



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO/ INFORMAÇÕES BÁSICAS

Setor Destinatário: UNIDADE CENTRAL DE COMPRAS

Servidor Responsável pela Elaboração do ETP: Hudson Aparecido Almeida

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

Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes, para atendimento das atividades da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, Secretaria de Municipal de Educação e das diversas secretarias do Município.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a necessidade imprescindível de aquisição de para fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes para as diversas Secretarias que compõe a esfera administrativa do Município; Secretaria Municipal de Administração, Guarda Municipal, IMA, Policia Militar, Policia Civil, Policia Penal, Policia Ambiental, Secretaria de Educação/Espore; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria de Assistência Social; Secretaria de Cultura, Secretaria de Obras e Serviços Urbanos/Estradas e Rodagens/Oficina/Abastecimento de Água/Defesa Civil e Agricultura como também a Fundação Municipal de Assistência Saúde FUMASA, faz se necessária abertura de processo para atendimento das solicitações dessas secretarias/fundação, que através deste Estudo Técnico Preliminar, verifica a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento dos itens descritos neste estudo.

A contratação objeto do presente estudo visa também proporcionar o atendimento das demandas das unidades, secretarias/fundação, órgãos para fornecimento de gêneros dentre outros, no período de 2 (dois) anos.

A aquisição dos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes justifica-se pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pelas diversas Secretarias do município, além de produtos para dar suporte às atividades internas de cada Secretaria com o preparo de café e lanche para servidores públicos municipais. E ainda são realizados diversos eventos durante todo o ano, onde a Prefeitura por meio de suas unidades, secretarias/fundação, órgãos, fornece preparação de alimentação para os participantes dos encontros municipais, encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas, festas tradicionais, campeonatos tradicionais, campanhas nacionais entre outros, como também considerando que a demanda maior é da Secretaria Municipal de Educação, com fim de suprir a merenda escolar dentro do programa de alimentação e nutrição dos alunos da rede municipal de ensino, Educação Básica, em aproximadamente 34 (trinta e quatros) Unidades Escolares, Secretaria de Educação, UAB dentre outros.

A secretaria Municipal de Educação, para o ano letivo de 2024, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como,



condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica. Considerando que a alimentação escolar é uma das grandes incentivadoras de participação dos alunos nas escolas por ser, em muitos casos, a única alimentação balanceada ingerida durante o dia, principalmente se tratando de alunos com vulnerabilidade social. Cujas faltas de alimentação na escola podem provocar evasão e outras consequências imensuráveis que a falta dessa merenda. As escolas e creches necessitam do fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes para a merenda escolar, em redes do Ensino Infantil, Pré Escola, Ensino Fundamental e para os alunos e crianças das Creches do município sendo elas : *André Gonçalves, Berlamina F. da Silva, Cemei Pequeno Polegar, Cemei Tio Jaime, Constantina Pereira da Silva, Coronel Simão Campos, Creche Nossa Senhora das Graças, Denizar Veloso Santos, Deputado Fernando Diniz, Dom Geraldo Magela – Rotary, Dona Mariazinha, Dr. Cristiano Machado, Elias dos Santos, Fausto Ferreira, Ildeu Athaide, João Fernandes dos Santos, João Silva Santos, Jose Ferreira dos Santos, Leontina Alves de Jesus, Leopoldo F. de Souza, Maria Beltão de Almeida, Maria Eduarda Versiane, Mauricio Coelho, Núcleo Firmiano A. Cordeiro, Otacílio S. da Silveira, Padre Rafael, Pedacinho do Céu, Quirino José de Oliveira, Salvino Pereira da Cruz, Sebastião Vidal, Tiago Pereira de Siqueira, Venancio Rosa, Versol de Oliveira Lima*, uma vez que o Serviço e de suma importância para os atendimentos diários com usuários não podendo faltar em nossos estoques sendo produto essencial para o preparo alimentar das crianças da rede Municipal de educação de São João da Ponte. Apesar de necessário, só serão efetivamente executadas após disponibilização e indicação de recursos orçamentários suficientes para contratação, a Educação necessita da aquisição de produtos de panificadora para dar continuidade nas atividades em reuniões com professores, alunos dentre outros.

