



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO PARA ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação da solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios, conforme demanda do Município, principalmente em face da necessidade desta Administração de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos ao Abrigo Municipal Anildo de Souza, Grupos dos Serviços de Convivência e demais áreas da Secretaria de Assistência Social, e para o Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes (FUMSCI), além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A pretensão contratual de aquisição de gêneros alimentícios visa proporcionar a reposição dos estoques de alimentos conforme demanda do Município, principalmente os utilizados na produção de dietas e refeições a serem consumidas diariamente no Abrigo de Crianças Anildo de Souza, bem como semanalmente nos Grupos dos Serviços de Convivência e demais áreas da Secretaria de Assistência Social como o PAI (Programa de Atenção ao Idoso) e também para o Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes (FUMSCI).





A aquisição de gêneros alimentícios para abrigos de crianças, serviços de convivência e atenção ao idoso e essencial para garantir a saúde, desenvolvimento e o bem-estar dos indivíduos atendidos pela Secretaria de Assistência Social. É uma medida essencial para assegurar que todos os indivíduos atendidos, tenham acesso a uma alimentação de qualidade. Esta ação não só atende as necessidades nutricionais e de saúde dos indivíduos, mas também promove seu desenvolvimento integral, contribui para o bem-estar social, qualidade de vida, alimentação balanceada, variedade de alimentação.

Há também a necessidade de aquisição o de botijão de gás, essa contratação visa suprir as necessidades diárias na preparação das refeições nas localidades citadas acima.

Quanto a aquisição de Gêneros Alimentícios para o Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes (FUMSCI), essa é justificada pelo motivos abaixo descritos:

1. Tendo em vista que o serviço de atendimento a emergências prestados pelo Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes trabalha em uma escala de 24 (vinte e quatro) horas ininterruptas por dia durante o ano inteiro e o serviço administrativo de 40 horas semanais, faz-se necessário a aquisição de Gêneros Alimentícios visando atender o suprimento e hidratação dos agentes operacionais e os guarda-vidas civis, cuja responsabilidade recai sobre nossa instituição.
2. Considerando que a instituição conta com um efetivo de 28 Bombeiros Militares e 60 Bombeiros Comunitários, distribuídos em 2 Quartéis (Centro e Gravatá);
3. Considerando ainda, para o horário do jantar, a utilização de gêneros alimentícios para confecção da refeição é viável devido ao histórico de ocorrências ser menor, tendo pessoal disponível para seu preparo, diferentemente do horário de almoço, no qual as refeições são feitas em local já contratado (Ata 08/2023) devido ao alto fluxo de ocorrências, sendo assim, este novo processo além de otimizar pessoal disponível, vai de encontro ao princípio da economicidade, onde os gêneros comprados para confecção da refeição num longo tempo geram economia em relação a refeições prontas.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O município de Navegantes não promoveu Plano de Contratações Anual para o exercício de 2024.

3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:





- 3.1. Os fornecedores devem possuir certificação de conformidade com as normas sanitárias vigentes, emitidas por órgãos competentes.
- 3.2. Os fornecedores devem atender as exigências de habilitação;
- 3.3. Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após emissão da requisição.
- 3.4. A entrega ocorrerá na Secretaria de Assistência Social ou local a ser designado pela secretaria, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal.
- 3.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 3.6. Os objetos serão recebidos:
- a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
 - b) definitivamente, por servidor designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.
- 3.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 3.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 3.9. Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
- 3.10. Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;
- 3.11. A contratada deverá entregar os alimentos, quando da solicitação da Contratante, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;
- 3.12. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;





- 3.13. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 3.14. O entregador deverá estar identificado e o veículo de transporte limpo;
- 3.15. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- 3.16. Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.
- 3.17. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 3.18. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 3.19. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste, ao representante designado.
- 3.20. Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado.
- 3.21. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento;
- 3.22. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- 3.23. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto





demandando e dos requisitos da contratação, realizou-se o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

- I- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- II- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;
- III- Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;
- IV- Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;
- V- Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.
- VI- A aquisição dos alimentos e botijões, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.
- VII- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

4.1 – Descrição da Solução como um todo

O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção é a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto licitado.

