ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO LICITATÓRIO

Município de Encruzilhada do Sul

Secretaria Municipal de Educação

Necessidade da Administração: Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da Alimentação Escolar, fornecida aos alunos da Rede Municipal de Educação, conforme garantia da Constituição Federal (CF), em seu artigo 205 a educação é direito de todos e dever do Estado e da Família. Para isso o artigo 206 da Carta Magna institui a obrigatoriedade da igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. O artigo 208 da CF, conforme a Emenda Constitucional 59/2009, o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência à saúde.

A Rede Municipal de Ensino de Encruzilhada do Sul conta com 6 escolas infantis e 10 escolas de ensino fundamental, destas 5 escolas de ensino fundamental na zona rural do município.

Conforme os dados do Sistema Municipal de Matriculas a rede municipal conta com 2.267 alunos. Destes 827 alunos são alunos das creches e 1375 alunos do ensino fundamental.

Conforme a Resolução 4/2026 do Fundo Nacional de Alimentação Escolar, as Escolas: de Educação Infantil, em funcionamento ate as 18:30 horas devem servir 3 refeições, no turno da manha e 3 refeições no turno da tarde, e as escolas de ensino fundamental 1 refeição por turno.

Na zona rural, as escolas de ensino fundamental recebem muitos alunos que utilizam o transporte escolar e percorrem muitas distâncias, tendo de levantar muito cedo da manhã, se fazendo necessária a oferta de um café da manhã antes de iniciar a aula.

No total servimos, em média, 4.200 refeições/dia.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A aquisição dos gêneros alimentícios está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Encruzilhada do Sul, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O produto tem natureza comum tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos (alvarás, SIM, SIF/CISPOA) a serem exigidos a título de habilitação.

O contratado deverá priorizar sistemas produtivos que gerem produtos e/ou serviços sustentáveis, respeitando as normas vigentes.

Fica vedada a subcontratação.

Entregar os produtos, conforme a descrição de cada item e prazos, contidos no Edital nas escolas da Zona Urbana do município e no Estoque Central, livres de qualquer ônus, como despesas de fretes, impostos, seguros e todas as demais despesas necessárias.

CONDIÇOES DE HABILITTAÇÃO – ART. 62

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DOS ITENS

Tendo em vista o numero de alunos, estimamos a quantidade conforme a tabela abaixo.

Item	Gênero Alimentício – não perecível	Quant
1	**Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**800**
2	**Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos.	480
3	**Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**4.600**
4	**Aveia, farinha de, e**mbalagem contendo 500g	516
5	**Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a 345g. Acondicionamento em caixas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega.	**6.000**
6	**Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.	**8.000**
7	**Biscoito tipo cream craker integral** ,embalagem de 320g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.	**2.000**
8	**Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argolas	**3.600**
9	**Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glútem, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g	**180**
10	**Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g.	900

11	**Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade.	390
12	**Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses.	360
13	**Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses .	700
14	**Farinha de trigo especial**, **Pacote de 5 kg** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde.	**2.000**
15	**Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	**8.500**
16	**Colorau-** embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**850**
17	**Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses	**700**
18	**Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades.	**3.000**
19	**Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**300**
20	**Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, validade mínima 6 meses da entrega.	**700**
21	**Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega.	**960**
22	**Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega.	**7.000**

23	**Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g	**200**
24	**Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	**1.000**
25	**Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**1.000**
26	**Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**4.500**
27	**Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**2.500**
28	**Milho para canjiquinha tipo 1** em embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses.	**1.600**
29	**Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses.	**1.400**
30	**Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	**700**
31	**Milho para pipoca tipo 1 ,**embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1.	600
32	**Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega.	380
33	**Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	7.200
34	**Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega.	**400**
35	**Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	**960**
36	**Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com	2.400

	revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g**	
37	**Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro.	**3840**
	Rendimento 1,5 litro rende 5 litros	**fracos**
	Gênero Alimentício – perecível	
38	**Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte.	**828 Kg**
39	**Alho** Kg in natura de primeira qualidade. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨.	**168 Kg**
40	**Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco.	**2.568**
41	**Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade	**16.800 kg**
42	**Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g	**1.309 kg**
43	**Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g	**7.104 kg**
44	**Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade.	**3.000 kg**
45	**Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g	**5.328**
46	**Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente.	**11.040 kg**
47	**Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo	**11.040 kg**

	Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo).	
48	**Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca.	**7.056 kg**
49	**Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g	**4.080 kg**
50	**Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g	**5.328**
51	**Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície	**5.328**
52	**Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.	**25.920 kg**
53	**Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando	**1.752 kg**

	obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.	
54	**Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg	**6.120 kg**
55	**Leite UHT integral (litro)**- suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega	**22.080 litros**
56	**Leite UHT integral sem lactose**. Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega..	**2.400 litros**
57	**Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões aparentes. Peso médio 120 g por unidade	**20.880 kg**
58	**Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas.	**7.680 kg**
59	**Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas	**7.680 kg**
60	**Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	**904**
61	**Melancia kg** maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 15 a 20 kg por unidade	**4.800 kg**
62	**Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade	**4.368 kg**
63	**Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade.	**7.236 espigas**
64	**Ovos de galinha amarelos,** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta	**4.632 duzias**
65	**Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	**480 kg**
66	**Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega	**102.000 unidades**

67	**Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo	**221.000 unidades**
68	**Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega	**3.664 unidades**
69	**Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	**108 kg**
70	**Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade.	**4.152 kg**
71	**Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação	**1.008 kg**
72	**Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	**3.456 kg**
73	**Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita.	**2.880 maços**
74	**Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade	**4.704 kg**

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de mercados, supermercados, distribuidoras de alimentos e afins.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS E MEMÓRIAS DE CÁLCULO

Item	Gênero Alimentício	Quant	R$ unitario	R$ Total
1	**Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**800**	**9,22**	**7.376,00**
2	**Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos.	480	9,75	4.680,00
3	**Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**4.600**	**23,75**	**109.250,00**
4	**Aveia, farinha de,** embalagem contendo 500g	516	8,50	4.386,00
5	**Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a a 345g. Acondicionamento em caixas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega.	**6.000**	**6,75**	**40.500,00**
6	**Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.	**8.000**	**6,75**	**54.000,00**
7	**Biscoito tipo cream cracker INTEGRAL**, embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.	**2.000**	**7,50**	**15.000,00**
8	**Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argola.	**3.600**	**9,50**	**34.200,00**

9	**Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glútem, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g	**180**	**13,75**	**2.475,00**
10	**Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g.	900	30,00	27.000,00
11	**Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade.	390	6,75	2.632,50
12	**Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses.	360	8,50	3.060,00
13	**Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses .	700	4,25	2.975,00
14	**Farinha de trigo especial, Pacote de 5 kg** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde.	**2.000**	24,00	48.000,00
15	**Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica	**8.500**	8,75	74.375,00

	resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.			
16	**Colorau-** embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**850**	5,50	4.675,00
17	**Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses	**700**	11,50	8.050,00
18	**Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades.	**3.000**	5,50	16.500,00
19	**Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**300**	2,12	636,00
20	**Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, validade mínima 6 meses da entrega.	**700**	5,32	3.724,00
21	**Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega.	**960**	9,00	8.640,00
22	**Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega.	**7.000**	19,00	133.000,00
23	**Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g	**100**	95,00	9.500,00
24	**Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no	**1.000**	8,00	8.000,00

	mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.			
25	**Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**1.000**	9,50	9.500,00
26	**Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**4.500**	4,12	18.540,00
27	**Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**2.500**	9,00	22.500,00
28	**Milho para canjiquinha tipo 1** em embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses.	**1.600**	4,50	7.200,00
29	**Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses.	**1.400**	6,00	8.400,00
30	**Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	**700**	14,50	10.150,00
31	**Milho para pipoca tipo 1** ,embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1.	600	4,75	2.850,00
32	**Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega.	380	9,75	3.705,00
33	**Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	7.200	10,75	77.400,00

34	**Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega.	**400**	10,00	4.000,00
35	**Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	**960**	3,00	2.880,00
36	**Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g**	2.400	7,62	18.300,00
37	**Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro.	**3840**	19,50	74.880,00
	Rendimento 1,5 litro rende 5 litros	**fracos**		
	Gênero Alimentício – perecível			
38	**Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte.	**828 Kg**	5,50	4.554,00
39	**Alho** Kg in natura de primeira qualidade. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨.	**168 Kg**	30,00	5.040,00
40	**Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco.	**2.568**	5,5	14.124,00
41	**Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade	**16.800 kg**	6,50	109.200,00
42	**Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g	**1.309 kg**	6,25	8.181,25

43	**Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g	**7.104 kg**	6,25	44.400,00
44	**Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade.	**3.000 kg**	6,00	18.000,00
45	**Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g	**5.328**	10,00	53.280,00
46	**Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente.	**11.040 kg**	43,75	483.000,00
47	**Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes	**11.040 kg**	40,00	441.600,00

	com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo).			
48	**Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca.	**7.056 kg**	7,25	51.156,00
49	**Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g	**4.080 kg**	10,25	41.820,00
50	**Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g	**5.328**	10,25	54.612,00
51	**Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície	**5.328**	6,00	*31.968,00*
52	**Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro,	**25.920 kg**	13,00	*336.960,00*

	constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.			
53	**Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.	**1.752 kg**	25,00	43.800,00
54	**Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg	**6.120 Kg**	*8,00*	48.960,00
55	**Leite UHT integral (litro)-** suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega	**22.080 litros**	6,87	151.689,60
56	**Leite UHT integral sem lactose**. Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega..	**2.400 litros**	7,40	17.760,00
57	**Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões	**20.880 kg**		

