

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. INTRODUÇÃO

A contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades alimentares das pessoas acolhidas na Casa Lar Célio Thibes dos Santos e atendidas no Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, Casa Dia do Idoso, unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social.

O presente estudo trata sobre análise da demanda formalizada pela Secretaria de Assistência Social pelo Processo Digital nº 15413/2025 requisitando alimentação para crianças e adolescentes acolhidas na Casa Lar e pessoas atendidas diariamente no CRAS, CREAS e Casa Dia do Idoso.

#### 1.1. Documentação de Referência:

[DECRETO MUNICIPAL 804/2023](#). - Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2023, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito do Município de Fraiburgo, da dá outras providências.

[DECRETO MUNICIPAL 805/2023](#). - Regulamenta o disposto no § 3] do Art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre as regras para a atuação do agente de contratação e da equipe de apoio, o funcionamento da Comissão de Contratação e a Atuação dos Gestores e Fiscais de Contratos, no âmbito da Administração Pública Municipal direta e indireta, e dá outras providências.

[DECRETO MUNICIPAL 175/2021](#). - Dispõe sobre atos e procedimentos para a Formação de Preços de Referência, mediante a realização de pesquisa de preços e metodologia de constituição da base referencial para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Municipal de Fraiburgo.

[DECRETO MUNICIPAL Nº 1.100/2024](#). - Regulamenta o procedimento para a apuração de infrações e aplicações de sanções administrativas no âmbito da Administração Pública Municipal direta, Autárquica e Fundacional, de que trata a lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dá outras providências.

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

A contratação de empresas do ramo, visa atender à necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para suprir as demandas da



Casa Lar, CRAS, CREAS e Casa Dia do Idoso, ambos vinculados à rede socioassistencial do município.

A Casa Lar é uma unidade de acolhimento institucional que oferece proteção integral a crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por determinação judicial, em razão de abandono, negligência, violência ou outras situações de vulnerabilidade social. O serviço é ofertado em regime de residência, com funcionamento 24 horas por dia, o que exige o fornecimento diário de refeições completas e balanceadas (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia), respeitando as especificidades nutricionais de cada faixa etária.

O CRAS, por sua vez, é a porta de entrada da política de assistência social, sendo responsável por ofertar serviços de proteção social básica às famílias em situação de vulnerabilidade. No contexto de suas ações, como oficinas socioeducativas, encontros com famílias, grupos de convivência, atendimentos prolongados, entre outros. Há a necessidade de disponibilizar alimentos e lanches aos usuários atendidos, como forma de incentivo à permanência e à participação nas atividades, bem como de garantia da acolhida e fortalecimento dos vínculos. São atendidas crianças, adolescentes, adultos e idosos em situação de vulnerabilidade social, oferecendo acolhimento e alimentação.

O CREAS atende indivíduos que se encontram em condições de vulnerabilidade social, com direitos violados, proporcionando apoio integral e ações que visam à promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida

A CASA DIA DO IDOSO é destinada ao atendimento de idosos, oferecendo um ambiente adequado para idosos em condições de vulnerabilidade. Com capacidade para atender até 15 idosos, a Casa presta atendimentos durante o dia, sendo que alguns idosos frequentam o período matutino, outros vespertino, e alguns, período integral, sendo oferecido café da manhã e lanche da tarde.

A alimentação adequada é um direito fundamental e uma necessidade básica que deve ser garantida pelo poder público, especialmente para os segmentos mais fragilizados da população. Garantir este direito não só atende às exigências legais e aos preceitos de direitos humanos, mas também reflete o compromisso do município com a dignidade e a inclusão social das pessoas atendidas.

### **3. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO**

Considerando que o Município de Fraiburgo regulamentou a Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 através do Decreto nº 804 de 30 de março de 2023 e em seu art. 12. que discorre sobre Plano de Contratações Anual conforme abaixo:

“O Município poderá elaborar o Plano de Contratações Anual (PCA), com objetivo de racionalizar as suas contratações, garantindo o alinhamento com seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração da respectiva lei orçamentária”.(grifo nosso)

Desse modo, face a inexistência do Plano de Contratações Anual (PCA), e que a presente aquisição se faz necessária, dá-se prosseguimento ao estudo.

Destaca-se que caso haja a elaboração do PCA ante o término do presente estudo, o mesmo contará com a inclusão da presente objeto.



#### **4. LEVANTAMENTO E JUSTIFICATIVA DAS ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO**

A Secretaria de Assistência Social, promoveu o levantamento de opções viáveis para suprir a demanda solicitada, como pode ser verificado abaixo:

##### **4.1. SOLUÇÃO 1: AQUISIÇÃO DE MARMITAS**

Aquisição de marmitas não é a solução adequada para as necessidades específicas da Casa Lar, CREAS, CRAS e Casa Dia Do Idoso, pelos motivos que veremos a seguir:

###### **– Aspectos nutricionais e a personalização das refeições**

A alimentação precisa ser adequada e adaptada para atender as diversas idades, condições de saúde e preferências alimentares dos assistidos. Marmitas prontas, seguem um padrão único que pode não atender adequadamente essas variações, comprometendo a qualidade nutricional das refeições oferecidas.

###### **– A logística e distribuição**

A logística e distribuição das marmitas podem gerar custos adicionais, falhas no fornecimento e possíveis atrasos. No caso de retirada das marmitas no local, há custos adicionais com despesas de combustível, manutenção de veículos e desperdício de recursos humanos, uma vez que o tempo gasto pelas funcionárias nessa tarefa poderia ser utilizado em atividades educativas, suporte emocional e atendimentos fundamentais. Além disso, a interrupção das atividades primárias, relacionadas ao cuidado e atendimento das crianças e adolescentes na Casa Lar, bem como dos indivíduos em situação de vulnerabilidade atendidos no CRAS, compromete a qualidade do atendimento prestado.