Na Secretaria Municipal de Saúde, para atendimento dos serviços da gestão, atenção básica, tendo a necessidade de atendimento da Vigilância Epidemiológica - SUCAN, Unidades Básicas de Saúde, Casa de Apoio e CAPS, bem como as ações e eventos realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde, visando o fornecimento de refeições balanceadas, seguras, (Café da Manhã, almoço, lanche da tarde e Jantar) de acordo com a cultura local. Objetivo é contribuir para o bem estar dos pacientes e funcionários, que diretamente existem atividades com os profissionais que fazem jus a tal solicitação para atendimento de atividades dos Postos de Saúde para preparo de lanches/alimentação para os funcionários e pacientes do SUS, como também para manutenção da casa de apoio na cidade de Montes Claros - MG, que recebe pacientes de baixa renda na cidade de Montes Claros para realização de exames e consultas.

Fundação Municipal de assistência à Saúde - FUMASA, tem uma grande demanda na utilização de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes para os preparos de almoço, janta, café da manhã e café da tarde para os pacientes internados e para os profissionais que tem a jornada de trabalho em regime de plantão 12 ou 24 hs.

Secretaria Municipal de Assistência Social, a demanda no fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes faz necessária uma vez que é composta pela demanda do Centro de Referência e Assistência Social – CRAS; Centro de Referência Especializada de Assistência Social – CREAS; Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - SCFV, Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, Programa Criança Feliz e Programa Bolsa Família (PBF), ressaltando que o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos tem atendimentos diários com usuários do programa. Apesar de necessário, só serão efetivamente executadas após disponibilização e indicação de recursos orçamentários suficientes para contratação, disposto também no termo de referência.

Secretaria Municipal de Cultura tem uma grande demanda, devido ao grande uso em festas tradicionais nas zonas rurais sendo: Riachinho I, Vera Cruz, Canabral, Mamonas, Santa Luzia,



Arroz, Araruba, Caxambu, Ribeirão Arapuim, Boa Vistinha, Vereda Viana, Agreste, Ribeirão do Bom Jardim, Bom Jardim, Tiririca, Simão Campos, Terra de Arroz, Barreiro Grande, Cantinho, Lagoa do Capão, Sítio, Peroba, Barriguda, Riachinho 2, São Francisco de Assis, Vereda Grande, Vereda Núcleo, Vereda Salobra, São Miguel, Gameleira, Pinheira, Lagoa do São João, Taboquinha, Ponta D'Água, Barreirinho, Barreiro Marruaz, Tamboril, Jacaré, Jacaré 2, Tigre, Lajeado, Tiririca 2, Barreiro Branco São Vicente, São Vicente, Varginha, Ribeirão do Ouro, Barreiro Novo, Vargem Formosa, Barreiro do Campo, Santa Rita, Serra Negra, Santa Clara, Cruz Boa Vista, Jambreiro, Salto, Salto 2, Tauá, Barreiro Raso, João Moreira, Tanque, Poções, Brejinho, Umbaúba, Colônia, Brejo Grande, Santa Cruz, Santa Rosa, Barroca Branca, Olhos D'Água Condado, Olhos D'Água Tamboril, Galinha, Boa Vista, Condado do Norte.

Secretaria Municipal de Agricultura conta com serviços internos e externos, fazendo assim também necessária a contratação do fornecimento gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes, para manutenção e continuidades dos serviços, reuniões com associações sendo mais de 80 no município de São João da Ponte - MG.

Secretaria Municipal de Esporte conta com o fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes para o uso diário e para a alimentação em inaugurações e eventos esportivos assim criados pela secretaria e para os Campeonatos tradicionais aproximadamente 40 torneios.

Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos tem a necessidade do uso fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes para os departamentos que compõem a mesma pasta, sendo elas; Departamento de obras, Guarda Municipal, Departamento de Oficina, Departamento de Estradas e Rodagens e Departamento de Abastecimento de Água, tendo em vista que esses setores trabalham foram da sede, ficando mais de 5 dias acampados com o objetivo de manutenção das estradas e rodagens, construções e reformas de caixas d'água, pontes, pavimentação com bloco sextavado, construção e reforma de praças e demais serviços.

Nos demais departamentos que compõe a Administração, e das diversas secretarias que compõem a administração municipal o que é preparado em sua maioria é somente café para os servidores e usuários que se utilizam das dependências da prefeitura e demais locais de atendimento aos usuários do serviço público.

Diante dos atendimentos da solicitação e justificativa – em anexo de cada Secretaria/Fundação dos setores que dela pertencem citados neste estudo, fica evidenciado que a contratação de empresa para este fornecimento é de fundamental importância para garantir a continuidade dos serviços prestados em nosso município e, portanto de modo a evitar a descontinuidade.

