ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Este Estudo Técnico Preliminar é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento para distribuição da merenda escolar nas escolas municipais e atendimento de demandas internas da Administração Pública Municipal. O estudo pretende demonstrar o interesse público envolvido e a necessidade, apontando a melhor solução para o Município de Antônio Prado/RS, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

Para tanto, o estudo buscou organizar a forma de apresentação dos itens considerados obrigatórios, seguindo, dentro do possível, como referência, a ordem disposta no art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O estudo também traz algumas considerações sobre as regras, que poderão subsidiar a elaboração do Termo de Referência.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da Justificativa

A aquisição de gêneros alimentícios visa suprir a demanda das Secretarias e escolas municipais, possibilitando o fornecimento da merenda escolar para os alunos, tanto quanto o atendimento aos munícipes atendidos pelo CRAS e as demais demandas das secretarias municipais.

A Administração Municipal identificou que os gêneros alimentícios necessários para atendimento da alimentação escolar possuem características e especificações semelhantes ou idênticas àqueles utilizados para atendimento das necessidades das demais Secretarias e unidades administrativas do Município.

Dessa forma, considerando que os produtos a serem adquiridos apresentam a mesma natureza, características, unidade de fornecimento e requisitos de qualidade, entende-se que não se mostra necessária a realização de procedimento licitatório exclusivo para atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto.

A utilização de um único procedimento licitatório para aquisição dos mesmos gêneros alimentícios destinados às diferentes Secretarias Municipais permite o planejamento conjunto das necessidades da Administração, evitando a realização de processos de contratação distintos para aquisição de produtos idênticos.

A adoção dessa sistemática encontra fundamento nos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que possibilita a racionalização dos procedimentos administrativos, a redução da utilização de recursos humanos e materiais empregados na realização de múltiplos processos licitatórios e a otimização das atividades de planejamento, contratação, fiscalização e gestão dos contratos.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

A realização de procedimentos licitatórios separados para aquisição dos mesmos produtos poderia ocasionar a duplicidade de atividades administrativas, tais como elaboração de estudos técnicos preliminares, termos de referência, pesquisas de preços, análise de propostas, habilitação, julgamento, adjudicação, homologação, formalização contratual e fiscalização, sem que houvesse, necessariamente, benefício correspondente para a Administração.

Além disso, a realização de processos distintos para aquisição de um mesmo produto poderia resultar na contratação de fornecedores diferentes para o mesmo item, eventualmente com preços unitários distintos, aumentando a complexidade da gestão contratual e dificultando a adoção de uma política uniforme de aquisição e controle de preços no âmbito da Administração Municipal.

A centralização das necessidades em um único procedimento permite que a Administração conheça previamente sua demanda global e realize a contratação considerando o quantitativo total estimado para todas as Secretarias, proporcionando maior transparência, racionalidade e previsibilidade ao processo de aquisição.

A estimativa da demanda deverá, entretanto, ser realizada de forma individualizada por Secretaria e unidade requisitante, de modo que seja possível identificar os quantitativos destinados a cada finalidade, sem prejuízo da consolidação dessas necessidades para fins de planejamento e contratação.

A utilização do procedimento único não significa que as Secretarias perderão a autonomia quanto à definição de suas necessidades. Cada unidade administrativa continuará responsável por informar seus quantitativos, especificações e períodos estimados de consumo, cabendo ao setor responsável pelas contratações consolidar as demandas e promover o procedimento licitatório correspondente.

A solução também permite maior racionalização da gestão dos contratos, uma vez que a Administração poderá acompanhar de forma centralizada os preços registrados ou contratados, os quantitativos consumidos, os saldos disponíveis, os pedidos de fornecimento e o desempenho dos fornecedores.

No caso dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, a consolidação da demanda com as necessidades das demais Secretarias deverá preservar integralmente as exigências específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente quanto à qualidade dos alimentos, características nutricionais, condições de entrega e armazenamento e demais requisitos previstos na legislação específica.

Deverá, ainda, ser observada a necessidade de aquisição de alimentos da agricultura familiar nos termos da legislação do PNAE, cuja contratação possui regulamentação própria e não deverá ser indevidamente incorporada ao procedimento licitatório destinado aos fornecedores convencionais quando isso contrariar as regras específicas do Programa.

Assim, a utilização de um único processo de contratação para os itens comuns às diversas Secretarias mostra-se tecnicamente e administrativamente adequada, pois permite consolidar a demanda municipal, racionalizar os procedimentos de contratação, reduzir custos administrativos, ampliar o planejamento das aquisições, facilitar a gestão e fiscalização dos fornecimentos e evitar a realização de contratações independentes para produtos de mesma natureza.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Conclui-se, portanto, que a realização de procedimento licitatório único para os gêneros alimentícios comuns às diferentes Secretarias Municipais apresenta-se como solução mais eficiente e econômica, desde que precedida de adequada estimativa das quantidades, pesquisa de preços, análise do mercado fornecedor e estruturação do objeto de forma a preservar a competitividade e atender às particularidades de cada unidade requisitante.

Por se tratar de aquisição de alimentos que serão de distribuição por parte da Administração, é necessário que se tenha responsabilidade com relação aos produtos que estarão sendo entregues, de tal forma, para a contratação em tela, será exigida a apresentação de amostras para os produtos vencedores que não estiverem presentes no levantamento das marcas pré-aprovadas, de modo a certificar-se que os produtos que serão entregues atendem a mínima qualidade solicitada.

Com base no item anterior, informa-se que a Administração já possui um levantamento prévio das marcas consideradas aprovadas, que foi elaborado com base nas marcas informadas por servidor da própria Administração, lotado no cargo de nutricionista, tendo por vez a qualificação técnica para realizar tal trabalho. Além disso, foram incluídas todas as marcas que foram aprovadas em análises de amostras, por meio de comissão designada, para os processos posteriores à elaboração do levantamento.

Ainda, com base no parecer de amostras aprovadas, ocorrerá a incidência de marcas informadas como reprovadas, tais marcas foram reprovadas pela comissão de análise em processos anteriores por não atenderem as especificações mínimas exigidas. Assim, caso uma marca seja informada para determinado item como reprovada, a mesma não poderá ser ofertada na proposta, caso isso ocorra a mesma será desclassificada.