###### **– O custo e a eficiência**

Embora possa parecer que a aquisição de marmitas prontas seja mais econômica a curto prazo, a longo prazo pode resultar em custos adicionais devido à necessidade de contratos frequentes, ajustes nas entregas e possíveis desperdícios. Além disso, a Casa Lar e o CRAS possuem cozinhas e profissionais disponíveis para o preparo das refeições, enquanto os indivíduos que frequentam o CREAS recebem apenas lanches.

##### **4.2. SOLUÇÃO 2: FORNECIMENTO DE VALE-REFEIÇÃO**

A utilização de vales-refeição requer que os beneficiários tenham acesso fácil e seguro aos estabelecimentos que aceitam o benefício, o que dificultaria o acesso das crianças abrigadas na casa lar e pessoas atendidas pelo CRAS, CREAS e Casa Dia. Essas barreiras logísticas limitam significativamente a eficácia e a utilidade dos vales-refeição. O tempo e os recursos humanos necessários para gerenciar um sistema de vales-refeição desviam a atenção das atividades principais das funcionárias dos departamentos. As (os) funcionárias (os) precisariam dedicar tempo para distribuir, monitorar e solucionar problemas relacionados aos vales, tempo este que poderia ser melhor empregado no atendimento direto às necessidades dos beneficiários.

##### **4.3. SOLUÇÃO 3: ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**



Os agentes públicos, atuando como representantes de Unidades integrantes de um órgão Público, podem fazer solicitações de Adesão de Atas de registro de preço (ARP) que tenham sido geradas através de Pregões realizados por outros órgão ou entidades da Administração

No entanto, a adesão à ata de registro de preços, na modalidade carona, é sujeita à previsão expressa no edital de abertura do certame, à anuência do órgão gerenciador e, também, à comprovação da vantagem do uso da ata de registro de preços, do interesse do fornecedor em atender o pedido e da ausência de prejuízo quanto às obrigações anteriormente assumidas pelo fornecedor com os órgãos participantes e gerenciador.

#### **4.4. SOLUÇÃO 4: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO EM AMBIENTE PRÓPRIO**

A aquisição de gêneros alimentícios permite que as refeições sejam preparadas de acordo com as necessidades específicas das crianças, adolescentes e indivíduos atendidos pela Casa Lar, CRAS, CREAS e Casa Dia do Idoso. A preparação das refeições nas unidades elimina a necessidade de logística complexa uma vez que o fornecedor vencedor da licitação entregará os itens nos locais indicados. Não há necessidade de deslocamento frequente das funcionárias ou das pessoas atendidas, para adquirir alimentos, o que economiza tempo e recursos. Isso também garante que as refeições sejam servidas frescas e no momento adequado, sem depender de entregas externas.

Os departamentos da Casa Lar e CRAS já possuem infraestruturas de cozinha e profissionais capacitados para a preparação das refeições. Utilizar esses recursos existentes de maneira eficiente, maximiza o investimento já realizado pelo município e assegura a continuidade do serviço de alimentação sem a necessidade de ajustes logísticos significativos.

#### **4.5 – JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

Diante dos elementos apresentados, constatou-se que a escolha da solução 04: Aquisição de gêneros alimentícios para preparo em ambiente próprio é o meio mais eficaz, vantajoso e econômico encontrado, bem como o que melhor permite a concorrência, adotando-se procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preços (Decreto Municipal nº 806/2023), em razão da conveniência da aquisição parcelada dos itens, uma vez que são solicitados de acordo com o número de atendidos e a necessidade dos órgãos.

A solução 1, mostra-se inviável pois, ficou evidente que a logística de buscar marmitas prontas apresenta diversos transtornos que comprometem a eficiência, a segurança e a qualidade do atendimento nas unidades, em caso de entrega das marmitas prontas, também pode surgir desafios significativos como a entrega frequente, o custo com a entrega, possíveis atrasos e falhas no fornecimento. Como as marmitas prontas seguem um padrão único, elas podem não atender adequadamente as variações nutricionais e as preferências alimentares dos atendidos, ocasionando o desperdício de alimentos.

A utilização de vale-refeição, solução 2 apresentada nesse estudo, não se apresenta como uma solução viável para garantir a alimentação adequada e segura das crianças, adolescentes e indivíduos em situação de vulnerabilidade social atendidos,



primeiramente pela logística de precisar levar os atendidos para fazer as refeições nos estabelecimentos, uma vez que isso necessitaria de transporte adequado o que geraria mais custos ao município. Essas barreiras logísticas limitam significativamente a eficácia e a utilidade dos vales-refeição.

A solução 3, de adesão a ata de registro de preços, não se mostra viável, uma vez que para adesões a Atas de outros Municípios necessitam de previsão em edital, também os preços registrados em uma ARP de outro município refletem as condições de mercado locais, que podem diferir significativamente das condições do nosso município. Essas diferenças regionais podem resultar em preços que não são competitivos ou adequados à nossa realidade. Ao Aderir à ARP de outro município, perdemos a flexibilidade necessária para ajustar as compras às demandas locais e específicas das nossas unidades. Cada município tem suas particularidades em termos de necessidade de produtos, frequência de entrega e condições de armazenamento, que podem não ser contempladas em uma ARP externa. Isso pode levar a inadequações no fornecimento e à necessidade de ajustes constantes, aumentando os custos operacionais.