	aparentes. Peso médio 120 g por unidade		10,00	208.800,00
58	**Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas.	**7.680 kg**	11,00	84.480,00
59	**Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas	**7.680 kg**	12,25	94.080,00
60	**Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	**904**	30,00	27.120,00
61	**Melancia** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 15 a 20 Kg por unidade	**4.800 kg**	3,50	16.800,00
62	**Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade	**4.368 kg**	11,50	50.232,00
63	**Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade.	**7.236 espigas**	2,00	14.472,00
64	**Ovos de galinha amarelos,** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta	**4.632 duzias**	13,50	62.532,00
65	**Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade	**480 kg**	50,00	24.000,00

	mínima de 6 meses no momento da entrega.			
66	**Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega	**102.000 unidades**	1,50	153.000,00
67	**Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo	**221.000 unidades**	1,50	331.500,00
68	**Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega	**3.664 unidades**	10,00	36.640,00
69	**Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	**108 kg**	14,00	1.512,00
70	**Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade.	**4.152 kg**	6,00	24.912,00
71	**Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação	**1.008 kg**	15,50	15.624,00
72	**Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	**3.456 kg**	31,50	108.864,00
73	**Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme,	**2.880 maços**		

	turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita.		5,50	15.840,00
74	**Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade	**4.704 kg**	9,25	43.512,00
	Total Geral			**4.178144,35**

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

A solução proposta é a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, portadoras dos alvarás de licenciamento, conforme a legislação sanitária vigente.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, neste caso, o parcelamento se dá por questões técnicas e cada escola, como o tempo de prateleira de cada item e a capacidade de estocagem da unidade escolar.

Os gêneros alimentícios serão adquiridos conforme a necessidade das unidades escolares, evidenciada através da constatação do Nutricionista Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Educação, que elaborará cronogramas semanais de abastecimento, conforme os modelos abaixo:

Cronograma Gêneros perecíveis - EMEIS

Abobora Cabotia (Kg)			Entrega mensal (6 meses)				
	Branca	**Chapeuz**	**Pingo**	**Pinóquio**	**Fonte**	**Paraiso**	**Total**
Quantidade	5	5	10	5	10	3	38

Alho (Kg)				Entrega mensal (12 meses)			
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	fonte	Paraíso	Total
	0,5	0,5	1	0,5	1	0,5	4

Alface (Kg)			Entrega quinzenal(24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	4	4	6	4	7	2	27

Banana prata (Kg)			Entrega Semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	20	20	30	30	30	20	150

Batata doce (Kg)					Entrega Mensal(7 meses)		
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	5	5	10	5	10	2	37

Batata inglesa (Kg)			Entrega Semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	10	10	15	15	15	8	73

Beterraba (Kg)			Entrega Quinzenal(24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	5	5	10	10	10	5	45

Couve(unidade)			Entrega Quinzenal(24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	4	3	6	3	6	2	24

Brócolis (unidade)			Entrega Semanal (48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	8	8	12	15	10	8	61

Carne de gado moída (Kg)			Entrega Semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	10	10	25	25	25	10	105

Carne de gado pedaço de 2° (Kg)	Entrega Semanal (48 semanas)

	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	10	10	25	25	25	10	105

CEBOLA(Kg)			Entrega semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	6	6	10	10	10	5	47

Cenoura(Kg)			Entrega semanal (48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	6	6	8	10	10	5	45

Couve- flor (unidade)			Entrega Quinzenal (24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinoquio	Fonte	Paraiso	Total
	8	8	12	15	10	6	61

Frango(guisado) Kg			Entrega quinzenal (24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	5	5	5	5	5	2	23

Laranja Kg			Entrega quinzenal (24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinoquio	Fonte	Paraiso	Total
	10	10	15	15	15	10	75

Leite UHT (litro			Entrega Semanal (48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	50	50	150	80	100	30	460

Leite UHT sem lactose (litro)			Entrega Semanal (48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	5	5	15	5	15	5	50

Melancia Kg			Entrega quinzenal (4 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	160	160	240	240	240	160	1200

Maçã(Kg)			Entrega Semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	15	15	30	30	30	15	135

Manga (Kg)			Entrega quinzenal (24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	15	15	25	25	25	15	120

Manteiga			Entrega Mensal (12 meses)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	4	4	8	4	8	3	27

Mamão (Kg)			Entrega quinzenal(24 Semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	15	15	25	25	20	15	120

Melão (Kg)			Entrega semanal(48 Semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	6	6	10	6	15	8	51

Milho espiga (Un)			Entrega mensal (12 meses)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	15	15	25	15	25	8	103

