



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Nas engrenagens complexas da Prefeitura, as Secretarias Municipais desempenham papéis distintos, porém interligados, na promoção do bem-estar e desenvolvimento da comunidade. No cerne de suas atividades, o uso estratégico de gêneros alimentícios emerge como uma ferramenta poderosa para alcançar diversos objetivos comuns: garantir a segurança alimentar, promover a saúde, fortalecer a economia local e fomentar o desenvolvimento sustentável.

Na Secretaria de Educação, os gêneros alimentícios são mais do que meros componentes de cardápios escolares. Eles representam um investimento no futuro, alimentando não apenas corpos, mas também mentes em crescimento. Programas de alimentação escolar não apenas garantem que crianças e adolescentes tenham acesso a refeições nutritivas durante o dia escolar, mas também contribuem para melhorar a concentração, o desempenho acadêmico e até mesmo a frequência escolar. Além disso, ao priorizar a compra de alimentos locais e sazonais, as secretarias de educação podem apoiar os agricultores locais e promover práticas agrícolas sustentáveis.

Na Secretaria de Assistência Social, os gêneros alimentícios desempenham um papel fundamental na proteção dos mais vulneráveis da sociedade. Programas de distribuição de alimentos e refeições realizadas no desenvolvimento das atividades dos Programas assistenciais, garantem que famílias em situação de pobreza tenham acesso a alimentos nutritivos e adequados às suas necessidades. Além disso, ao trabalhar em conjunto com outras secretarias, como Saúde e Educação, a assistência social pode implementar iniciativas integradas que abordem não apenas a falta de alimentos, mas também as causas subjacentes da pobreza e da insegurança alimentar.

Na Secretaria de Saúde, os gêneros alimentícios desempenham um papel crucial na promoção da saúde e prevenção de doenças. Programas de alimentação saudável, campanhas de conscientização nutricional e distribuição de alimentos específicos para grupos de risco, como gestantes e pessoas com doenças crônicas, ajudam a reduzir os índices de desnutrição e obesidade, além de prevenir doenças relacionadas à alimentação. Além disso, ao apoiar a produção e o consumo de alimentos frescos e orgânicos, a Secretaria de Saúde pode contribuir para a construção de comunidades mais saudáveis e resilientes.

Na Secretaria de Obras, os gêneros alimentícios são essenciais para manter as equipes de trabalho bem alimentadas e energizadas durante a realização de projetos de infraestrutura e serviços públicos. Refeitórios e programas de alimentação para os trabalhadores garantem que eles tenham a energia necessária para realizar suas tarefas com eficiência e segurança. Além disso, ao priorizar a compra de alimentos locais e regionais, a Secretaria de Obras pode contribuir para impulsionar a economia local e fortalecer os laços entre a administração municipal e a comunidade.

Na Secretaria de Agricultura, os gêneros alimentícios são o coração pulsante da atividade agrícola e rural. Ao apoiar os agricultores locais, promover a diversificação de culturas e incentivar práticas agrícolas sustentáveis, a Secretaria de Agricultura não apenas garante o fornecimento de alimentos frescos e saudáveis para a população local, mas também contribui para o desenvolvimento



econômico e social das áreas rurais. Além disso, ao integrar a produção agrícola com outras políticas municipais, como educação, saúde e assistência social, a Secretaria de Agricultura pode criar sinergias poderosas que beneficiam toda a comunidade.

Em suma, o uso estratégico de gêneros alimentícios nas diversas Secretarias Municipais não é apenas uma questão de nutrição, mas sim uma abordagem abrangente e integrada para promover o bem-estar, a saúde, o desenvolvimento econômico e a sustentabilidade em níveis locais. Ao reconhecer o potencial transformador dos alimentos, a administração municipal pode desempenhar um papel fundamental na construção de comunidades mais prósperas, equitativas e resilientes para todos os seus cidadãos.

2. ALINHAMENTO COM PLANEJAMENTO:

2.1 Previsão no Plano de Contratação Anual: () SIM (X) NÃO*

*Justificativa: Não houve elaboração do Plano de Contratação Anual até o momento de edição deste Estudo Técnico Preliminar

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1 - Possuir o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE compatível com o objeto a ser contratado;

3.2 - Demonstrar capacidade quanto à habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira de acordo com o que estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021, bem como cumprir com outras exigências elencadas no edital e no termo de referência da licitação e no contrato a ser celebrado.