Entre as soluções disponíveis no mercado, visando a maior participação de interessados na disputa, com consequente aumento da competitividade, melhores propostas, ganhos para a Administração devido a economia de escala, valores irrisórios e logística, após verificação entende-se que a opção mais viável é por divisão em lotes para o presente certame.





Esta secretaria opta por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

LOTE 01 - HORTIFRUTI

Item	Unid	Qtd.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
01	KG	140	ALHO in natura, uso culinário aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 100g a 1 kg. (conforme solicitado)	R\$ 27,13	R\$ 3.798,20
02	KG	250	AIPIM - LEGUME Características gerais: Compactos e firmes, IN NATURA. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico.	R\$ 3,22	R\$ 805,00
03	KG	150	ABÓBORA MORANGA -, in natura, de primeira qualidade, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente.	R\$ 3,02	R\$ 453,00
04	KG	50	ABOBRINHA VERDE, descrição do objeto: legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. características gerais: deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificada por qualquer lesão origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,84	R\$ 242,00



05	UND	250	ALFACE Características Técnicas: Alface verde, tipo crespa ou lisa. Não deverá apresentar qualquer lesão causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos que venham a comprometer a qualidade e a apresentação da alface. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higienicossanitária do produto.	R\$ 3,42	R\$ 855,00
06	UND	150	ABACAXI - fruta espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos E ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A Polpa deverá apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 9,75	R\$ 1.462,50
07	KG	150	ABACATE - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	R\$ 6,99	R\$ 1.048,50
08	KG	500	BANANA CATURRA produto de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, produto fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, produto adequado ao consumo, livre de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 4,05	R\$ 2.025,00
09	UND	250	BRÓCOLIS ORGÂNICO Descrição do produto: Brócolis, da época, do tipo chinês, orgânico. Características Gerais: Verdura de boa qualidade. Com coloração verde escura. Sem folhas. Não poderá apresentar podridão e insetos. Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Peso médio por unidade 350 g. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente	R\$ 6,16	R\$ 1.540,00

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.sifosign.com.br/validar/4M3VE-FJ2A2-LTLDY-TH749>

			de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalados individualmente em bandejas de isopor, recobertos por papel filme.		
10	KG	150	BETERRABA - BETERRABA - Descrição do produto: Beterraba vermelha (Beta vulgaris L.) para consumo fresco, tipo média. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	R\$ 6,25	R\$ 937,50
11	KG	350	BATATA DOCE Descrição do produto: batata doce, com coloração da casca arroxeada. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como dano profundo, podridão, murcho, passado. Devem estar livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas.	R\$ 4,03	R\$ 1.410,50
12	KG	650	BATATA INGLESA Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	R\$ 8,66	R\$ 5.629,00
13	KG	530	CEBOLA in natura, uso culinário tipo branca. Características: estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 2 a 10 kg. (conforme solicitado).	R\$ 5,98	R\$ 3.169,40
14	KG	310	CENOURA Descrição do produto: Classe 14, categoria I. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Características	R\$ 7,16	R\$ 2.219,60

			Gerais: Deve pesar de 100 gramas a 180 gramas, de 14 a 18 cm de raízes e 2,5 cm de diâmetro. As raízes não podem apresentar-se danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, tais como: Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxado, raiz lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachaduras, dano mecânico, deformação. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Sem talos e folhas. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.		
15	MAÇO	460	CHEIRO VERDE – SALSA E CEBOLINHA, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	R\$ 3,07	R\$ 1.412,20
16	KG	75	CHUCHU. descrição do produto: chuchu verde-claro características gerais: deve pertencer a classe verde claro, grupo 350 e categoria i. legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: atingir grau normal de evolução do tamanho e ser apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. estar livre de enfermidades. não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. não estar sujo de terra. não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	R\$ 4,34	R\$ 325,50
17	UND	120	COUVE FLOR Descrição do produto: fresca, cor branca, bem firme e intacta, da época, isenta de enfermidades e umidade anormal. Características gerais: Sem sujidades, umidade excessiva, fertilizantes, parasitas e danos físicos provenientes do manuseio e transporte. Não deve apresentar defeitos sérios como podridão, dano profundo, impurezas, passada. São considerados defeitos leves: deformação, dano superficial, rasa. Deve ser classificada como categoria I. Sem folhas. Devem pesar em média de 1 kg a 1,5 kg.	R\$ 8,42	R\$ 1.010,40
18	UND	50	COUVE MANTEIGA ORGÂNICA Descrição do produto: Couve (folha), de primeira qualidade, tipo manteiga, verde-escuro, orgânica, da época. Características gerais: compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica,	R\$ 4,50	R\$ 225,00

			sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos de sujidades, de parasitas e de larvas. O produto deve ser orgânico. Deve estar isento de agroquímicos e o licitante deverá apresentar juntamente à proposta de preços certificado emitido por órgão competente de acordo com as normas de certificação orgânica. Embalagem: Embalagens com no mínimo 400 gramas. Devem estar acondicionadas em caixas plásticas.		
19	KG	100	GOIABA VERMELHA – fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	R\$ 10,16	R\$ 1.016,00
20	KG	800	LARANJA PERA Descrição do produto: Laranja pêra, calibre 140mm a 150mm. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixas plásticas.	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00
21	KG	200	LIMÃO - tipo Taiti, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 4,25	R\$ 850,00
22	KG	680	MAÇÃ Descrição do produto: Maçã tipo Gala ou Fuji, calibre 150 a 160, tipo selecionada, categoria I. Frutas fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de pequenos defeitos que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 40%. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	R\$ 11,26	R\$ 7.656,80

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.sifosign.com.br/validar/4M3VE-FJZA2-LTLDY-TH749>

			consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.		
23	KG	250	MAMÃO FORMOSA Descrição do produto: Mamão tipo formosa, de boa qualidade. Características Gerais: Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Cada unidade deve pesar em média 2 kg. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,47	R\$ 1.617,50
24	KG	300	MANGA TOMMY Descrição do produto: Manga Tommy, da época. A polpa deve estar intacta e firme. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes	R\$ 9,96	R\$ 2.988,00
25	KG	550	MELANCIA Características do produto: Melancia graúda, tipo comum, da época, com coloração do fundo da casca verde e da polpa vermelha, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação. Sua classificação deve ser do tipo Extra. Não deve apresentar defeitos muito graves como imaturidade (Brix menor que 10°), passado, dano profundo, virose e podridão. São considerados defeitos graves ausência de pedúnculo, oco (mais que 1 cm de abertura na polpa), amassado, alteração de polpa e casca espessa. São considerados defeitos leves sujidades e barriga branca (maior que 20% da superfície da casca). Deve pesar entre 8 e 10 kg. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes.	R\$ 3,00	R\$ 1.650,00

26	KG	200	MELÃO, de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 7,44	R\$ 1.488,00
27	KG	150	MARACUJÁ - in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa.	R\$ 12,28	R\$ 1.842,00
28	KG	100	MORANGO, in natura, deverá ser procedente de espécimes das frutas genuínas e são, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e a polpa. A embalagem deverá ser feita em bandejas plásticas contendo no mínimo 250g ou pacotes de 1 kg.	R\$ 41,00	4.100,00
29	DÚZIA	1.100	OVOS VERMELHOS Descrição do produto: Ovos vermelhos tipo grande, frescos, selecionados. Características Gerais: Produto isento de rachaduras, estufamento. Sem sujidades. Casca do ovo limpa áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Embalagem primária: atóxica, em dúzias e devidamente rotulada. Embalagem secundária: de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias no momento da entrega.	R\$ 11,33	R\$ 12.463,00
30	KG	50	PIMENTAO VERDE, legume in natura, espécie VERDE, características adicionais ser de 1ª qualidade/ sem fungos, consistência firme, tamanho médio à grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	R\$ 7,18	R\$ 359,00
31	KG	100	PEPINO SALADA Descrição do produto: pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de cor verde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	R\$ 5,08	R\$ 508,00

			aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.		
32	KG	100	PÊRA TIPO ESTRANGEIRA OU NACIONAL IN NATURA – de primeira qualidade, tamanho, aroma e sabor da espécie, casca íntegra e sem danificações físicas. Sem sujidades, parasitas e larvas. larvas.	R\$ 12,17	R\$ 1.217,00
33	UND	200	REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça de 2 kg. Características Gerais: Serem frescos. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprio da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 6,38	R\$ 1.276,00
34	KG	500	TANGERINA tipo ponkan - Descrição do produto: Deverá estar fresca, ter atingido grau ideal no tamanho, coloração própria e em condições perfeitas de maturação. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento, não podendo ter superfície amassada. Não deverá ter defeito de casca grave, seco, murcho ou lesão profunda. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 5,06	R\$ 2.530,00
35	KG	700	TOMATE Descrição do produto: Tomate em início de maturação. Características Gerais: Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser do tipo salada longa vida. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil.	R\$ 6,93	R\$ 4.851,00
36	KG	200	UVA RUBI - apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00

			Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
37	KG	50	VAGEM Descrição do produto: A vagem (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) é um fruto da família das leguminosas ou dos legumes, consumido imaturo. Características gerais: Deverá pertencer a categoria 1 e grau de textura 3. Não deverá apresentar: Defeito grave (são defeitos graves: antracnose, dano profundo, defeito de casca grave, sujidade e deformação grave e ferrugem). Acondicionadas em sacos de nylon contendo aproximadamente 10 Kg de conteúdo útil. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica.	R\$ 12,63	R\$ 631,50
38	KG	350	BANANA BRANCA Descrição do objeto: De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.	R\$ 5,96	R\$ 2.086,00
				TOTAL	R\$ 83.936,10

LOTE 02 – CARNES

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
39	700	kg	CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 19,67	R\$ 13.769,00
40	400	kg	ACÉM BOVINO TIPO ISCAS - Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de	R\$ 35,08	R\$ 14.032,00

			gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
41	200	kg	BACON: Bacon inteiro, industrializado, de 1ª qualidade Descrição do produto: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. EMBALAGEM: Acondicionado em embalagens plásticas pesando entre 150 e 200grs, nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instituição Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 40,58	R\$ 8.116,00
42	600	kg	MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 23,78	R\$ 14.268,00
43	800	kg	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE: Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifos com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 39,93	R\$ 31.944,00

44	800	kg	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sassami), congelados, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,82	R\$ 18.256,00
45	100	kg	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 22,35	R\$ 2.235,00
46	150	kg	LINGUICINHA DE PERNIL: Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções, submetido ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 700grs.	R\$ 29,26	R\$ 4.389,00
47	300	kg	SALSICHA TIPO HOT DOG Características técnicas: Salsicha tipo hot dog. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 400g a 1 kg.	R\$ 20,57	R\$ 6.171,00
48	200	Caixa	HAMBURGUER - Hambúrguer de carne mista, pesando 56g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. Cada caixa contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar	R\$ 27,15	R\$ 5.430,00



			validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.		
49	200	und.	STEAK - produto empanado à base de carne de frango, pré-frito, cozido e congelado (empanado/steak de frango), pesando 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 2,49	R\$ 498,00
50	KG	100	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA: Em embalagem de 400g a 1000g, 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, nº304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº 105, de 19/05/99. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 27,47	R\$ 2.747,00
51	KG	30	AVE TEMPERADA: (sugerido tipo: Blessner, Chester), congelada, com peso entre 3,0 a 4,0 kg, com no máximo 25% de salmoura temperada, pronto para assar. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Deverá ter carimbo de inspeção (sif / sip / sim / sisbi) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	R\$ 43,34	R\$ 1.300,20
				TOTAL	R\$ 123.155,20

LOTE 03 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E DIVERSOS

Item	Qtde.	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
52	570	UND	ARROZ PARBOILIZADO - T-1 Longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos intactos. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 6,95	R\$ 3.961,50