A relação de marcas aprovadas e reprovadas encontra-se no **Anexo I** deste documento.

Considerando que, no âmbito do Pregão Presencial nº 082/2026, alguns itens foram declarados fracassados, em razão da desclassificação das propostas apresentadas, faz-se necessária a adoção de novo procedimento licitatório para assegurar a continuidade do atendimento das demandas da Administração Pública, evitando a descontinuidade dos serviços essenciais ao funcionamento das atividades dos órgãos e setores municipais.

2.2. Secretarias Requisitantes

Gabinete do Prefeito;
Secretaria Municipal da Administração;
Secretaria Municipal de Agricultura;
Secretaria Municipal de Serviços Urbanos;
Secretaria Municipal de Turismo;
Secretaria Municipal da Saúde;
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto.
Secretaria Municipal de Assistência Social.

2.3. Da escolha da modalidade Pregão Presencial em detrimento do Pregão Eletrônico nos termos do artigo 176, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021

A Lei Federal nº 14.133/2021 estabeleceu, como regra, no artigo 17, § 2º, a utilização da modalidade de pregão eletrônico para ser utilizado nas contratações regidas pela mencionada norma.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Todavia, o artigo 176, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, dispõe que os Municípios possuem 06 (seis) anos da data de entrada em vigor da Lei, isto é, 1º de abril de 2021, para observar a obrigatoriedade de utilização da realização de licitação na forma eletrônica.

Segundo os dados do IBGE, disponíveis no site do referido instituto, nosso Município de Antônio Prado possui, aproximadamente, treze mil habitantes, não atingindo, portanto, o patamar estabelecido para obrigatoriedade da utilização do pregão na forma eletrônica.

Nesse sentido, ao longo do prazo previsto na Lei Federal, o Município estará realizando todos os procedimentos necessários para passar a utilizar a modalidade Pregão em sua forma Eletrônica em suas compras e contratações comuns.

Outrossim, destaque-se que, embora não seja utilizada, no presente caso, a modalidade eletrônica do certame, serão observados todo o regramento complementar estabelecido na Lei Federal nº 14.133/2021, em seu artigo 17, §2º.

2.4. Da escolha do Sistema de Registro de Preços

A opção pela escolha do Sistema de Registro de Preços, mostra-se como a opção correta pois decorre da necessidade de contratações constantes, com quantidades variáveis baseadas na estimativa de consumo levantada junto as Secretarias, valor este que devido à natureza do objeto não pode ser obtido com exatidão. Tal forma de contratar encontra amparo nos artigos 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O objeto a ser adquirido enquadra-se como serviço comum, nos termos do art. 6º, Inciso XIII da Lei Federal nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão.

O gestor e o fiscal da Ata de Registro de Preços deverão avaliar o tempo de resposta para a realização dos serviços e a qualidade dos mesmos. Ao fiscal da Ata de Registro de Preços caberá o controle do processo de forma a alcançar um padrão de excelência de acordo com os requisitos preestabelecidos.

2.5. Da adoção do Sistema de Registro de Preços

O Sistema de Registro de Preços encontra-se amparado pelas hipóteses abaixo:

a) há a necessidade de contratações permanentes ou frequentes em razão das características do objeto;

b) é conveniente a aquisição com a previsão de entregas parceladas;

c) não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado em razão da natureza do objeto;

d) é conveniente para atendimento a mais de uma secretaria.

3 – DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO – PAC

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

A previsão da contratação do presente objeto encontra-se no Plano Anual de Compras, uma vez que trata-se de aquisições comuns que são realizadas de forma contínua, caracterizando-se assim uma demanda que pode ser prevista no Plano Anual de Compras.

4 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS E MODELO DE EXECUÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO/EXECUÇÃO

Os requisitos da contratação estarão presentes no Termo de Referência deste objeto, abrangendo, no mínimo:

a) prazo de entrega;
b) local de entrega;
c) condições de entrega;
d) do prazo de validade dos itens, se for o caso;
e) da substituição do objeto;
f) da documentação necessária na entrega do objeto, se for o caso;
g) da garantia dos itens, se for o caso;
h) documentação necessária para apresentação juntamente com a proposta, se for o caso;
i) qualificação técnica para habilitação da licitante, se for o caso;
j) documentação necessária para a assinatura da Ata de Registro de Preços, se for o caso;
k) vigência da Ata de Registro de Preços;
l) especificações técnicas;
m) responsabilidades da licitante vencedora.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS

A previsão das quantidades a serem adquiridas foram obtidas a partir da consolidação das estimativas levantadas por cada Secretaria, conforme tabela presente no **Anexo III.**

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a contratação em tela verificaram-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração Pública no intuito de identificar melhores práticas, metodologias de implementação e soluções tecnológicas que melhor se adequassem à necessidade do Município de Antônio Prado.

Em quase todos os pregões pesquisados, a solução utilizada foi a de Sistema de Registro de Preços pelo fato da contratação desse tipo de fornecimento ter previsão de execução parcelada.

A Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos, aduz, no inciso XIII de seu art. 6º, que para fins desta lei, consideram-se "bens e serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado". Ou seja, tais itens são comercializados usualmente no mercado por uma grande gama de fornecedores, garantindo a concorrência e a busca pelo menor preço.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Durante a fase de pesquisa de preços junto à Administração Pública, observou-se que a modalidade de licitação mais viável a ser utilizada é o pregão, que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos.

Além disso foram analisadas as seguintes hipóteses como soluções de mercado:

Solução 1 – Manutenção da execução direta pelo Município, com aquisição dos gêneros alimentícios: é a solução mais aderente à realidade atual.

O Município permanece responsável por:

- elaboração dos cardápios;
- planejamento nutricional;
- aquisição dos alimentos;
- recebimento;
- armazenamento;
- controle de estoque;
- preparo;
- distribuição;
- higienização;
- controle da qualidade;
- gestão das merendeiras.