3.3 O objeto pode ser classificado como de fornecimento contínuo, por ser de uso diário, bem comum, pois, os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, e possui natureza divisível, pois, pode ser fracionada sem alteração na sua substância, diminuição considerável de valor, ou prejuízo do uso a que se destina.

3.4 O objeto da aquisição está dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

3.5. O objeto deverá estar em conformidade com as orientações do INMETRO, registro na ANVISA ou no Ministério da Saúde. entre outros que faça referência à padrões de qualidade e segurança dos produtos.

3.5 Os itens que irão compor o objeto deverão estar em conformidade com o artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor, no que diz respeito às suas características, como: qualidade, quantidade, composição, garantia, prazos de validade, origem, e outros dados, se for o caso.

3.6 O fornecedor devesse obedecer a legislação e normas técnicas em vigor para emissão, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos licitados.



3.7 Os produtos deverão conter embalagem com data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos.

3.8 A entrega de produtos congelados e/ou refrigerados deverão ocorrer em veículo e/ou meio devidamente refrigerado, sob pena de não recebimento pelo setor competente da Prefeitura Municipal.

3.9 Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira.

3.10 Entregar os produtos em suas respectivas caixas e ou pacotes originais, embalados e lacrados, sem avarias;

3.11 Efetuar entrega dentro do prazo proposto, devendo oferecer os produtos com qualidade.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	ABACAXI (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	UND	1.200
2	ACEROLA (FRUTA) 1º QUALIDADE- Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	500
3	ACHOCOLATADO LIQUIDO 1 LITRO – Sabor- chocolate, características adicionais: enriquecidas com vitaminas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	UND	500
4	AÇÚCAR CRISTAL REFINADO, de origem vegetal, contendo sacarose de cana-de-açúcar. deve, no momento da entrega estar acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. deve estar livre de sujidades, pragas, larvas e umidade. deverá apresentar	KG	400
5	ALFACE 1º QUALIDADE – Fresco com tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	UND	350
6	ALHO 1º QUALIDADE – Alho branco em natura de primeira qualidade sem réstia bulho inteiriço de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes tamanhos e coloração uniformes, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	500



7	AMIDO DE MILHO- 500G- Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	500
8	ARROZ BRANCO- TIPO 1 - longo constituído de graus inteiros com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1 kg deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	1.500
9	ARROZ PARBOLIZADO- TIPO 01 – longo constituídos de graus inteiros com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1 kg deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	1.500
10	AZEITE DE 1º QUALIDADE - Do tipo óleo vegetal extraído da azeitona com sabor, cheiro e cor original, devendo conter 500 ml em seu frasco devidamente embalado e limpo sem marcas de danos com validade mínima de ate 18 meses a partir da data de entrega.	UND	50
11	AZEITE DE 1º QUALIDADE EXTRA VIRGEM - Do tipo óleo vegetal extraído da azeitona com sabor, cheiro e cor original, devendo conter 500 ml em seu frasco devidamente embalado e limpo sem marcas de danos com validade mínima de até 18 meses a partir da data de entrega.	UND	100
12	AZEITONAS EM CONSERVA 1º QUALIDADE – Azeitona do tipo verdes sem caroço e em conserva do tipo inteiras e limpas, embalagem de 100g contendo número de lote, prazo de validade de no mínimo 3 meses antes da entrega.	UND	500
13	BANANA PRATA (FRUTA) 1º QUALIDADE – Em pencas de primeira qualidade tamanhas e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte acondicionada em pencas integra.	UND	1.000
14	BATATA DI TIPO PALHA – 1º QUALIDADE- com cor, teor residual de óleo, sabor e crocância batatas palha cuidadosamente selecionadas com alta qualidade, produto com validade mínima de 30 dias antes da data de entrega.	UND	1.500
15	BATATA DOCE- 1º QUALIDADE- Branca ou roxa de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios uniformes inteiros sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, com corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	750
16	BATATA INGLESA 1º QUALIDADE- Comum especial, lavada com tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	750



17	BEBIDA LACTEA – 1 LITRO- SABORES VARIADOS- com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico, ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado, e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante, a embalagem.	UND	500
18	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA- Sem recheio, embalagem de 400g contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno atóxicos hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Biscoito doce tipo dupla embalagem, contendo 400g contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno atóxicos hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
20	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA- SABORES- embalagem plástica contendo 3 pacotes individuais peso aproximado de 330g, inseto de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
21	BISCOITO INTEGRAL CREAM E CRAKER: 1º qualidade, rico em fibra, sem gordura trans, embalagens contendo 300g.	UND	1.000
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Sem recheio embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
23	BOLO BRANCO: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	400
24	BOLO DE CENOURA: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	1.000
25	BOLO DE MACAXEIRA: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	1.500