53	400	UND	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, classe preto, tipo 1, constituído de, no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, inteiros, maduros e no máximo 10% de escolha. Teor máximo de umidade 14%. Os grãos devem apresentar caracteres de qualidade visual, ou seja, de coloração preta ou arroxeada, padrão de coloração no lote entregue, serem novos, secos e de fácil cozimento. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. (Embalagem: 1 kg)	R\$ 7,39	R\$ 2.956,00
54	1500	UND	AÇUCAR REFINADO - Açúcar Refinado obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% P/P, admitindo umidade máxima de 0,04% P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg (um quilograma).	R\$ 5,32	R\$ 7.980,00
55	600	UND	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 1KG Macarrão com ovos tipo espagete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não deverá turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 3,88	R\$ 2.328,00
56	1900	UND	CAFÉ - café em pó torrado e moído embalado a vácuo; pacote com 500 g. com nível de qualidade 5,5 conforme recomendações técnicas ABIC. Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 500 g)	R\$ 19,18	R\$ 36.442,00
57	1050	UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO - óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de soja acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente contendo 900 ml, Validade mínima de 180 dias da data de entrega. (Embalagem: 900 ml)	R\$ 6,08	R\$ 6.384,00
58	320	UND	FILTRO PARA CAFÉ - Filtro (coador) de papel descartável para café. Tamanho: nº 103. Textura: 100% fibras celulósicas, dupla costura, isento de impurezas. Caixa com 30 filtros. Embalagem: o produto deve vir embalado de maneira que haja proteção e conservação higiênica interna e externamente. Informações constantes na embalagem externa: nome do produto, matéria-prima, quantidade, medida, data de validade, nome, endereço, telefone e cnpj do fabricante. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 4,66	R\$ 1.491,20
59	170	Caixa	FÓSFORO: corpo em madeira (preferencialmente reflorestada), com cabeça colorida, tipo tradicional, caixa com mínimo 40 palitos.	R\$ 5,75	R\$ 977,50
60	KG	200	ACUCAR TIPO CRISTAL : Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, pacote com 1kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos	R\$ 4,87	R\$ 974,00

			animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 98,3% de sacarose.		
61	UND	80	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM, de primeira qualidade, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.	R\$ 41,39	R\$ 3.311,20
62	KG	60	FARINHA/MASSA PARA TAPIOCA PRONTA: Goma de mandioca hidratada. Pacote de 500g. Produto deve estar em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 (três) meses de validade a partir da data de entrega. Isento de sujidades, sinais de deterioração ou falhas de fabricação.	R\$ 9,71	R\$ 582,60
63	UND	330	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem de 340 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.	R\$ 8,32	R\$ 2.745,60
64	UND	400	CREME DE LEITE UHT: Creme de leite uht embalagem de 200 gramas, em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	R\$ 5,60	R\$ 2.240,00
65	UND	300	MILHO VERDE EM CONSERVA: Características técnicas: simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado.. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de	R\$ 3,71	R\$ 1.113,00

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.silogs.com.br/validar/41M3VE-FJ2A2-LTLDY-TH749>

			produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 170gr, devendo ser considerado o peso drenado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.		
66	UND	150	VINAGRE DE ÁLCOOL: (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Embalagem plástica, contendo no mínimo 750 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega"	R\$ 2,95	R\$ 442,50
67	UND	60	PIMENTA PRETA MOÍDA EM PÓ: Características técnicas: Pimenta do reino preta, seca e moída. Embalagem de 30 gr *Não contém glúten	R\$ 4,09	R\$ 245,40
68	UND	90	CALDO DE CARNE: Características técnicas: ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, salsa, alecrim, louro, extrato de carne, noz moscada, pimenta do reino branca, cravo. embalagem primária: cada tablete deve conter no mínimo 57 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. O prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 5,20	R\$ 468,00
69	UND	90	CALDO DE GALINHA Características técnicas: ingredientes sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Contém glúten. Contém soja e aipo. Contém traços de leite, ovos e mostarda. Cada tablete deve conter no mínimo 63 gramas, com 6 cubos. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,77	R\$ 609,30
70	UND	50	TEMPERO COMPLETO Características técnicas: Sal, polpa de alho , cebolinha , salas, manjerição , cebola , realçado de sabor glutamato monossódico, aromatizante, acidulante, ácido	R\$ 7,98	R\$ 399,00

