					
76.	POLVILHO AZEDO Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	462474	KG	30	R\$ 6,44	R\$ 193,20
77.	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	462474	KG	30	R\$ 7,16	R\$ 214,80
78.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo tipo mussarela fatiado - produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em fatias, – sem adição de glúten; resfriados e divididos em saco plástico atóxico, cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, produto de origem animal embalado. ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. deverá conter: tara com quantidades de kg, data de validade e data de fabricação. Entregas: semanal ou diária, conforme necessidade de acordo com o termo de referência. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: DE 500GR A 1 KG	446636	KG	200	R\$ 49,01	R\$ 9.802,00
79.	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pct de 150g	446638	UN	70	R\$ 14,11	R\$ 987,70
80.	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela	240574	UN	350	R\$ 12,87	R\$ 4.504,50



	ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.					
81.	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg	461092	KG	200	R\$ 2,69	R\$ 538,00
82.	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	464749	UN	150	R\$ 60,29	R\$ 9.043,50
83.	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.	464883	UN	50	R\$ 9,92	R\$ 496,00
84.	VINAGRE DE ALCÓOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	381379	UN	120	R\$ 3,66	R\$ 439,20
VALOR TOTAL.....R\$ 396.239,90 (Trezentos e noventa e seis mil, duzentos e trinta e nove reais e noventa centavos).						

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.⁸

⁸art.18, § 1º, VII - **descrição da solução como um todo**, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;



A solução adotada consiste na realização de processo licitatório com a formalização de contrato administrativo, criando uma segunda alternativa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

A contratação será realizada por meio de **processo licitatório na modalidade Pregão, na forma eletrônica**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 116/2023, a alterações posteriores.

No entanto, caberá ao Município a verificação dos preços no momento da aquisição, devendo optar pelo fornecedor que tenha ofertado o menor preço para o item. A contratação do outro fornecedor, com preço superior, somente poderá ocorrer em caso de impossibilidade de aquisição junto ao fornecedor de menor valor, em razão de bloqueio ou indisponibilidade, bem como na hipótese de impossibilidade de aguardar sua liberação, quando tal espera puder comprometer o fornecimento da merenda escolar, de modo a evitar a descontinuidade do serviço. Em situações de equivalência de preços entre as opções disponíveis, será dada preferência ao contrato administrativo vigente, uma vez que este formaliza obrigações entre as partes e proporciona maior segurança jurídica e operacional à execução contratual. Ademais, a ata de registro de preços do CINCATARINA, da qual o Município de Rio Fortuna é órgão participante, não vincula a Administração à efetiva contratação dos itens registrados, razão pela qual a priorização do contrato mostra-se mais adequada para assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento.

A verificação dos preços no momento da aquisição será de responsabilidade do servidor municipal designado para a realização das compras de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

A entrega dos produtos deverá ser realizada nas escolas da Rede Municipal de Ensino, conforme a seguir:

- **LOCAL:** Escola Municipal José Boeing, Avenida Sete de Setembro 1677, Bairro Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 mim**
- **LOCAL:** C.E.I Analiria Willemann de Freitas, Rua Bernardo Hemkemeier, Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.**
- **LOCAL:** C.E.I Analiria Willemann de Freitas (Extensão), Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min**



Caberá ao fornecedor arcar com todas as despesas relacionadas ao fornecimento dos produtos, incluindo frete, deslocamento, alimentação, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos decorrentes do fornecimento.

A finalidade da aquisição de produtos para a merenda escolar é assegurar o fornecimento contínuo de alimentação adequada, segura e nutritiva aos alunos da rede pública de ensino, em conformidade com a legislação vigente e as necessidades nutricionais estabelecidas pelo programa de alimentação escolar.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO.⁹

A presente contratação é passível de parcelamento, tendo em vista que os produtos a serem adquiridos estão divididos por itens, podendo ser fornecidos de forma independente entre si, sem prejuízo à eficiência da execução contratual.

O parcelamento do objeto, por itens, possibilita maior competitividade entre os licitantes, bem como amplia a participação de empresas que atuam no fornecimento destes produtos, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade, previstos na Lei nº 14.133/2021.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.¹⁰

Com a presente contratação, o Município de Rio Fortuna pretende alcançar os seguintes resultados:

- Garantir o fornecimento contínuo de alimentação escolar aos alunos da rede pública;
- Assegurar uma alimentação saudável, equilibrada e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes;
- Promover a permanência e o melhor desempenho escolar, contribuindo para a aprendizagem;
- Cumprir as exigências legais e normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Assegurar a regularidade no abastecimento das unidades escolares, evitando descontinuidade do serviço.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO.¹¹

⁹art.18, § 1º, VIII - **justificativas para o parcelamento ou não da contratação;**

¹⁰art.18, § 1º IX - **demonstrativo dos resultados pretendidos** em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

¹¹art.18, § 1º, X - **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;



Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATO-INTERDEPENDENTES.¹²

Inexistem contratações correlatas e/ou interdependentes. Por esse motivo, com fulcro no artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, inciso XI, § 1º da Lei 14.133/2021.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS.¹³

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras. Por esse motivo, de acordo com o disposto no artigo 18, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, fica justificado que este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no artigo 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.¹⁴

Considerando: (a) a necessidade de fornecimento de alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Rio Fortuna/SC; (b) o levantamento de mercado realizado, que demonstrou as alternativas disponíveis e indicou a realização de um pregão eletrônico com a formalização de contrato administrativo como a solução mais adequada; (c) a estimativa das quantidades e dos valores da contratação, elaborada com base nas necessidades do setor requisitante e em pesquisa de preços; e (d) os resultados pretendidos, voltados à garantia da continuidade de fornecimento de alimentação escolar de qualidade, conclui-se pela viabilidade da contratação.

Rio Fortuna/SC, [data da assinatura eletrônica].

ROSANI SIPINSKI
NUTRICIONISTA
Matrícula nº 1.801

¹²art.18, § 1º X -**contratações correlatas e/ou interdependentes**;

¹³art.18, § 1º, XII - 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;

¹⁴art.18, § 1º, XII - **posicionamento** conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.