26	BOLO DE OVOS: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	2.000
27	CAFÉ EM PÓ 250G- Café torrado apresentação moído tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano normas técnica laudo de classificação de café feito pela ABIC.	UND	2.500
28	CAFÉ SOLÚVEL - Embalagem com 200g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade e selo da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC	UND	600
29	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, pacote com no mínimo 250g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade e selo da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC	UND	600
30	CARNE BOVINA – CHARQUEADA- 1º Qualidade, magra sem aparas contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característicos, devendo ser prensada e acondicionada a vácuos com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no ministério da agricultura, SIF e dados do fabricante embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	500
31	CARNE BOVINA DE 2º- tipo musculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio.	KG	850
32	CARNE BOVINA DO TIPO COXÃO MOLE- Apresentação em peça inteira, congelada de 1º qualidade sem osso, sem pele, máxima 10% de gordura, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação a procedência informações nutricionais, número do lote, data de validade quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas de NTA 03 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto devera apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	850
33	CARNE BOVINA TIPO COSTELA- Carne bovina tipo costela, tiras refinadas no máximo 10% de sebo e gordura cor aspecto, cor e cheiro sabor próprio. Marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos do ministério da agricultura DIPOA nº 304 de 22/04/96 e 105 de 19/05/99 resolução da ANVISA.	KG	600
34	CARNE BOVINA TIPO MOIDA- Carne bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém sem pelanca sem gordura. Congelada, sem sebo com aspecto com e cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios congelados em – 12 graus contendo o selo de inspeção federal (SIF) A origem a validade a data de fabricação – acondicionado em caixas de papelão lacrada e embalada em saco plástico, limpo e integro. Descongelamento em torno de 8%	KG	750



35	CEBOLA 1° QUALIDADE – Nova e com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substancias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	800
36	CENOURA 1° QUALIDADE- Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme sem ferimentos ou defeitos tenros, sem corpos estranhos ou tenros aderidos a superfície externa.	KG	800
37	CHÁ – CX. C/ 10 SACHÊS - (boldo, camomila, erva-doce, chá-verde, alecrim, cidreira) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10 sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	UND	400
38	COENTRO 1° QUALIDADE- Hortalica classificada como verdura fresca, com verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	UND	500
39	COLORÍFICO EM PÓ- 1° QUALIDADE- Condimento industrial, colorau em pó. Pacote com 100 gramas.	UND	500
40	COXA SOBRECoxas DE FRANGO – Cortes congelados de coxas e sobrecoxas de frangos, apresentam-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%.	KG	800
41	CREME DE LEITE 200G- refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	1.500
42	EXTRATO DE TOMATE – 1,1K Produto obtido da polpa do tomate, refinado limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	750
43	FARINHA DE MANDIOCA- TIPO FINA 1 kg – Fina, branca crua e embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos e acondicionados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	750



44	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO -1 kg – Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	KG	500
45	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO -1 kg – Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	KG	500
46	FEIJÃO GORDO- Tipo 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isenta de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, à embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	500
47	FEIJÃO MACASSAR- 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, à embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	250
48	FEIJÃO PRETO - 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, à embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	250
49	FILE DE PEITO DE FRANGO – Apresenta-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%	KG	750
50	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO- Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500g 1° qualidade contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade, deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega.	UND	500
51	GOIABA VERMELHA (FRUTA) 1° QUALIDADE- Frutos de tamanho médio no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas identificação de procedência e informações nutricionais número de lote devendo apresentar validade mínima de 06 meses a parti da data de entrega.	KG	500