Por fim, a solução 4, aquisição de gêneros alimentícios para preparo nas próprias unidades é a solução mais viável e eficaz. Esta abordagem garante uma alimentação adequada e personalizada, simplifica a logística, é econômica a longo prazo. Além disso, permite que o tempo das funcionárias seja dedicado integralmente ao cuidado e atendimento dos beneficiários, simplificando a logística. Aproveita ainda a infraestrutura existente nas unidades e apoia o desenvolvimento econômico local.

Ademais, a escolha pela solução 4, respeita o constante na Constituição Federal, nos termos do art. 37, inciso XXI, in verbis: - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. (grifo nosso).

## **5. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO**

5.1. Os quantitativos estimados foram definidos a partir da análise de consumo dos últimos 12 meses, levando em consideração que:

A Casa Lar Célio Thibes dos Santos oferece alimentação diária e integral aos acolhidos, com possibilidade de variação no número de acolhidos ao longo do ano;

O CRAS oferece lanches e almoço, aos usuários que frequentam os grupos e oficinas;

O CREAS oferece lanches aos usuários que frequentam os grupos;

A Casa Dia do Idoso oferece lanches aos idosos que frequentam a casa.



5.2. O quantitativo estimado de gêneros alimentícios para atendimento da necessidade está demonstrado na planilha abaixo;

**LOTE 01**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
1	200	PCT	<b>FILÉ DE TILÁPIA:</b> Congelado, 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado em pacotes de 400 g, com validade de 1 ano, o produto deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente e os valores nutricionais.
2	300	KG	<b>BIFE DE GADO:</b> livre de gordura, boa qualidade, embalada em plástico polietileno contendo 1 kg por embalagem. Deve constar a data de embalagem, validade, peso e SIF.
3	200	KG	<b>CARNE BOVINA DE 2ª SEM OSSO:</b> Congelada (acém, coração de paleta, filé agulha), boa qualidade, embalada em plástico polietileno, contendo 1 kg por embalagem. Deve constar a data de embalagem, validade, peso e SIF.
4	200	KG	<b>CARNE BOVINA:</b> Congelada, corte tipo bisteca, boa qualidade, embalada em plástico polietileno contendo 1 kg por embalagem. Deve constar a data de embalagem, validade, peso e SIF.
5	200	KG	<b>COSTELA DE GADO:</b> Congelada, boa qualidade, embalada em plástico polietileno contendo 1 kg por embalagem. Deve constar a data de embalagem, validade, peso e SIF.
6	250	KG	<b>MÚSCULO BOVINO MOLE TRASEIRO EM CUBOS:</b> Congelada, em cubos de 2x2cm, proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo no máximo 10% de gordura. Isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Com consistência firme e elástica. Sua aparência deverá ser de cor vermelho vivo, com textura, odor e sabor característico. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo até 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.
7	50	KG	<b>COSTELA SUÍNA:</b> Congelada, livre de gordura, boa qualidade, embalada em plástico polietileno contendo 1 kg por embalagem. Deve constar a data de embalagem, validade, peso e SIF.
8	150	KG	<b>CARNE DE PORCO:</b> Tipo filé, Congelada, livre de gordura, boa qualidade, embalada em plástico polietileno contendo 1 kg por embalagem. Deve constar a data de embalagem, validade, peso e SIF.
9	200	KG	<b>CARNE SUÍNA:</b> carne suína, corte tipo bisteca, congelada, de primeira





			qualidade, cortada unitariamente e embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens com, no máximo 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Min. da saúde, DIPOA n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da RES. da ANVISA n. 105, de 19/05/99.
10	200	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA TIPO ACÉM:</b> Congelada, proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente, isenta de ossos, cartilagenas, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo no máximo 10% de gordura. Deverá ser moída em disco de 6 (seis) mm, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Sua aparência deverá ser de cor vermelho viva, com textura, odor e sabor característico. Embalada em plástico de polietileno atóxico, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo até 1 kg por embalagem. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.
11	200	KG	<b>SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente, com textura, odor, sabor e cor característico, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Embalagens individualizadas, plástica transparente, atóxica, flexível e resistente, lacrada, isenta de furos e rasgos contendo 1 Kg.. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.
12	200	KG	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:</b> Congelada, embalagens individualizadas, plástica transparente, atóxica, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo 1 kg. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, SIF, peso e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá manter cor, textura, odor e sabores característicos. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.
13	100	KG	<b>PEITO DE FRANGO COM OSSO:</b> congelado, boa qualidade, embalagem plástica transparente com 1 kg, atóxica, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo no rótulo identificação do produto, de forma clara e legível marca do fabricante, prazo de validade, peso e SIF, SIE ou SIM e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima 3 meses a partir da data de entrega.