			cítrico e conservador metabissulfito de sódio . Embalagem primária : Em potes plásticos de 300 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.		
71	UND	200	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes contendo no mínimo 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	R\$ 13,75	R\$ 2.750,00
72	UND	100	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, a base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos somente em lata, nem fora da unidade de medida de Lata de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Referência: NESCAU, TODDY ou similar.	R\$ 11,20	R\$ 1.120,00
73	UND	1000	REFRIGERANTE : Refrigerante em embalagem plástica tipo pet 2 LT., diversos sabores (cola, guaraná, uva, limão, laranja). A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,25	R\$ 9.250,00
74	UND	700	SUCO DE FRUTAS: embalagem tipo longa vida ou pet de 1 litro, pronto para beber, natural, integral, não estando amassados, inchados ou estourados. Sabores de laranja, uva, pêssgo ou abacaxi. Deverá possuir validade mínima de 6 meses.	R\$ 9,23	R\$ 6.461,00
75	KG	60	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	R\$ 2,08	R\$ 124,80
76	KG	50	AVEIA EM FLOCOS: Grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidades de 250g a 500g (caixa ou sachê). Equivalente: Quaker®.	R\$ 36,53	R\$ 1.826,50
77	KG	80	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA: com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg de ácido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50 g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 1 kg .Validade mínima 06 meses e	R\$ 5,42	R\$ 433,60

Esse documento foi assinado por Juliana Pinto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://assinador.silosign.com.br/validar/41M3VE-FJ2A2-LTLDY-LTH749>

			fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.		
78	UND	40	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	R\$ 11,50	R\$ 460,00
79	UND	150	MISTURA PARA BOLO: Enriquecido com Vitaminas e Minerais sem Lactose, isento de Lactose ou zero adição de leite) nos Sabores Chocolate, Laranja, Abacaxi, Milho e Banana Embalagem de 400 a 450gramas. Ingredientes básicos: Açúcar orgânico (e/ou), farinha de trigo, amido de milho, ovo em pó, cacau em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Ca, Fe e Zn), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermentos químicos. O produto para ser preparado deverá ser acrescido apenas de água. Embalagem primária: Em saco de poliéster metalizado contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Validade: 06 meses a partir da data de fabricação. Deverá ter ficha técnica do produto; comunicado de início de fabricação na Anvisa e laudo bromatológico completo emitido por laboratório credenciado, licença de funcionamento expedida pela Vigilância Estadual ou Municipal (03-01-1098)	R\$ 9,40	R\$ 1.410,00
80	UND	100	BATATA PALHA :com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. VALIDADE: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.	R\$ 24,78	R\$ 2.478,00
81	UND	100	LEITE CONDENSADO: Especificação Técnica: Leite Condensado; Composto de Leite Semidesnatado, Açúcar e Lactose; de Consistência Cremosa e Textura Homogênea; Validade Mínima 10 Meses a Contar Da Entrega Embalagem Primária Atóxica, Devidamente Lacrada; e Suas condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Sda 47/18, Decreto 9.013/17, Rdc 724/22, In 161/22; Rdc 727/22, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Embalagem caixa de no mínimo de 395gr	R\$ 8,30	R\$ 830,00
82	UND	150	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, sabor abacaxi, limão, uva e morango embalagem de 20 gramas.	R\$ 2,34	R\$ 351,00
				TOTAL	R\$ 103.145,70

LOTE 04 – PANIFICAÇÃO, LEITE, DERIVADOS E EMBUTIDOS





Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
83	4500	pct	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas, embalagem plástica contendo 900 a 1000 g. produto alimentício derivado do leite. possui polpa de frutase açúcar entre os ingredientes. sabores variados (morango ou salada de frutas). não deve ser substituído por bebida láctea. deve apresentar consistência líquida/cremosa. isento de pontos escuro sem de odor ou sabor azedo. rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade recente a entrega	R\$ 9,31	R\$ 41.895,00
84	13.200	L	LEITE - Leite Integral UHT embalagem:(caixinha), com 1litro, devendo apresentar na embalagem a composição, informação nutricional e prazo de validade mínima de 90 dias a partir da entrega, sendo composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. cada 100g do produto contém cerca de 58 kcal. estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. alérgicos: contém leite. contém lactose, devendo ter boa solubilidade, acondicionado na embalagem original do fabricante, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção.	R\$ 5,61	R\$ 74.052,00
85	3750	Kg	PÃO - pão salgado tipo francês, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter outras substancias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. o produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 16,05	R\$ 60.187,50
86	1000	Un	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE – 50G Pão tipo cachorro-quente, peso médio de 50g. Massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 1,31	R\$ 1.310,00
87	500	UN	PÃO DE FORMA - Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente entre 480 e 500 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. A data de fabricação deve ser recente ao ato de entrega.	R\$ 8,37	R\$ 4.185,00