52	KETCHUP DE 1ª QUALIDADE – Molho encorpados de tomate com conteúdo açúcar, vinagre sal, amido e aromatizantes, devidamente embalado devendo conter 3 kg, produto com validade mínima de 6 meses antes da data da entrega.	KG	150
53	LARANJA COMUM (FRUTA) 1ª QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 100 GRAMAS.	KG	500
54	LEITE CONDENSADO - embalagem: caixa contendo 395g do produto ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. as caixas deverão estar íntegras.	UND	400
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G-embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA embalagem de 200 Gramas.	KG	750
56	LIMÃO TAITI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, CONSISTÊNCIA FIRME.	KG	30
57	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL (FRUTA) 1ª QUALIDADE- Frutos de tamanho médio no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas identificação de procedência e informações nutricionais número de lote devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	500
58	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO- Pacote peso líquida 500g contendo informações nutricionais, datam de validade, fabricação e lote.	UND	800
59	MACARRÃO PARAFUSO COM OVO- Pacote peso líquida 500g contendo informações nutricionais, datam de validade, fabricação e lote.	UND	800
60	MACAXEIRA 1ª QUALIDADE- Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes não fibrosos, livres de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	250
61	MAIONESE DE 1ª QUALIDADE- embalagem de 250g - Molho a base de forma emulsão preparada a frio condimentada com vários temperos, devidamente embalado devendo conter 250g, produto com validade de no mínimo 3 meses antes da data de entrega.	UND	250

**Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz**

Rua Francisco Amaral, 103, Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN CEP: 59338000

CNPJ: 01.612.382/0001-77

Processo: 1.571/2024

Folha Nº _____

Assinatura / Rúbrica

62	MAMÃO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FRUTOS COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, COM ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA.	KG	200
63	MAMÃO PAPAIA (FRUTA) 1º QUALIDADE- - Com 80% de maturação. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes tenras e com brilho, tamanho uniforme.	KG	500
64	MANGA MARANHÃO (FRUTA) 1º QUALIDADE- Com 80% de maturação. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes tenras e com brilho, tamanho uniforme.	KG	500
65	MANTEIGA DA TERRA- TIPO 1- Manteiga da Terra de 1º qualidade 100% natural. Comestível; extrato refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	350
66	MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS 500G- Com 80% de lipídios aspectos cheiro sabor e cor peculiar ao mesmo e deverão estar insetos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega, registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA embalagem de 500 Gramas.	UND	500
67	MELANCIA (FRUTA) 1º QUALIDADE – Redonda e graúda de primeira livre de sujidades, parasitas e larvas tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	250
68	MELÃO (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	KG	250
69	MILHO DE PIPOCA 1º QUALIDADE- de 1º qualidade, embalagem de 500g, deve possuir grãos pequenos e duros que tenham a capacidade de estourar quando aquecido em torno de 180C. devidamente embalados com data e número do lote e valide mínima de até 30 dias antes da data de entrega.	UND	1.000
70	MILHO E ERVILHA EM CONSERVA 1º QUALIDADE- Ervilha e milho verde reidratados em salmoura (água e sal) e estabilizante (cloreto de sódio) em embalagem de 200g devidamente limpa e lacrada com data e validade mínima de 30 dias antes da entrega.	UND	600



71	MOLHO DE TOMATE – média 300 a 340 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e resoluções vigentes.	UND	400
72	MORTADELA 1º QUALIDADE- Do tipo mista temperada com especiarias devidamente limpa e embalada contendo número de lote, validade e qualidade do produto com excelente conservação e sem marcas de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Ferimentos	KG	50
73	OLEO DE SOJA – 900 ml – 1ºqualidade 100% natural. Comestível; extrato refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	UND	500
74	OVO DE GALINHA – BANDEJA – C/ 30 Classe A tipo 3 grande, produto fresco de ave galinácea, tipo grande integro sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagens apropriada com 30 unidades proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal.	UND	500
75	OVOS DE GALINHA – Extra Grande e/ou do tipo DUMBO, de granja (branco e/ou vermelho. isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, não deveram apresentar rachaduras e/ou trincas na casca, acondicionados em embalagens de papelão ou outro próprio para o produto, com tampa contendo identificação do produto e fornecedor e data de produção e de validade. Será feita a reposição do produto: no caso de produto estragado, quebrado e trincado. Bandeja contendo 15 unidades.	UND	100
76	PAÇOQUINHA 1º QUALIDADE- POTE- COM 100 UNIDADES - açúcar, amendoim torrado, xarope de glicose, cacau em pó, sal, óleo de amendoim e conservador ácido sórbico, ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER SOJA, AMÊNDOAS, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-BRASIL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto isento de registro sanitário, conforme Resolução RDC no27/2010 ANVISA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 20 g (1 fatia); Valor energético 90 kcal= 378 kj (4% VD*); Carboidratos 13 g (4% VD*); Proteínas 3,4 g (5% VD*); Gorduras totais 4,6 g (8% VD*); Gorduras saturadas 1,0 g (4% VD*); Gorduras trans. 0 g (**% VD*); Fibra alimentar 1,9 g (7% VD*); Sódio 40 mg (2% VD*). CONSERVAÇÃO: Mantenha em ambiente fresco, seco e ventilado, com o pacote fechado em sua embalagem original, Devidamente embalado em pote contendo 50 unidades com número de lote e validade mínima de meses até a data da entrega.	UND	100