14	300	KG	<b>FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI:</b> Filé de frango congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com legislação vigente, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. No ato de recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de 18C com tolerância de até 12C, conforme Portaria CVS 6 de 1999 da Anvisa. Embalagens individualizadas, plástica transparente, atóxica, flexível e resistente, lacrada, isenta de furos e rasgos contendo 1 kg. Deve constar na embalagem de forma clara e legível: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, SIF, SIE ou SIM, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Com validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.
15	200	KG	<b>LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNA:</b> Congelada, boa qualidade, embalagem plástica transparente, atóxica, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo no rótulo identificação do produto, de forma clara e legível marca do fabricante, prazo de validade, peso e SIF, SIE ou SIM e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima 3 meses a partir da data de entrega.
16	20	KG	<b>LINGUIÇA DE FRANGO:</b> Congelada, boa qualidade, embalagem plástica transparente, atóxica, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos contendo no rótulo identificação do produto, de forma clara e legível marca do fabricante, prazo de validade, peso e SIF, SIE ou SIM e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima 3 meses a partir da data de entrega.
17	100	UND	<b>STEAK DE FRANGO:</b> carne de frango empanada, pré frita e congelada, peso mínimo de 100 g
18	200	UND	<b>HAMBÚRGUER TRADICIONAL:</b> congelado, peso mínimo de 90 grs. Validade mínima 3 meses a partir da data de entrega.
19	200	KG	<b>LINGUIÇA COLONIAL:</b> mista, feita com carne bovina e suína. Contendo no rótulo: identificação de forma clara e legível: marca do fabricante, prazo de validade, peso e validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto.
20	200	UND	<b>LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA.</b> Embalagem máxima de 500 g em pvc, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, dipoa, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n. 105, de 19/05/99
21	200	KG	<b>SALSICHA SUÍNA:</b> Congelada a granel, boa qualidade, contendo no máximo 2% de amido, não sendo permitido adição de corantes. Embalagem em plástico de polietileno transparente, atóxica, flexível e resistente, lacrado, isento de furos e rasgos com no máximo 5 kg do produto, contendo no rótulo identificação de forma clara e legível, marca do fabricante, prazo de validade, peso, SIF e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento





			congelado, devendo apresentar temperatura de – 18C, com tolerância de até -12C. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto.
22	200	KG	<b>AFIAMBRADO:</b> fatiado fino (fatia média de 20 g), embalagem: embalagem com até 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.
23	200	KG	<b>MORTADELA DE FRANGO:</b> com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.

## LOTE 02

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
24	2000	LT	<b>LEITE UHT:</b> Leite integral longa vida UHT, acondicionado em embalagem Tetrapack, contendo 1 litro cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Ingredientes: leite integral e estabilizante citrato de sódio. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.
25	200	LT	<b>LEITE UHT – ZERO LACTOSE:</b> Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem conforme especificação da ANVISA. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.

## LOTE 03

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
26	600	PCT	<b>IOGURTE DE FRUTAS:</b> Refrigerado, com os seguintes ingredientes: Leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpa de morango e/ou outras frutas. Mistura homogênea, isento de mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem resistente, atóxica, pacote com no mínimo 900 ml cada. Apresentando embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente e demais exigências da ANVISA.
27	100	PCT	<b>IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR VARIADO:</b> Refrigerado, embalagem com no mínimo 830 gramas em conformidade com as especificações da ANVISA. O transporte deverá preservar as características do alimento quanto a temperatura e estar de acordo com a legislação vigente para produtos lácteos. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
28	150	KG	<b>QUEIJO TIPO PRATO FATIADO:</b> de primeira qualidade, resfriado, interfoliado, embalagem de 150 grs a 500 grs, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.
29	250	UND	<b>NATA:</b> embalagem com no mínimo 300 g. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.



**LOTE 04**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
30	100	KG	<b>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA:</b> Embalagem plástica de 1Kg. Contendo rótulo de identificação de acordo com as exigências da ANVISA. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Validade mínima de 3 meses a partir da entrega do produto.
31	50	PCT	<b>BATATA TIPO PALITO:</b> Congelada, pronta para fritar, em embalagem de 2 kg.
32	100	PCT	<b>AGNOLINE DE FRANGO:</b> Congelado, embalagem com 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.
33	200	UND	<b>MARGARINA COM SAL:</b> cremosa, com sal, teor lipídico de 50% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalagem em pote de plástico resistente, contendo 500 g, resfriado até 16 graus centígrados. Registro no Ministério da Agricultura SIF/D. O transporte deverá preservar as características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.
34	50	UND	<b>MAIONESE:</b> cremosa, amarela clara, ingredientes: água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Sem glúten. Embalagem com 500 g. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.
35	80	KG	<b>BANHA SUÍNA:</b> Refrigerada, ingredientes: gordura suína e gordura suína desidratada. Embalagem de polietileno padronizada contendo 1 Kg cada e SIF. Validade mínima de 3 meses após data de entrega do produto. O transporte deverá preservar as características do alimento quanto a temperatura.

**LOTE 05**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
36	200	PCT	<b>MASSA PARA PASTEL:</b> Com aproximadamente 20 unidades cada pacote, e peso de 500 g.
37	200	UND	<b>MASSA PARA PIZZA:</b> Peso mínimo 180 g.

**LOTE 06**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
38	100	UND	<b>SORVETE:</b> Congelado, sabores a escolher, embalado em potes com 2 litros. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto.

**LOTE 07**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
39	150	UND	<b>DOCE CREMOSO DE FRUTA:</b> Sabores: UVA e MORANGO. Acondicionados em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, Potes hermeticamente fechados com lacre. Embalagem de no mínimo 400 grs.