Os fornecedores ficam responsáveis pelo fornecimento dos gêneros alimentícios.

A aquisição poderá envolver diferentes procedimentos, conforme a natureza dos produtos e a legislação aplicável.

Vantagens

- aproveitamento da estrutura já existente;
- aproveitamento das merendeiras;
- utilização das cozinhas existentes;
- manutenção do controle direto pelo Município;
- maior controle sobre a qualidade;
- possibilidade de adequação imediata dos cardápios;
- menor dependência de empresas terceirizadas;
- valorização dos produtores locais.

Desvantagens

- necessidade de planejamento das compras;
- necessidade de controle de estoque;
- responsabilidade municipal pelo recebimento e armazenamento;
- necessidade de fiscalização dos fornecedores.

Avaliação: MUITO FAVORÁVEL.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Solução 2 – terceirização do preparo das refeições: embora seja possível encontrar no mercado empresas especializadas em alimentação escolar, essa solução perde força no cenário apresentado, pois o Município já possui:

- cozinhas;
- merendeiras;
- nutricionista.

Portanto, terceirizar o preparo significaria substituir uma estrutura existente por uma contratação externa.

Para justificar essa opção, seria necessário demonstrar que a terceirização produziria efetivo ganho de eficiência, qualidade ou economicidade.

Além disso, os recursos do PNAE repassados pelo FNDE são destinados exclusivamente à aquisição de alimentos. Despesas como mão de obra, preparo, distribuição, gás, limpeza, transporte e equipamentos devem ser custeadas com recursos próprios.

Avaliação: BAIXA aderência à realidade apresentada.

Solução 3 – terceirização integral da alimentação escolar: seria a contratação de uma empresa para assumir praticamente toda a operação. Considerando a existência de estrutura própria, não consideramos essa a solução mais adequada como primeira opção.

O Município estaria pagando pela disponibilização de estrutura e mão de obra que já possui. Além disso, haveria:

- maior dependência da contratada;
- maior complexidade contratual;
- necessidade de fiscalização mais intensa;
- risco de perda de controle operacional;
- necessidade de recursos próprios para as parcelas que não podem ser custeadas pelo PNAE.

Avaliação: BAIXA aderência.

Solução mais adequada e recomendada

Execução direta da alimentação escolar pelo Município, mediante aquisição planejada e parcelada dos gêneros alimentícios, com utilização da estrutura física e da mão de obra já existentes. Isso aproveita integralmente os recursos que o Município já possui.

Além do citado acima foram analisadas as últimas contratações dessa natureza realizadas por esta Administração, e destas participaram as seguintes empresas:

FORNECEDOR:
SUPERMERCADO DO BECO LTDA
L.A. COMPANY REPRESENTAÇÕES LTDA
CECATTO E BUKER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
L.A. COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
L L INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Além destes, em consultas realizadas identificamos as seguintes soluções de mercado (fornecedores) conforme quadro abaixo:

FORNECEDOR:
SUPERMERCADO FALAVIGNA
SUPERMERCADO SUPER PRADO
SUPERMERCADO ZULIAN
COMERCIAL DE GENEROS ALIMENTICIOS IPESUL LTDA
SUPERMERCADO UNIÃO

Desta forma, considerando o objeto deste ETP, tem-se grande gama de empresas fornecedoras do objeto. Além de existir no mercado uma grande gama de fornecedores, a modalidade aqui escolhida, pregão para registro de preços, é a forma mais comum utilizada pelos órgãos públicos.

7 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços foi realizada através da solicitação de orçamentos com fornecedores locais, pesquisas junto ao LicitaCon e pesquisas na internet, conforme determinado no art. 5º, do Decreto Municipal nº 1.646/2022, constando em um documento específico denominado pesquisa de preços, juntada aos autos do processo.

Parâmetros

Art. 5º 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 – composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II – contratações similares, mediante consulta junto ao sistema Licitacon, feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 01 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III – dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e 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 edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV – pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V – pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

As pesquisas foram realizadas de forma a não tendenciar soluções, evitando o aumento exagerado de preços, mas mantendo as características fundamentais para obtenção e execução correta do objeto seguindo os padrões já existentes.

As condições de realização, pagamento, sansões, recebimento e aceitação do objeto estarão dispostas no Termo de Referência.

Considerando que determinados itens do processo licitatório PP 082/2026 restaram **fracassados**, foi realizada **nova pesquisa de preços dos itens que não obtiveram êxito no certame anterior**, com o objetivo de atualizar os valores estimados, verificar a compatibilidade dos preços praticados atualmente no mercado e assegurar que o orçamento estimativo reflita as condições vigentes. Tal providência mostra-se necessária para aumentar a possibilidade de obtenção de propostas válidas e evitar a repetição do fracasso dos itens no novo certame.

A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculos e outros documentos que lhe dão suporte, constam somente no processo em questão, fase preparatória, devido à Administração optar por preservar o seu sigilo.

8 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução a ser adotada para atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino além do atendimento de demandas internas da Administração Pública Municipal, deverá considerar de forma integrada as etapas de planejamento, aquisição, recebimento, armazenamento, preparo, distribuição e controle da alimentação, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Federal nº 11.947/2009 e da regulamentação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O Município possui aproximadamente 13.000 habitantes e dispõe atualmente de estrutura própria para execução da alimentação escolar, contando com nutricionista responsável técnico, merendeiras e cozinha instalada nas unidades escolares. Dessa forma, a solução deverá priorizar o aproveitamento da estrutura física e dos recursos humanos já disponíveis, evitando a contratação de serviços que possam ser executados diretamente pela Administração, salvo quando demonstrada sua necessidade e vantajosidade.

A solução compreende, de forma integrada, as seguintes etapas:

1. Planejamento da alimentação escolar

O planejamento será realizado pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporte, com acompanhamento do nutricionista, considerando o número de alunos atendidos, faixa etária, período de permanência nas escolas, necessidades nutricionais, hábitos alimentares, restrições alimentares, disponibilidade sazonal dos produtos e demais requisitos estabelecidos na regulamentação do Programa.