Ovos(dúzias)			Entrega Quinzenal (24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	4	4	7	7	7	4	33

Pão Francês(und 50g)			Entrega diaria				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	70	65	70	40	100	40	385

Pão cachorro-quente(und 50g)			Entrega diária				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	70	70	100	100	100	70	510

Pão de sanduíche(pacote)			Entrega semanal(48 Semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	5	5	10	5	10	4	39

Passa de uva (unidade)			Entrega Quinzenal (24 Semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	3	3	4,5	3	4,5	2	20

Pimentão verde (Kg)			Entrega Quinzenal (24 Semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	0,5	0,5	1	0,5	1	0,5	4

Repolho (Kg)			Entrega Quinzenal (24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	3	4	6	3	6	1	23

Salsicha (Kg)			Entrega Mensal(12 meses)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	3	3	6	3	6	3	24

Sobrepaleta suina (Kg)			Entrega Quinzenal(24 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	5	5	13	5	13	3	44

Tempero verde (maço)			Entrega semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	2	2	4	2	4	1	15

Tomate (Kg)			Entrega semanal(48 semanas)				
	Branca	Chapeuz	Pingo	Pinóquio	Fonte	Paraíso	Total
	4	4	7	4	7	2	28

Cronograma Gêneros perecíveis – EMEBS

Abóbora cabotia	Mensal(6 meses)
100 kg	Total : 600 kg

Alho(Kg)	Mensal(12 meses)
10 Kg	120 KG

Alface(unidade)	Quinzenal (24 meses)
80 unidades	1.920 unidades

Banana prata (Kg)	semanal(48 semanas)

200 Kg	9.600 Kg

Batata doce (Kg)	Mensal(7meses)
150 Kg	1.050 Kg

Batata inglesa (Kg)	Quinzenal(24 semanas)
150 Kg	3.600 kg

Beterraba (Kg)	Quinzenal(24 semanas)
80 Kg	1.920 kg

Brócolis (unidades)	Quinzenal (24 semanas)
100 unidades	2.400

Carne moída (Kg)	Quinzenal(24 semans)
250 Kg	6.000 Kg

Carne pedaço de 2° (Kg)	Quinzenal(24 semanas)
250 Kg	6.000 Kg

Cebola(Kg)	semanal(48 semanas)
100 Kg	4.800 kg

Cenoura(Kg)	Quinzenal (24 semanas)
80 Kg	1.920 Kg

Couve (maço)	Quinzenal (24 semanas)
80 unidades	1.920 maços
Couve – flor (unidade)	Quinzenal (24 semanas)
100 unidades	2.400 unidades

Frango/coxa e sobrecoxa(Kg)	Semanal (48 semanas)
400 Kg	19.200 kg

Frango(guisado- Kg)	Quinzenal (24 semanas)

50 kg	2.400 Kg
Laranja Kg	Quinzenal (24 semanas)
180	4.320 Kg

Leite UHT integra sem lactose (litro)	Semanal (48 semanas)
36 litros	1.728 litros

Maçã(Kg)	Semanal (48 semanas)
300 Kg	14.400 kg
Manga(Kg)	Quinzenal (24 semanas)
200 Kg	4.800

Manteiga (unidade)	Mensal (10 meses)
58 Kg	580

Mamão(Kg)	Quinzenal (24 semanas)
200 Kg	4.800

Melão(Kg)	Mensal (12 meses)
168 Kg	1920
Milho espiga (un)	Mensal (6 meses)
1.000	6.000

Ovos (dúzia)	Semanal (48 semanas)
80 dúzias	3.840 duzias

PãoFrancês)-unid	Semanal (48 semanas)
3.000 und	144.000 unidades

Pão(sanduíche)-pacote	mensal (12 meses)
64 pacotes	1792 pacotes
Pimentão Kg	Quinzenal (24 semanas)
4,5 Kg	108 Kg

Repolho	Quinzenal (24 semanas)
150 Kg	3.600 kg

Salsicha	mensal (12 meses)
60 Kg	720 kg
Sobrepaleta suina (Kg)	Quinzenal (24 meses)
100 Kg	2.400 Kg
Tempero Verde (maço)	Semanal (48 semanas)
45	2.160 maços
Tomate	Semanal (48 semanas)
70 Kg	3.360 kg

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

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PRÉVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Neste caso, não existem procedimentos prévios a serem adotados pela a Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos alimentos podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

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

Não vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação.
Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

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

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Encruzilhada do Sul, 21 de agosto de 2026.

Lázaro Louzada de Freitas

Lazaro Louzada
Secretário Municipal da Educação

Clarissa Vrubleski Sicca
Nutricionista RT
CRN2 – 4669
Matrícula 0984-8 e 2022-2