			Devendo constar na embalagem: data de validade mínima de 6 meses a partir da data entrega do produto.
40	250	UND	<b>DOCE DE LEITE:</b> Cremoso, acondicionados em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, sem a presença de mofos. Potes hermeticamente fechados com lacre de alumínio. Embalagens contendo no mínimo 350 grs. Registro no Ministério da Agricultura e SIF. Validade mínima de 6 meses a partir da data entrega.
41	10	UND	<b>KETCHUP:</b> Composto de água, polpa de tomate, vinagre, açúcar, glicose, sal, especiarias, conservador INS 202, acidulante INS 330, aroma natural de ketchup e espessante INS 415, não contém glúten. Embalagem com mínimo de 380 g.
42	100	CX	<b>PREPARADO PARA CALDO:</b> Sabor carne de galinha, embalagem com 6 tabletes, com no mínimo 57 g cada, com identificação do produto, informações nutricionais, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.
43	160	CX	<b>CREME DE LEITE:</b> embalagem com 200 g.
44	160	CX	<b>ERVILHA:</b> em conserva, embalagem com aproximadamente 170 grs, rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.
45	15	UND	<b>EMULSIFICANTE:</b> água, estabilizante: monoglicerídeos de ácidos graxos destilados e sal de ácidos graxos, emulsificantes: monoestearato de sorbitana e polioxietileno de monoestearato de sorbitana, com 200 gramas.
46	40	UND	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO:</b> Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não deve conter glúten. Embalagens contendo no mínimo 840 g. Não serão aceitas embalagens amassadas, estufadas ou enferrujadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
47	50	UND	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:</b> Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de no mínimo 250 g. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
48	50	UND	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO:</b> Específico para panificação. Embalagem contendo 125 gramas cada. Validade mínima 6 meses após data de entrega.
49	250	CX	<b>GELATINA:</b> Pó para gelatina, sabores variados, contendo açúcar, gelatina, sal, aroma artificial, acidulante (ácido fumárico), regulador de acidez (citrato de sódio), corantes artificiais. Embalagem de 25 gramas.
50	200	CX	<b>LEITE CONDENSADO:</b> Embalagem com 395 g, obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da





			agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
51	100	PCT	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO:</b> Sem adição de açúcar, contendo vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja na sua composição. Embalado em pacotes de 400 gramas do produto. Deverá constar na embalagem registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
52	200	PCT	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</b> Massa seca, pronta para cozimento. Ingredientes: sêmola de trigo, ovos, corantes naturais, urucum e cúrcuma, contendo glúten. Embalagem padronizada 500 g Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
53	30	PCT	<b>MACARRÃO FINO DE SÊMOLA COM OVOS:</b> Tipo cabelo de anjo. Ingredientes: Sêmola ou farinha de trigo, ovos e corantes naturais. Contendo glúten. Embalagem padronizada 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
54	100	PCT	<b>MACARRÃO PARAFUSO DE SÊMOLA COM OVOS:</b> Massa seca, pronta para cozimento. Tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo, ovos, corantes naturais, urucum e cúrcuma, contendo glúten. Embalagem padronizada 500 grs. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
55	100	PCT	<b>MACARRÃO PENNE DE SÊMOLA COM OVOS:</b> Massa seca, pronta para cozimento, tipo penne. Ingredientes: sêmola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais, urucum e cúrcuma, contendo glúten. Embalagem padronizada 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
56	200	UND	<b>MILHO VERDE:</b> em conserva, em grãos. Rótulo com valor nutricional, informação sobre glúten, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 170 g.
57	130	UND	<b>MOLHO DE TOMATE PRONTO SABOR TRADICIONAL:</b> embalagem de 340 g, de 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes. embalagens: embalagem cartonada “longa vida” (tetrapak), lata ou sachê. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto.
58	50	UND	<b>MOLHO DE TOMATE PRONTO SABOR PIZZA:</b> Embalagem de 340 g, de 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes. Embalagem cartonada “longa vida” (tetrapak), lata ou sachê. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto.
59	30	UND	<b>MASSA PARA LASANHA:</b> Massa seca. Composto por sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem apropriada que



			preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. Embalagem com 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
60	300	UND	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO:</b> Tipo 1. Deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Registro no ministério da agricultura. Embalagem padronizada – 900 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
61	120	CX	<b>PÓ PARA PUDIM:</b> Sabores diversos, embalagem com no mínimo 85 g.
62	120	KG	<b>SAL:</b> sal iodado refinado, embalagem contendo 1 kg. Será obrigatória a adição de sais de iodo não tóxico na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega do produto.
63	5	PCT	<b>SAL AMONÍACO:</b> sal para ser usado na culinária, no preparo de bolos e bolachas. Ingredientes: bicarbonato de amônio. Pacote com 50 g
64	1400	PCT	<b>SUCO EM PÓ:</b> diversos sabores – embalagem contendo no mínimo 15 gramas.
65	80	UND	<b>VINAGRE BRANCO:</b> Vinagre de álcool branco. Embalagem de 750ml. Deverá apresentar na embalagem registro no ministério da agricultura. Ingredientes: fermentado acético de álcool hidratado e água. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
66	80	UND	<b>VINAGRE TINTO:</b> Vinagre de vinho tinto. Embalagem com no mínimo 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.

## LOTE 08

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
67	300	CX	<b>BOMBOM:</b> Caixa de bombons, contendo miniaturas de diversos chocolates. Bombons recheados, com cobertura de chocolate, açúcar, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, amendoim, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de preparado com leite em pó, óleo de soja, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, lecit de soja e poligliceol polirricineleato, fermento químico, bicarbonato e aromatizantes, o produto deverá ser embalado em caixa retangular em papelão firme, envolvido em polietileno resistente, íntegra, sem sinais de violação, não podendo estar amassada, pesando de 250 g a 320 g contendo aproximadamente 20 unidades.
68	100	PCT	<b>BOMBOM EM PACOTE:</b> recheio de creme de leite e castanha de caju, com cobertura de chocolate. Embalagem de 1 KG, pesando aproximadamente 20 g cada. Tipo sonho de valsa/ouro branco.
69	100	PCT	<b>PIRULITOS SORTIDOS:</b> Pacote com no mínimo 300 g. Composição: açúcar, xarope de glicose, acidulantes ácido cítrico e ácido málico, com aromatizante de suco de frutas.