O nutricionista será responsável pela elaboração e acompanhamento dos cardápios, definição das características e quantidades dos gêneros alimentícios necessários e orientação quanto aos procedimentos de manipulação, preparo e distribuição das refeições.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

2. Aquisição dos gêneros alimentícios

A aquisição dos gêneros alimentícios será planejada de acordo com os cardápios e com as necessidades estimadas das unidades escolares.

Deverão ser consideradas, de forma específica, as aquisições provenientes da agricultura familiar, observando-se os percentuais, procedimentos, critérios de seleção e demais exigências estabelecidas pela legislação do PNAE.

Os demais gêneros alimentícios serão adquiridos mediante os procedimentos de contratação aplicáveis, observando-se a Lei nº 14.133/2021, podendo ser estruturados de acordo com suas características, frequência de consumo, condições de armazenamento, perecibilidade e disponibilidade de fornecedores.

A Administração deverá buscar a adequada caracterização dos produtos, evitando especificações excessivamente restritivas e promovendo condições de competição entre os fornecedores, sem prejuízo dos requisitos de qualidade, segurança alimentar e atendimento às necessidades nutricionais.

3. Recebimento dos alimentos

Os gêneros alimentícios serão recebidos em local previamente definido pela Administração, podendo a entrega ocorrer diretamente nas unidades escolares ou, quando mais adequado, em estrutura central do Município.

No recebimento deverão ser verificadas, entre outras condições:

- quantidade entregue;
- características e especificações dos produtos;
- prazo de validade;
- condições das embalagens;
- condições de transporte;
- temperatura dos produtos que necessitem de conservação específica;
- condições higiênico-sanitárias;
- integridade dos produtos;
- correspondência com as notas fiscais e documentos de fornecimento.

Produtos que não atendam às especificações estabelecidas deverão ser recusados ou submetidos aos procedimentos de substituição previstos no instrumento de contratação.

4. Armazenamento e controle dos estoques

Os produtos deverão ser armazenados em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura, ventilação e organização, de acordo com as características de cada gênero alimentício.

As unidades escolares deverão manter controle dos estoques, observando-se os prazos de validade e os princípios de adequada utilização dos produtos, de modo a evitar perdas e desperdícios.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Deverá ser adotado sistema de controle que permita identificar as entradas, saídas e saldos dos principais gêneros alimentícios, possibilitando o planejamento das futuras aquisições.

5. Preparo das refeições

O preparo das refeições será realizado diretamente pelo Município, utilizando-se as cozinhas existentes nas unidades escolares e as merendeiras pertencentes à estrutura municipal.

As refeições serão preparadas de acordo com os cardápios elaborados e acompanhados pelo nutricionista responsável técnico, observando-se as boas práticas de manipulação e preparo dos alimentos e as normas sanitárias aplicáveis.

As merendeiras deverão observar as orientações técnicas estabelecidas pela Administração, especialmente quanto à higiene pessoal, manipulação dos alimentos, higienização de utensílios e equipamentos, controle de temperaturas, prevenção de contaminação cruzada, armazenamento e distribuição das preparações.

6. Distribuição das refeições

Após o preparo, as refeições serão distribuídas aos alunos nas próprias unidades escolares, conforme os horários e quantitativos definidos pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporte

A distribuição deverá observar as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos, bem como as necessidades específicas dos alunos.

7. Gestão e fiscalização

As Secretarias requisitantes deverão realizar a gestão administrativa da solução, enquanto o nutricionista responsável técnico acompanhará os aspectos relacionados à qualidade nutricional e à adequação dos cardápios.

Os responsáveis pelo recebimento dos alimentos deverão realizar a conferência dos produtos entregues e comunicar eventuais irregularidades ao gestor e/ou fiscal do contrato.

Quando houver contratação de fornecedores, deverão ser designados gestor e fiscais, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo-lhes acompanhar a execução contratual, registrar ocorrências, verificar o cumprimento das especificações e adotar as providências necessárias diante de descumprimentos.

8. Sustentabilidade e redução de desperdícios

A solução deverá buscar a redução do desperdício de alimentos, mediante planejamento adequado das quantidades, controle de estoques, observância dos prazos de validade e acompanhamento do consumo efetivo das unidades escolares.

Deverá ser incentivada, quando possível e compatível com as normas do PNAE, a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar e de produtores locais, contribuindo para o desenvolvimento da economia local e regional.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Também deverão ser consideradas medidas para redução do uso desnecessário de embalagens, adequada destinação dos resíduos e racionalização do consumo de água e energia nas cozinhas escolares.

9. Integração das etapas

A solução completa poderá ser representada pelo seguinte fluxo:

Planejamento nutricional
↓
Elaboração dos cardápios
↓
Estimativa das quantidades
↓
Aquisição dos gêneros alimentícios
↓
Agricultura familiar + fornecedores convencionais
↓
Recebimento e conferência
↓
Armazenamento
↓
Distribuição dos gêneros às unidades escolares, quando necessário
↓
Preparo pelas merendeiras municipais
↓
Controle nutricional e sanitário
↓
Distribuição das refeições
↓
Alimentação dos alunos
↓
Controle de consumo, estoque, desperdícios e avaliação da execução

10. Conclusão quanto à solução escolhida

Considerando as características do Município, especialmente a existência de nutricionista, merendeiras e cozinhas próprias em todas as unidades escolares, entende-se que a solução mais adequada consiste na escolha da Solução 1, descrita no item 6 deste ETP, que é a manutenção da execução direta da alimentação escolar pelo Município, mediante aquisição dos gêneros alimentícios necessários e utilização da estrutura física e dos recursos humanos já disponíveis.

Assim, a solução escolhida deverá privilegiar a execução direta da alimentação escolar, concentrando a contratação pública na aquisição dos gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, sem prejuízo da contratação separada de eventuais serviços, insumos, equipamentos ou manutenções que se mostrem necessários ao adequado funcionamento das cozinhas escolares.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

A solução deverá garantir o fornecimento contínuo e suficiente de alimentos, qualidade nutricional e higiênico-sanitária, regularidade das refeições, eficiência administrativa, economicidade, redução de desperdícios e atendimento integral às normas do PNAE e da Lei Federal nº 14.133/2021.