88	1.100	Pct	QUEIJO - Queijo Mussarela Fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima aproximada de 58% e quantidade mínima aproximada de 21% de lipídios, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, com peso líquido de 400g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 20,70	R\$ 22.770,00
89	1000	Pct	PRESUNTO - presunto fatiado cozido de primeira qualidade, sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Embalagem com peso líquido de 200 g. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção. Prazo de validade mínimo de 03 (três meses).	R\$ 10,65	R\$ 10.650,00
90	UND	250	MANTEIGA COM SAL: Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10oC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.	R\$ 16,28	R\$ 4.070,00
91	UND	400	REQUEIJÃO CREMOSO: PT DE 180G.Com tampa e lacre de proteção – não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas – a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente – prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data da entrega.	R\$ 9,44	R\$ 3.776,00
Total					R\$ 222.895,50

LOTE 05 – GÁS





Item	Quant	Unid	Especificação	Preço unitário	Preço total
92	160	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P13	R\$ 117,63	R\$ 19.056,06
93	22	Unid	VASILHAME PARA BOTIJÃO GÁS P13	R\$ 242,30	R\$ 5.330,60
94	12	Unid.	CARGA DE GÁS PARA BOTIJÃO GLP P45	R\$ 445,29	R\$ 5.343,48
				TOTAL	R\$ 29.646,54

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se o valor da contratação o em R\$ 562.627,38 (quinhentos e sessenta e dois mil, seiscentos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos).

7 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO:

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, ou seja, conforme demanda do município, haja vista, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Outrossim, devido à natureza do objeto, a licitação será do tipo “menor preço por lote”.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não há contratação vigente com este objeto e não há outro processo semelhante em andamento.

9 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Os resultados pretendidos com a contratação são os seguintes:

a) Garantia de alimentação nutritiva e balanceada;





- b) Hábitos alimentares saudáveis;
- d) Atendimento as necessidades especiais;
- e) Fortalecimento da segurança alimentar;
- f) Melhoria no ambiente de convivência.

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para promover a saúde, o desenvolvimento e o bem-estar integral dos beneficiários.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não serão necessárias providencias prévias a celebração do contrato.

11 - IMPACTOS AMBIENTAIS:

Reconhecer e mitigar os impactos ambientais associados a aquisição de gêneros alimentícios é essencial para promover a sustentabilidade. Adotar práticas agrícolas sustentáveis, reduzir o desperdício de alimentos e escolher produtos com menor pegada ecológica são passos fundamentais para minimizar esses impactos. A implementação de políticas e práticas conscientes ajudará a garantir que a produção e o consumo de alimentos sejam compatíveis com a proteção do meio ambiente.

12- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Com base neste Estudo Técnico Preliminar, através dos levantamentos feitos, considera-se viável operacionalmente e orçamentariamente a pretendida licitação.

Navegantes, 18 de setembro de 2024.

Assinado eletronicamente por:
Juliana Pinto
CPF: ***.008.689-**
Data: 20/09/2024 13:38:44 -03:00



Juliana Pinto

Secretária Municipal de Assistência Social





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 4M3VE-FJ2A2-LTLDY-TH749

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

✓ Juliana Pinto (CPF ***.008.689-**) em 20/09/2024 13:38 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.55.107.182	Não disponível
Autenticação	juliana.as1682@gmail.com
Email verificado	
wrjq+1fw9CHM1F4JVYdObBBpWIMTwNkQQ48dic7zje4=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/4M3VE-FJ2A2-LTLDY-TH749>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>