70	200	PCT	<b>BALAS SORTIDAS:</b> mastigáveis, contendo no mínimo 600 gramas.
71	300	PCT	<b>SALGADINHO:</b> sabores de requeijão, bacon, queijo, presunto, batata crocante, pacote com peso mínimo de 90 gramas.
72	400	UND	<b>BISCOITO DOCE "RECHEADO":</b> diversos sabores, produto proveniente do amassamento e cozimento de massa a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja. O produto deve possuir na parte interna um recheio apropriado. Embalagem: embalagem primária em pacotes de papel-celofane ou polipropileno. Peso de 100 a 140 gramas.
73	200	PCT	<b>BISCOITO DE LEITE:</b> Embalagem de no mínimo 700 g. Sabor, cor e odores característicos; textura crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro do leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, podendo conter glúten. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
74	200	PCT	<b>BISCOITO SALGADO TIPO "ÁGUA E SAL":</b> Embalagem com no mínimo 700 g Sabor, cor e odores características, textura crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, extrato de malte, açúcar e sal refinados, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, bicarbonato de amônio, lecitina de soja. Podendo conter glúten. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
75	300	UND	<b>BISCOITO AMANTEIGADO:</b> Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos, aromatizantes, emulsificantes e outras substâncias permitidas. Sabor: chocolate, leite, coco ralado. Embalagem com peso mínimo de 300 g. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
76	400	PCT	<b>BOLACHA TIPO WAFER:</b> diversos sabores, peso de 100 a 115 gramas.

## LOTE 09

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
77	170	PCT	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO:</b> Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, ferro, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem contendo 550 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
78	200	PCT	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> Produto processado de origem vegetal, constituído, basicamente de sacarose da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Não deverá empedrar. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso. Validade mínima de 6 meses após data de entrega do produto.
			<b>AMIDO DE MILHO:</b> produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de





79	30	UND	matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó – embalagem de 500 gramas.
80	1000	UND	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO:</b> Aspecto homogêneo, embalado, a vácuo, sabor predominantemente de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e máximo de 20% PVA. Tipo tradicional com nível de qualidade mínimo 5 (cinco). Em pacotes de 500 g. Embalagem secundária intacta apresentando selo de pureza. Não deverá conter glúten. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
81	100	CX	<b>CHÁ MATE:</b> Sabor natural, caixa contendo 40 gramas e 25 saquinhos. Ingredientes: Folhas e talos de erva-mate tostada. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.
82	100	PCT	<b>COCO RALADO:</b> embalagem com no mínimo 100 g.
83	100	PCT	<b>CHOCOLATE GRANULADO:</b> Confeito granulado crocante de chocolate preto, embalagem plástica 120 g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
84	90	PCT	<b>POLVILHO AZEDO:</b> Fabricado a partir de matérias-primas limpas. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g.
85	70	PCT	<b>POLVILHO DOCE:</b> Fabricado a partir de matérias-primas limpas. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g.

## LOTE 10

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
86	400	KG	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1:</b> Última safra. Os grãos deverão ser limpos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, pacotes plásticos transparentes. Deverá constar no rótulo registro de ministério da agricultura. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega.
87	50	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1:</b> Última safra. Os grãos deverão ser limpos, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, lacrado. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.
88	120	PCT	<b>MILHO PARA PIPOCA:</b> Tipo premium. Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total de germe em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500 g em conformidade com as exigências da ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
89	200	PCT	<b>ARROZ PARBOILIZADO:</b> Classe: longo fino – tipo 1. Submetido a vapor sobre pressão para agregar teor nutricional e facilitar/melhorar o cozimento. O produto não deve apresentar grãos disformes. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes de 5Kg. Validade mínima 6 meses após data de entrega do produto.





90	50	PCT	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA:</b> Tipo 1. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, de até 500 g. Prazo de validade, mínimo 3 meses na data de entrega.
91	50	PCT	<b>MILHO AMARELO PARA CANJICA:</b> Milho amarelo para canjica, tipo 1. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, de até 500 g. Prazo de validade, mínimo 3 meses na data de entrega.
92	100	UND	<b>CEREAL DE ARROZ E AVEIA:</b> de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: polietileno, bem vedada, com no mínimo 230 g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
93	100	UND	<b>CEREAL DE MILHO:</b> contendo como ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fosfato de sódio dibásico, premix vitamínico, fumarato ferroso, sulfato de zinco e vanilina. Embalagem em polietileno, bem vedada, com no mínimo 230 g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.
94	20	KG	<b>QUIRERA:</b> Quirera de milho amarelo. Não deverá apresentar resíduos e impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de até 1 kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.
95	100	PCT	<b>SAGU:</b> acondicionado em pacotes de polietileno transparentes até 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
96	100	PCT	<b>AMENDOIM DESCASCADO:</b> Vermelho, acondicionado em pacotes plásticos de 400 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.

**LOTE 11**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
97	40	PCT	<b>FARINHA DE MILHO TIPO BIJU:</b> Amarela, grão de milho torrado, isenta de sujidades parasitas e larvas. Validade mínima 3 me7,99ses a contar da data de entrega, acondicionada em saco plástico transparente atóxico contendo no máximo 1Kg.
98	50	PCT	<b>FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA:</b> Torrada, seca, fina, tipo 1, em embalagem de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Peso mínimo de 250 g.
99	100	KG	<b>FUBÁ DE MILHO AMARELO:</b> Enriquecido com ácido fólico e ferro nas proporções determinadas conforme legislação federal específica vigente. Não deverá apresentar resíduos e impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Embalagem de até 1Kg. Validade mínima 3 meses a partir da data de entrega.