A entrega dos produtos deverá ser de acordo com às necessidades da Administração, nas quantidades, prazos e condições solicitados, podendo estas serem periódicas ou conforme a demanda.

A licitante vencedora deverá realizar a entrega nos locais indicados na ordem de fornecimento/empenho, podendo ser nos seguintes locais, conforme endereços abaixo, no horário das 8h às 11h30min e das 13h30min às 17h, de segunda a sexta-feira, quando dias úteis.

Local	Endereço
Almoxarifado Central	Rua Bom Jesus, nº 245
Escola Municipal de Ensino Fundamental João XXIII	Rua dos Centros de Eventos, 202
Escola Municipal de Ensino Fundamental Nossa Senhora Aparecida	Travessa Luís Marcantônio Grezzana, nº 250
Escola de Educação Infantil Casa de Nazaré	Rua Vitorino Monteiro, nº 879
Escola de Educação Infantil Lino Celso Zaccani	Rua Dr. Clóvis José Manica, nº 200
Escola de Educação Infantil Criança Feliz	Rua Vicente Palombini, nº 493

Os produtos deverão ser entregues em atendimento aos prazos de validade de cada produto, os quais estarão especificados junto a tabela de especificações técnicas de cada item, **Anexo II.**

Após a sessão pública, os itens previamente declarados vencedores através da disputa de lances e que não estiverem no levantamento de marcas pré-aprovadas deverão passar pela análise da comissão designada para tal fim, sendo que, caso o item seja reprovado o mesmo passará para a licitante seguinte na ordem de classificação.

Após a emissão do parecer por parte da comissão, os itens tidos como aprovados serão adjudicados pela comissão de licitação e os itens tidos como reprovados passarão para as demais licitantes, atendendo a ordem de classificação de lances. A cada novo item que seja previamente declarado vencedor e não esteja no levantamento das marcas aprovadas, será realiza nova avaliação e emitido novo parecer até que todos os itens obtenham parecer favorável ou não haja mais proposta que atenda às exigências.

Além da entrega no local designado pela Administração, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os produtos em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

A licitante vencedora ficará obrigada a substituir os produtos recusados pela Administração, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

O **prazo de entrega** dos produtos não poderá ser superior a **10 (dez) dias consecutivos**, contado após a data de recebimento da nota de empenho e/ou autorização de fornecimento.

A cada autorização de fornecimento, a nota de empenho será enviada à licitante vencedora via correio eletrônico (e-mail), contendo a indicação dos produtos, quantidades, valores, local e prazo de entrega.

Como condição de fornecimento dos produtos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação.

A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, entregar a totalidade dos produtos solicitados, sob pena de aplicação das sanções previstas em Edital.

Não serão aceitos produtos de marca diferente daquela constante na proposta vencedora, exceto quando houver fato superveniente e desde que atendidas as seguintes condições:

a) o pedido de substituição deverá ser protocolado no Departamento de Compras e Licitações da Administração, antes da emissão do empenho, acompanhado da comprovação da impossibilidade de entregar a marca previamente aceita, assim como a indicação da nova marca;

b) a nova marca deverá possuir qualidade igual ou superior à cotada inicialmente, atender a todas as exigências do edital e, se for o caso, obter parecer favorável de acordo com os critérios de avaliação estabelecidos.

c) o preço ofertado não será alterado nas substituições da marca dos produtos ofertados.

Os produtos deverão ser entregues em atendimento à apresentação solicitada para cada item, podendo esta ser: kg, unidade, embalagem com determinada quantidade ou volume mínimo, entre outras formas. As formas de apresentação para cada item constam nas especificações técnicas, **Anexo II**, sendo que não serão aceitas formas de apresentações que não atendam aos requisitos mínimos solicitados.

Em conformidade com o item acima, não poderão ser entregues produtos com embalagens abertas ou modificadas.

Será condição obrigatória para a contratação que a licitante apresente no momento da sessão pública, visando garantir que o estabelecimento está em conformidade com as normas e regulamentos sanitários estabelecidos, os seguintes documentos:

a) Alvará de Saúde ou **Licença Sanitária,** expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, **em vigor,** comprovando que a licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios. Também serão aceitos licenciamentos sanitários expedidos por órgãos de Vigilância Sanitária Federal (Ministério da Saúde) e Estadual (Secretaria Estadual da Saúde).

9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

A Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União prevê a adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações, objetivando-se uma maior disputa de lances com potencial de impacto na redução do preço final de cada item, por ser esta opção considerada a mais técnica e economicamente viável, o que favorece a ampla concorrência.

Desta forma, conforme determina o art. 40, inciso V, alínea 'b' e § 2º do mesmo artigo e art. 18, VII, da Lei Federal nº 14.133/2021, A ADJUDICAÇÃO DEVERÁ SER REALIZADA POR ITEM.

10 – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação dos gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo a alimentação escolar, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) garantia da continuidade do fornecimento de alimentos: assegurar o fornecimento regular, contínuo e suficiente dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas das unidades escolares e das demais Secretarias Municipais, evitando desabastecimento, interrupções na prestação dos serviços públicos e aquisição emergencial de produtos.

b) garantia da alimentação escolar adequada: assegurar que as unidades escolares disponham dos gêneros alimentícios necessários para a execução dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável pelo PNAE, garantindo aos alunos refeições adequadas em quantidade, qualidade e valor nutricional, observadas as normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

c) aproveitamento da estrutura própria do Município: maximizar a utilização das cozinhas existentes nas unidades escolares, bem como da mão de obra das merendeiras e da atuação do nutricionista municipal, evitando a contratação de serviços terceirizados para atividades que já podem ser executadas diretamente pela Administração.

d) atendimento das necessidades de todas as Secretarias: consolidar em uma única contratação os gêneros alimentícios que possuem características e especificações comuns às diversas Secretarias Municipais, possibilitando que as necessidades da Administração sejam planejadas e atendidas de maneira integrada.