77	PAO DE FORMA - Embalagem de 500g integra limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 25g cada pão. Adicionada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e o conservador propionato de cálcio.	KG	500
78	PAO DE FORMA INTEGRAL- Embalagem de 500g integra limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 25g cada pão. Adicionada de Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e o conservador propionato de cálcio.	UND	500
79	PAO TIPO HOT DOG- Embalagem de 500g integral limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 50g cada pão.	KG	5.000
80	PEITO DE FRANGO- Apresenta-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%	KG	2.000
81	PIMENTA BIQUINHO – Pimenta do tipo biquinho, aromática e saborosa com ardor suave e leve, balde contendo 2 kg, devidamente embaladas contendo número de lote e valide de no mínimo 30 dias antes da entrega.	KG	250
82	PIMENTÃO VERDE 1º QUALIDADE – tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física, mecânica, perfuração ou cortes.	KG	500
83	POLPAS DE FRUTAS – SABORES VARIADOS – Polpas de frutas (Acerola, cajá, goiaba, manga, maracujá, uva, morango, abacaxi) frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
84	PRESUNTO 1º QUALIDADE- Presunto sem capa de gordura, cozido e embalado a vácuo tamanho retangular com peso variável de 3,5kg com cor e sabor do produto e conservação de até 7°C deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	750
85	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA- Com médio escuro similar a carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro de órgão competente.	UND	250



86	QUEIJO COALHO 1º QUALIDADE- Queijo de média e alta umidade apresentando teor de gorduras nos sólidos totais variável entre 35% e 60 % devidamente limpo e embalado a vácuos em cubos de 450 a 500g deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	250
87	QUEIJO DE MANTEIGA °1 QUALIDADE- Queijo sem edição de coalho devidamente limpo e embalado a vácuo em cubos de 450 a 500 g deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	500
88	QUEIJO MUÇARELA 1º QUALIDADE- queijo devidamente limpo e em bandejado, fatiado em fatias finas com sabor ligeiramente ácido e salgado, deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	800
89	RAPADURA EM CUBOS 1º QUALIDADE- Embalagem devendo conter cubos acondicionados limpos e que permitam a visualização do produto que deverá conter 180g com número de lote e validade mínima de um ano até a data de entrega.	UND	250
90	REFRIGERANTE 1º QUALIDADE- 2 LITROS- REFRIGERANTES ORIGINAIS DIVERSOS, 2 lt: DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UND	3.000
91	REPOLHO 1ª QUALIDADE Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	KG	250
92	REQUEIJÃO 1º QUALIDADE- obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. em embalagem de 200g devidamente limpa e embalada com número de lote e validade mínima de 90 dias antes da entrega.	UND	250
93	SAL REFINADO- Sal iodado constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade acondicionada em saco plástico, integro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem com 1 kg.	KG	250



94	SALAME 1° QUALIDADE – Produto fatiado e embalado com aproximadamente 100 a 200 g, devidamente limpo e sem marcas de ferimentos ou embalagem danificada, produto do tipo carne industrializado obtido da carne suína e bovina adicionado toucinho, deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	250
95	SALSICHA DE FRANGO – frango mecanicamente moído e separado, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	500
96	SALSICHA MISTA – Carne bovina, suína e de ave mecanicamente moída e separada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	250
97	TEMPERO COLORAU - Descrição: Alimento a base de urucum; Características Adicionais: Em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, Registrado no Ministério da Agricultura; Prazo De Validade: Mínimo 24 meses. Embalagem mínima de (100g).	UND	300
98	TOMATE- 1° QUALIDADE – Tipo comum, tamanho médio, primeira com proximidade de 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas com coloração uniforme e brilho.	KG	600
99	VINAGRE DE ÁLCOOL - Frasco com 500 ml, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	UND	100

4.1 Estimativa realizada com base na licitação anterior: (X) SIM () NÃO

4.2 Houve acréscimo de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior:
() SIM (X) NÃO

4.3 Houve redução de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior:
() SIM (X) NÃO

4.4 Houve acréscimo de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (X) NÃO

**Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz**

Rua Francisco Amaral, 103, Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN CEP: 59338000