100	10	PCT	<b>FARINHA DE ROSCA:</b> o produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Deve ser seco e fino. Embalagem de 500 gramas.
101	200	PCT	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico nas proporções determinadas pela ANVISA. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.

**LOTE 12**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
102	50	UND	<b>CANELA EM PÓ:</b> Embalagem de 30 g. 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 validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
103	50	PCT	<b>CANELA EM RAMA:</b> embalagem de 20 g. As cascas devem ser limpas e secas em forma de semi-tubo. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, herméticamente vedado. Na 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 validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
104	50	UND	<b>CRAVO:</b> peso mínimo de 10 g.
105	50	PCT	<b>ORÉGANO:</b> desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 10 g, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.
106	30	PCT	<b>COLORÍFICO:</b> ingredientes: corante natural de urucum, óleo de soja e fubá, embalagem de 500 gramas, contendo informações nutricionais. Prazo de validade: 12 meses.

**LOTE 13**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
107	600	CX	<b>ACHOCOLATADO PRONTO CAIXINHA:</b> Composto de soro de leite ou soro de leite reconstituído, leite integral ou leite integral reconstituído, açúcar, creme de leite pasteurizado, mix de sabor chocolate (cacau, amido modificado, açúcar, aroma idêntico ao natural de chocolate, espessante goma guar, estabilizante carboximetilcelulose sódica, corante caramelo iv, estabilizante carragena, sal e aroma idêntico ao natural de baunilha) e estabilizante (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Contém leite e derivados, contém lactose, não contém glúten. Embalagem de 200ml.
108	600	CX	<b>SUCO PRONTO CAIXINHA:</b> composto de água, açúcar, vitamina c, maltodextrina, vitamina b3, zinco (sulfato de zinco), vitaminas (b2, b6, ácido fólico e b12), acidulante: ácido cítrico ins 330, aromatizante natural, corante



			caroteno, extratos naturais ins 160 e antiespumante ins900. Sabores de abacaxi, morango, laranja, uva, manga, pêssego. Embalagem de 200ml.
109	500	UND	<b>REFRIGERANTE:</b> sabor guaraná, cola, limão e laranja. Embalagem plástica de 2 litros, de 1ª qualidade, com açúcar em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.
110	100	UND	<b>SUCO CONCENTRADO DE UVA:</b> Apresentação: líquido concentrado. Composição: açúcar, polpa da fruta, ácido cítrico, metabissulfito de sódio, benzoato de sódio, água, aroma natural da fruta. Modo de Preparo: uma parte de concentrado para o mínimo de 2 (duas) partes de água. Frasco de 500 ml.

**LOTE 14**

Item	Qtde	Und.	Descrição do Item
111	50	KG	<b>PÃO DE HAMBÚRGUER:</b> Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Fornecimento em embalagens adequadas. Validade: 1 dia a partir da data de fabricação.
112	600	KG	<b>PÃO FRANCÊS:</b> Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Fornecimento em embalagens adequadas. Unidade de 50 gramas cada. Validade: 1 dia a partir da data de fabricação.

**6. PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR****6.1. Pesquisa de Preços**

Para definição dos valores foram levados em consideração as orientações do Decreto Municipal 175/2021 nos termos do art. 4º, onde a pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I – painel de Preços, disponíveis e previamente referenciados pelo município e devidamente anotados na nota técnica ou justificativa atinentes às cotações que se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II – aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data de divulgação do instrumento convocatório;

III – dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de



até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV – pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

A pesquisa teve início em 01/09/2025 a 30/09/2025 e os dados completos poderão ser aferidos na planilha anexa a este Estudo.

O sistema de registro de preço possibilita a inexistência da obrigatoriedade de dotação orçamentária (Decreto 7892/2013, Art.7º, §2º), que apenas será efetuada no momento da expedição da nota de empenho (ou similar) ou quando da celebração do contrato.

## 7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

São aptas a contratar com o Município empresas que possuam ramo de atividade compatível com o objeto da licitação e que comprovem sua habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, conforme dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021.

Além disso, as empresas devem apresentar um alvará sanitário válido e vigente, assegurando que estão em conformidade com as normas de saúde pública, aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios.

É igualmente necessário que essas empresas não tenham servidor público em seu quadro de pessoal e cumpram o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme estabelecido pelo Decreto Federal nº 4.358, de 05/09/2002.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Pretende-se a aquisição de gêneros alimentícios para o preparo de refeições na Casa Lar, CRAS, Casa Dia do Idoso e CREAS, atendendo às necessidades nutricionais específicas de crianças, adolescentes e indivíduos em situação de vulnerabilidade social, com o objetivo de assegurar uma alimentação saudável e balanceada.

A entrega dos alimentos será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade das unidades evitando o desperdício. O fornecimento deverá ocorrer diretamente nas unidades da Casa Lar, CRAS, CREAS E Casa Dia do Idoso, em horários e datas a serem informados na Ordem de Compras e Cronograma de Entrega.

Todos os produtos fornecidos deverão cumprir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. O fornecedor será responsável por garantir que os alimentos estejam em perfeitas condições de consumo desde o transporte até a entrega nas unidades. Em caso de qualquer irregularidade, o fornecedor deverá substituir os produtos comprometidos sem custo adicional para a administração.

### 8.1 Das Entregas



As entregas serão autorizadas através da emissão de Ordem de Compra/Empenho.

Deverão ser realizados diretamente nos departamentos, conforme indicado na Ordem de Compras, de segunda a sexta feira, conforme cronograma a ser fornecido pela Secretaria de Assistência Social;

A entrega dos produtos não perecíveis deverá ser única e dos produtos perecíveis, deverá ser semanal;

A CONTRATADA se obriga a entregar os itens atendendo as normas técnicas e legais vigentes.