e) racionalização dos processos de contratação: evitar a realização de múltiplos procedimentos licitatórios para aquisição de produtos de mesma natureza, reduzindo a duplicidade de atividades administrativas relacionadas à elaboração dos documentos de planejamento, pesquisa de preços, processamento da licitação, julgamento, contratação, fiscalização e gestão contratual.

f) redução dos custos administrativos: promover a utilização mais eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros da Administração, mediante a concentração, em um único procedimento, das demandas comuns das diferentes unidades administrativas.

g) obtenção de condições econômicas mais vantajosas: buscar, por meio da consolidação das demandas municipais, melhores condições de contratação, considerando o quantitativo global estimado, sem prejuízo da competitividade e da participação de fornecedores interessados. A maior previsibilidade da demanda poderá proporcionar aos for-

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

necedores melhores condições de planejamento e, consequentemente, contribuir para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

h) padronização dos produtos adquiridos: estabelecer especificações uniformes para os gêneros alimentícios comuns às diferentes Secretarias, permitindo maior controle sobre qualidade, quantidade, unidade de fornecimento e condições de entrega.

i) maior controle dos preços praticados: possibilitar à Administração o acompanhamento centralizado dos preços contratados para produtos de mesma natureza, facilitando a identificação de eventuais distorções e proporcionando maior transparência e controle na utilização dos recursos públicos.

j) redução do risco de contratações com preços divergentes para produtos idênticos: a consolidação das demandas em procedimento único busca evitar que diferentes unidades administrativas realizem contratações independentes para produtos de mesma especificação, em momentos distintos e eventualmente com condições econômicas diferentes, sem justificativa para tal diferenciação.

k) melhoria da gestão dos estoques: possibilitar maior previsibilidade das necessidades de consumo, contribuindo para o adequado planejamento dos estoques, redução de perdas, vencimento de produtos, desperdícios e aquisições desnecessárias.

l) redução do desperdício de alimentos: promover o planejamento adequado das quantidades adquiridas em relação ao consumo efetivo, especialmente na alimentação escolar, permitindo o acompanhamento dos estoques, da utilização dos gêneros e das necessidades reais de cada unidade.

m) atendimento às exigências sanitárias e de qualidade: garantir que os alimentos adquiridos atendam às especificações estabelecidas pela Administração e às normas sanitárias aplicáveis, assegurando condições adequadas de qualidade, conservação, transporte, armazenamento e utilização.

n) cumprimento das obrigações relacionadas ao PNAE: assegurar que a aquisição destinada à alimentação escolar observe a legislação específica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, inclusive quanto à aquisição de alimentos da agricultura familiar e às demais exigências nutricionais, sanitárias e administrativas aplicáveis.

o) valorização da agricultura familiar: contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar e da economia local e regional, mediante aquisição dos produtos nos termos e percentuais estabelecidos pela legislação do PNAE, quando aplicável.

p) maior eficiência na fiscalização: facilitar o acompanhamento da execução contratual mediante a concentração das aquisições comuns em procedimento planejado e estruturado, permitindo maior controle sobre entregas, quantidades, qualidade dos produtos, preços, prazos e cumprimento das obrigações dos fornecedores.

q) maior eficiência administrativa: alcançar maior eficiência na utilização dos recursos públicos, direcionando os esforços dos servidores para as atividades essenciais da Administração e reduzindo a realização de procedimentos repetitivos para aquisição de produtos que podem ser planejados e contratados conjuntamente.

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

r) atendimento ao princípio da economicidade: buscar a melhor relação entre custo e benefício para a Administração, considerando não apenas o preço dos produtos, mas também os custos administrativos, logísticos, de armazenamento, distribuição, fiscalização e gestão decorrentes da contratação.

s) continuidade e qualidade dos serviços públicos: assegurar que as Secretarias Municipais disponham dos gêneros alimentícios necessários ao desenvolvimento regular de suas atividades, contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços públicos prestados à população.

t) transparência e melhor planejamento das aquisições: proporcionar maior previsibilidade e transparência quanto às necessidades de aquisição de gêneros alimentícios do Município, permitindo que as quantidades sejam definidas previamente, com base em planejamento e estimativas de consumo das diferentes unidades requisitantes.

Dessa forma, a contratação pretende assegurar o atendimento contínuo e adequado das necessidades alimentares das escolas e demais unidades municipais, promovendo, simultaneamente, eficiência, economicidade, padronização, qualidade, controle dos gastos públicos e racionalização dos procedimentos administrativos, mediante o aproveitamento da estrutura própria existente e a consolidação das demandas comuns em um procedimento de contratação devidamente planejado.

Resultado pretendido	Indicador	Meta
Continuidade do fornecimento	Dias sem desabastecimento	100%
Atendimento das escolas	Escolas atendidas	100%
Entregas conformes	Entregas sem necessidade de substituição	≥ 95%
Atendimento aos cardápios	Refeições executadas conforme cardápio	≥ 95%
Redução de desperdícios	Perdas/vencimentos de alimentos	Minimizar
Cumprimento das entregas	Entregas realizadas no prazo	≥ 95%
Controle de preços	Itens comuns com preço contratado uniformemente	100% dos itens aplicáveis
Atendimento ao PNAE	Cumprimento das exigências do Programa	100%

11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Não é necessário apresentar nenhuma documentação, apenas serão adjudicados e confirmados os itens para a licitante após a aprovação da análise de amostras.

12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

A contratação pretendida não tem inter-relação com outras contratações correlatas e/ou interdependentes, pois o seu objeto não necessita de outras contratações para gerar os benefícios esperados com essa contratação.

13 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende contratar, não se verificam impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental estabelecida.

14 – JUSTIFICATIVA PARA A INADMISSÃO DE CONSÓRCIOS

A Lei Federal nº 14.133/2021 tem como regra a permissão à participação de consórcios, inclusive quando o instrumento for omisso sobre o tema. A Administração Pública, quando não permitir a participação de licitantes em consórcios, deve motivar essa decisão, justificando as razões para tanto.