CNPJ: 01.612.382/0001-77

Processo: 1.571/2024

Folha Nº _____

Assinatura / Rúbrica

*Especificar/Justificar:

4.5 Houve exclusão de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (X) NÃO

*Especificar/Justificar:

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA:

5.1 Foi verificado no mercado mais de uma forma de atendimento da necessidade:

() SIM (X) NÃO

*Justificar: Para a demanda em questão, não foi verificado no mercado mais de uma forma de atendimento da necessidade, que não seja por meio da aquisição. Salienta-se ainda que tal forma já foi utilizada em licitações anteriores e atendido a contento as necessidades desta municipalidade. Os demais dados do levantamento estão presentes no **Relatório de Pesquisa Mercadológica** e no **Termo de Referência**, os quais comporão os autos do processo.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

6.1 A SOLUÇÃO APONTADA É A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS E ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN.

- Em cumprimento ao art. 4º da Lei 14.133/2021, deve-se averiguar a possibilidade do tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), como também, quanto à exclusividade de participação das ME's e EPP's na contratação do objeto.
- Os itens deverão ser entregues conforme informado na Ordem de Fornecimento, no prazo, nos locais e horários de funcionamento de cada estabelecimento.
- As ordens de fornecimento serão emitidas em detrimento das solicitações da secretaria responsável, dentro do limite dos quantitativos que serão solicitados.
- Qualquer eventualidade que prejudique a execução dos serviços, deverão ser devidamente justificados em documento oficial, enviado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas antes e aceito pela secretaria responsável.
- Em hipótese alguma serão aceitos itens em desacordo com exigido nas normas legais pertinentes à matéria, bem como às condições pactuadas no Termo de Referência ou Edital.
- Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos necessários para execução do objeto deste estudo, incluindo impostos, encargos trabalhista, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros custos e taxas que estejam inerentes ao objeto.
- O objeto deverá ser substituído quando for rejeitado ou quando não atenda as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, bem como, nas normas técnicas e legislações específicas inerentes ao bem adquirido. Não é necessário a exigência de garantia ao contrato.

7. ESTIMATIVA DE VALOR

7.1 A Estimativa do valor da Contratação é de R\$ 750.000,00 (setecentos e cinquenta mil reais).

7.2 A estimativa foi realizada através de consulta ao mercado: () SIM (X) NÃO



7.3 A estimativa foi realizada com base nos valores da licitação anterior:

(X) SIM () NÃO

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO:

8.1 Adoção do Sistema de Registro de Preço: (X) SIM () NÃO

8.2 Adoção do Critério de Adjudicação por Lote: () SIM* (X) NÃO

*Justificativa:

9. RESULTADO PRETENDIDO:

. Garantir o pleno atendimento do objeto e a boa execução com padrões de qualidade, eficiência, sustentabilidade e produtividade mínima atendidos;

. Assegurar um evento/ambiente de ensino e trabalho agradável à boa execução das atividades institucionais para a prestação do serviço público com qualidade e excelência.

. Garantir o pleno funcionamento dos serviços públicos através do fornecimento de gêneros alimentícios.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

10.1. Há necessidade da adequação do ambiente para a execução contratual/atendimento da necessidade:

(X) SIM* () NÃO

*Especificar:

1. Devem ser implantados Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada órgão, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

2. Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES:

11.1 Há contratação correlata ou similar: (X) SIM* () NÃO

*Especificar:

Prestação de serviços de curso de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados, na manipulação de alimentos.

11.2 Há contratação Interdependente (deve ser contratada conjuntamente): () SIM* (X) NÃO

*Especificar:

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:

12.1 Há impacto ambiental para o atendimento da necessidade: (X) SIM () NÃO



Os impactos ambientais, se dão por meio dos materiais (embalagens) descartados após o uso, os mesmos tem períodos longos de decomposição diante da natureza.

Diante do impacto ambiental, orienta-se que sejam seguidas as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis, ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio(Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO)

13.1 Há posicionamento favorável a contratação: (X) SIM () NÃO

13.2 Solução apontada (especificar): Realização de procedimento licitatório nos moldes da Lei Federal nº 14.133/2021, em conformidade com o estabelecido no subitem 6.1 deste Estudo Técnico Preliminar.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 17 de Abril de 2024.

JÂNIO BATISTA DE ARAÚJO

Secretário Municipal de Administração, Informática e Recursos Humanos.