## **9 – JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO**

O parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios em lotes é uma prática justificada por sua capacidade de atender às especificidades dos produtos, aumentar a competitividade do processo licitatório, proporcionar flexibilidade nas entregas, melhorar o gerenciamento das Atas e otimizar a gestão orçamentária. Essa abordagem assegura que as necessidades das unidades da Casa Lar, CRAS, CREAS e Casa Dia do Idos sejam atendidas de maneira eficiente, proporcionando também que as futuras contratadas planejem de forma eficiente a entrega dos alimentos e de acordo com sua capacidade técnica e operacional.

## **10 – RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os resultados pretendidos visam garantir que a alimentação oferecida não só atenda às necessidades básicas dos beneficiários, mas também contribua para seu desenvolvimento saudável, para a eficiência dos serviços de assistência social e para a gestão responsável dos recursos públicos.

## **11 – PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS**

### **11.1 – A celebração da Ata de Registro de Preços**

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

1. Elaboração e minuta do edital;
2. Autorização prévia da Autoridade competente;
3. Encaminhamento ao Parecer Jurídico;
4. Publicação e divulgação do edital e seus anexos conforme Lei 14.133/2021;
5. Realização do certame com suas respectivas etapas;
6. Assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços;

### **11.2 – Fiscalização e Gestão Contratual**

Conforme o Decreto nº 805 de 31 de março de 2023, a qual regulamenta a atuação dos gestores e fiscais de contrato no âmbito da Administração Pública Municipal, direta e indireta, conforme art. 6º:



Os gestores e fiscais de contratos e os respectivos substitutos serão representantes da Administração designados pelo Chefe do Poder Executivo, conforme requisitos estabelecidos no art. 8º, para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos dos arts. 19 a 22 deste Decreto.

§ 1º Para o exercício da função, o gestor e fiscais deverão ser cientificados, expressamente, da indicação e respectivas atribuições antes da formalização do ato de designação.

§ 2º Na indicação de servidor devem ser considerados a compatibilidade com as atribuições do cargo, a complexidade da fiscalização, o quantitativo de contratos por agente público e a sua capacidade para o desempenho das atividades.

§ 3º As eventuais necessidades de desenvolvimento de competências de agentes para fins de fiscalização e gestão contratual deverão ser evidenciadas previamente à celebração do contrato, conforme dispõe o inciso X, do § 1º do art. 18, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

§ 4º Excepcionalmente e desde que devidamente motivada, a gestão do contrato poderá ser exercida por setor do órgão ou da entidade, expressamente designado.

§ 5º A hipótese do § 4º não ensejará, obrigatoriamente, a criação de novas estruturas nas unidades organizacionais dos órgãos e das entidades.

## **12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com objeto principal para sua completa prestação.

Assim sendo, não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a presente contratação.

## **13 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS / AÇÕES MITIGATÓRIAS**

A aquisição de gêneros alimentícios para as unidades da Casa Lar, CRAS, CREAS e Casa Dia do Idos, pode gerar impactos ambientais significativos, como a geração de resíduos sólidos, incluindo restos de comida e embalagens, que, se não gerenciados adequadamente, podem contribuir para a poluição do solo. O desperdício de alimentos também é uma preocupação, pois além de representar uma perda econômica, resulta em aumento de resíduos que precisam ser tratados.

Além disso, o preparo de refeições exige um consumo considerável de energia elétrica e água, o que pode aumentar a pegada ambiental das unidades. O descarte inadequado de embalagens, especialmente plásticas, pode gerar poluição ambiental significativa, sendo essencial que sejam implementadas práticas adequadas de coleta e reciclagem.

Para mitigar esses impactos, é essencial implementar práticas sustentáveis, como a gestão eficiente de resíduos com programas de reciclagem e compostagem, a adoção de



práticas de economia de água e energia, e a priorização da aquisição de alimentos de produtores locais que utilizem práticas agrícolas sustentáveis. Essas ações não apenas ajudam a proteger o meio ambiente, mas também promovem a eficiência operacional das unidades da Casa Lar, CRAS, CREAS e Casa Dia do Idoso.

## 14 – MATRIZ DE RISCOS

**Risco 01:** Não houver interessados no Pregão Eletrônico

**Probabilidade:** Baixa;

**Impacto:** Alto;

**Ação Preventiva:** Análise de mercado e conversa com potenciais “interessados” no entendimento e solução de falhas que comprometeram a participação e republicação;

**Risco 02:** Futura contratada com profissionais desqualificados

**Probabilidade:** Baixa;

**Impacto:** Alto;

**Ação Preventiva:** Constar no Termo de Referência e futuro Edital a análise dos requisitos imprescindíveis à contratação como exigência da apresentação da Qualificação Técnica;

**Risco 04:** Atrasos na entrega dos produtos

**Probabilidade:** Média;

**Impacto:** Alto;

**Ação Preventiva:** Notificar a empresa para que a mesma cumpra o prazo estabelecido;

**Ação de Contingência:** Aplicar sanção cabível

## 15 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base no estudo exposto acima, considera que a contratação é VIÁVEL, além de ser fundamental para o atendimento das necessidades e interesses da Administração em observância dos princípios da economicidade, da eficácia, da eficiência sendo realizado por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço, pelo Sistema de Registro de Preço.

Fraiburgo(SC), 10 de outubro de 2025





Leonice Frarão  
Técnico em Administração  
Matrícula 1077