O ato convocatório poderá admitir ou não a participação de consórcio, sendo essa escolha um ato discricionário da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas. Por este motivo, a autoridade licitante, dentro do poder discricionário de melhor conveniência e oportunidade decidirá pela vedação ou não à participação de empresas em regime de consórcio.

A admissão de participação de consórcio faz-se necessária quando em razão das circunstâncias do mercado e/ou a complexidade do objeto tornam problemática a competição, ou seja, quando parcela significativa de empresas, isoladamente, não dispuser de condições para participar da licitação. Dessa forma, a participação de empresas reunidas em consórcio ampliará o universo de licitantes, pois possibilitará a junção de 2 ou mais empresas para realização de determinado objeto. (Marçal Justen Filho, Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas, 2021).

A jurisprudência do TCU traz entendimento que a formação de consórcio tanto pode fomentar a concorrência, como cerceá-la. Ou seja, a vedação ou a admissão de consórcio em licitação dever ter em vista possibilitar maior concorrência, que conforme o caso concreto pode ocorrer em uma ou outra situação (...) (Acórdão TCU 2.813/2004 e 1.782/2009).

Com relação a presente contratação, a vedação à participação de interessadas, que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, se justifica na medida em que nas contratações de bens e serviços comuns, tendo em vista a proporção da demanda do Município, é perfeitamente pertinente e compatível com empresas que atuam em todo território nacional, empresas essas que possuem condições suficientes para a execução de objetos dessa natureza, o que não tornará restrito o certame a um pequeno número de empresas.

Assim sendo, avaliando a realidade do mercado para este objeto, não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Consideradas as informações incluídas neste ETP, declaramos que a contratação aqui pretendida é **viável** na forma apresentada e, para tanto, apresentamos este estudo que bali-

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

zará a elaboração do Termo de Referência que sustentará o processo licitatório, destacando que o mesmo foi elaborado em observância às normas vigentes que regulam as licitações.

Anexo I – Relatório de marcas pré-aprovadas e reprovadas;
Anexo II – Especificações técnicas e apresentação dos itens;
Anexo III – Levantamento de quantidades.

Antônio Prado/RS, 16 de outubro de 2026.

Érica S. Fochezatto
ÉRICA SALVADOR FOCHEZATTO
Nutricionista

MARIA CECILIA MARIN ZULIAN
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Anexo I – Relatório de marcas pré-aprovadas e reprovadas.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	MARCAS PRÉ APROVADAS	MARCAS REPROVADAS
1	ACHOCOLATADO DIET EM PÓ	GOLD SEIVA QUALICAU	
2	BISCOITO CASEIRO DOCE SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTE	SELL-E	
3	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES	SELL-E	
4	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LEITE E DERIVADOS	NINHA LEVE CROCK VITALIN	
5	CACAU EM PÓ	NESTLÉ GAROTO TEMPRA SÃO JOSÉ	
7	CANELA EM PÓ	KITANO PARONA TEMPRA SÃO JÓSE	
8	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU	NESTLÉ QUALICOCO APTI SÃO JÓSE	
9	DOCE DE FRUTAS CREMOSO	PRIMODORO BOM PRINCÍPIO SANTA CLARA	ADIGEL DIFRUTTI
10	ERVAS FINAS	PARONA/PATROA VINOLAR TEMPRA SÃO JOSÉ	
11	ERVILHA SECA	YOKI BLUE VILLE CORSETTI BELLA DICA	
12	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	DR. OETKER FLEISCHMANN PATROA D'AROMA MIX	
13	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	NORDESTE ROYAL APTI	

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

14	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	KELLOGG'S GOLD FLAKES	
15	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN	SEIVA GOLD FLAKES	
16	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE	NAN 2 APTAMIL 2 NESTOGENO 2	
17	GERGELIN TORRADO	VINOLAR TEMPRA SÃO JÓSE	
18	LOURO	TEMPRA SÃO JOSÉ	
19	MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN	BLUE VILLE URBANO RENATA BLUE SOFT	
20	QUEIJO PARMESÃO RALADO	SANTA CLARA STEFANELLO TRÊS PALMEIRAS	
21	SAL REFINADO IODADO	SALAZIR SEIVA PIRATA SALSUL	
22	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	PESCADOR COQUEIRO GOMES DA COSTA SARDINHA 88	

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br

Anexo II – Especificações técnicas e apresentação dos itens.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE
1	ACHOCOLATADO DIET EM PÓ – sem adição de açúcar, sem glúten, com grande quantidade de cacau na sua formulação. Certificado pela ANAD (Associação Nacional de Assistência ao Diabético) com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 200g	EMB
2	BISCOITO CASEIRO DOCE SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTE – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ausência de açúcar ou adoçantes, contendo ingredientes como frutas frescas e/ou secas para conferir sabor doce. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. Os biscoitos devem estar íntegros. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 120g	PCTE
3	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES – contendo farinha de trigo integral como o farináceo mais abundante na receita, ausência de açúcar ou adoçantes, contendo ingredientes como frutas frescas e/ou secas para conferir sabor doce. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. Os biscoitos devem estar íntegros. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 120g	PCTE
4	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LEITE E DERIVADOS – biscoito doce, tipo sequilho, caseirinho ou similar, elaborado com ingredientes isentos de glúten e leite e derivados, podendo ser produzido à base de fécula de mandioca, farinha de milho, farinha de arroz ou outros ingredientes compatíveis com a especificação. Poderá apresentar sabores como baunilha, coco, limão, cacau ou similares. Deverá possuir sabor e odor característicos, textura crocante ou levemente macia, conforme o tipo de produto, sem apresentar sinais de umidade, ranço, queimaduras, alterações sensoriais ou características anormais. Não deverá conter em sua composição trigo, centeio, cevada, aveia com contaminação por glúten, leite ou derivados lácteos. Embalagem original do fabricante, íntegra, atóxica, resistente e devidamente lacrada, com declaração de alergênicos e demais informações exigidas pela legislação vigente. Na entrega, deverá apresentar prazo de validade remanescente mínimo de 6 meses. Apresentação: embalagem com no mínimo 100g.	PCTE
5	CACAU EM PÓ – cacau em pó solúvel, sem glúten, zero açúcar. Prazo mínimo de validade de 06 meses. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 200g	EMB
6	CANELA EM PÓ – embalagem plástica transparente e resistente, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 25g	EMB
7	CARNE BOVINA CONTRA FILÉ, SEM OSSO, RESFRIADA – resfriada (0° a 7°C), limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de parasitas e larvas, odor e sabor próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura será de, no máximo, 5% do peso total solicitado. A embalagem deve ser de plástico, transparente e resistente. Será obrigatório constar na	KG

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

	embalagem: o nome do produto, instruções e temperatura ideais para o armazenamento, a data de embalagem, o prazo de validade de, no mínimo, 2 meses e o nome do frigorífico ou abatedouro e seu *registro no SIF, CISPOA ou COPAS.* Apresentação: embalada em pacotes íntegros de aproximadamente 1kg	
8	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU – contendo cacau em pó e açúcar. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 200g	EMB
9	DOCE DE FRUTAS CREMOSO – composição: açúcar e polpa de fruta. Embalagem resistente, com rotulagem, procedência, data de fabricação e prazo de validade. Sabores: goiaba, figo, morango, frutas vermelhas ou uva. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 400g	EMB
10	ERVAS FINAS – Ingredientes: temperos desidratados como tomilho, manjericão, manjerona, orégano, sálvia. Embalagem plástica, resistente e íntegra. Cor, cheiro e aroma característico, sem adição de outros ingredientes e aditivos químicos. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, o qual deverá ser de, no mínimo 8 meses (contados da data de entrega). Apresentação: embalagem com, no mínimo, 100g	EMB
11	ERVILHA SECA – partida e de 1ª (primeira) qualidade, nova, constituída de grãos sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isenta de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e termossoldado. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 500g	EMB
12	ESSÊNCIA DE BAUNILHA – aroma artificial de baunilha. Embalagem plástica resistente, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 2 anos. Com informação nutricional. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 30ml	EMB
13	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e bicarbonato de cálcio. Não conter glúten. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 4 meses. Com informação nutricional no rótulo. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 250g	EMB
14	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS – ingredientes: milho, açúcar e sal, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de plástico, íntegra e resistente. Na embalagem deve constar a informação nutricional, e a data de validade de, no mínimo 6 meses. Com registro no Ministério da Saúde. Apresentação: embalagem com 2kg	EMB
15	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN – ingredientes: milho e sal, enriquecido de vitaminas e minerais. Embalagem de plástico, íntegra e resistente. Na embalagem deve constar a informação nutricional, e a data de validade de, no mínimo 6 meses. Com registro no Ministério da Saúde. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 500g	EMB
16	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE – fórmula infantil de seguimento, em pó, para lactentes a partir dos 6 meses de idade, a base de proteínas lácteas, adicionada de probióticos, com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa – ácidos araquidônio (ARA) e docosahexaenoico (DHA), taurina, nucleotídeos e fibras alimentares. Isento de sacarose.	UND

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

	Distribuição Energética aproximada: 47% Carboidratos, 12% Proteínas, 41% Lipídios. Enriquecida de vitaminas e minerais. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 800g	
17	GERGELIN TORRADO – embalagem plástica, resistente e íntegra. Cor, cheiro e aroma característico. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, o qual deverá ser de, no mínimo 6 meses (contados da data de entrega). Apresentação: embalagem com 100g	EMB
18	LOURO – em folhas secas de primeira qualidade, limpo, isento de sujidades, mofo ou materiais estranhos, com aspecto, cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentação: embalagem de, no mínimo, 40g	EMB
19	MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN – proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de massa, tipo espaguete. Embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses. Apresentação: pacote com, no mínimo, 400g	PCTE
20	QUEIJO PARMESÃO RALADO – deverá conter registro do SIF, SISPOA. Com data de fabricação e prazo de validade, no mínimo, 5 meses. Com informação nutricional no rótulo. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 500g	EMB
21	SAL REFINADO IODADO – em saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectante AUVI. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 24 meses. Registro no Ministério da Saúde. Com informação nutricional no rótulo. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 1kg	EMB
22	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentação: embalagem com, no mínimo, 125g	EMB

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

Anexo III – Levantamento de quantidades

tem	Descrição do Material/Serviço	UND	Gabi-nete	Administra-ção	Planeja-mento	Fa-zenda	Agricul-tura	Obras	Turis-mo	Saú-de	Educa-ção	Assistên-cia Social	**Total Secreta-rias**
1	ACHOCOLATADO DIET EM PÓ	EMB									10		**10**
2	BISCOITO CASEIRO DOCE SEM AÇÚ-CAR E SEM ADOÇANTES	PCTE									150		**150**
3	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTE	PCTE								10	140		**150**
4	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LEITE E DERIVADOS	PCTE									150		**150**
5	CACAU EM PÓ	UND									300		**300**
6	CANELA EM PÓ	EMB									150		**150**
7	CARNE BOVINA CONTRA FILÉ, SEM OSSO, REFRIADA	KG									400		**400**
8	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU	EMB									300		**300**
9	DOCE DE FRUTAS CREMOSO	EMB									200	10	**210**
10	ERVAS FINAS 100G	EMB									200		**200**
11	ERVILHA SECA 500G	EMB									200		**200**
12	ESSENCIA DE BAUNILHA	EMB									110		**110**
13	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250G	EMB									200		**200**
14	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	EMB									250		**250**
15	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN	EMB									300		**300**

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!

16	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE - 800G	EMB									180		**180**
17	GERGELIN TORRADO	EMB									50		**50**
18	LOURO	EMB									150		**150**
19	MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN	PCTE									40		**40**
20	QUEIJO PARMESÃO RALADO	PCTE									150		**150**
21	SAL REFINADO IODADO 1KG	EMB								5	400		**405**
22	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	EMB									150		**150**

Rua Francisco Marcantônio, 57 – CEP 95.250-000 – Fone/Fax: 54-3293-5600 www.antonioprado.com.br
A cidade mais italiana do Brasil!