Justifica-se a aquisição do material de consumo, para suprimento, das secretarias/fundação que compõe a esfera municipal, pois são os órgãos da Administração direta municipal, encarregados de atuar na prestação de serviços públicos na sua competência, trabalhando preventivamente e corretivamente para melhoria de vida da população.

A quantidade estimada em anexo foi calculada com base nos serviços ofertados nos exercícios anteriores; baseados nos atendimentos dos servidores e usuários e no funcionamento dos órgãos que compõe a administração.

2- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL



O Município de São João da Ponte ainda não construiu seu Plano Anual de Contratações. No entanto, a presente contratação tem compatibilidade com o Plano Plurianual, bem como a Lei de Diretrizes Orçamentárias e a Lei Orçamentária Anual.

3- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação é a aquisição fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes, para atendimento das atividades da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, Secretaria de Municipal de Educação e das diversas secretarias do Município, que deverão ser fornecidos em conformidade com as respectivas descrições relacionadas no presente estudo. Os objetos contratados deverão ter no ato da entrega, a validade mínima ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Caso o produto assim fornecido para administração estiver próximo do vencimento, a contratada deverá imediatamente recolher e fazer a reposição no prazo de 24 horas sob pena de penalização.

Os produtos serão fornecidos em perfeito estado de conservação, não sendo recebidos com embalagens violadas e as Carnes Bovina, Suína e frango não serão aceitas resfriadas e sim congeladas com temperatura entre -16°C a $+7^{\circ}\text{C}$, ou que apresente coloração fora do normal sendo viscosa, pegajosa, com áreas pretas ou verde escuras.

Considerando que os objetos a serem contratados são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão. Deverá ser adotado o Sistema de Registro de Preços, pois há necessidades de contratações frequentes.

A Licitação em questão, na modalidade mencionada, deverá ter a validade de 24 meses, a contar da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para atender aos requisitos mínimos para a aquisição, o item deve estar em conformidade com a descrição sumária e descrição completa do mesmo, devendo também atender aos padrões de qualidade do mercado, demandas legais e regulatórias.

O licitante deve proporcionar o fornecimento, objetivando atender a todas as Secretarias, departamentos e a FUMASA de São João da Ponte, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste estudo e também estabelecidas no Termo de Referência.

É de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA a utilização de pessoal para execução do objeto CONTRATADO, incluindo os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, cujos ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a contratante.

A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeita condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota

fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para esta contratação foram baseados no histórico das aquisições realizadas nos últimos 12 (doze) meses, bem como nas informações prestadas nas solicitações das diversas secretarias que compõe a administração pública e que estão listadas e anexas a esse estudo.

A quantidade descrita destina a Gestão da Administração e das secretarias/fundação, e suas unidades, levando em consideração 24 meses de contratação, em se tratando de materiais de consumo é obviamente imprevisível.

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

Abaixo quadro com as descrições com as quantidades totais da administração, levando em conta o levantamento das secretaria/fundação requerentes:

UND	DESCRIÇÃO	EDUCAÇÃO	ADMINISTRAÇÃO	SAUDE	OBRAS	ASSISTENCIA SOCIAL	CULTURA	AGRICULTURA	ESPORTE	FUMAS A	TOTAL
PCT	ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS DO COMPLEXO B. PORÇÃO DE 20 G: 60 A 80 KCAL/ ATÉ 18,5 G DE CHO/MNIMO 0,1 G DE PTNA/ ATÉ 0,16 GT/ SEM GSAT /MINIMO 0,1 G DE FIBRA/ATÉ 31 MG DE NA, EMBALAGEM DE 1KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A	5.000	700	300	900	1.200	900	100	300	600	10.000
UND	ADOÇANTE DIETETICO, PARA ALIMENTOS E BEBIDAS, COM BAIXO TEOR ENERGÉTICO, LIQUIDO, EMBALAGEM DE PLASTICO, DE 100ML, QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA ASSUGRIN	100	40	40	30	40	30	30	20	170	500
PCT	AÇUCAR CRISTAL, NA COR BRANCA, SAFRA ATUAL SACAROSE CANA DE AÇUCAR 05 KG OBTIDA POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER CLASSIFICADO COMO DE PRIMEIRA QUALIDADE E TER REGISTRO NO MINISTERIO DA SAUDE. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES. NÃO DEVERÁ ESTAR MELADO OU EMPEDRADO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº9.972, DE 25/05/2000. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 05 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	6000	1000	700	600	1200	1000	200	200	2100	13.000



PCT	AÇUCAR CRISTAL, NA COR BRANCA, SAFRA ATUAL SACAROSE CANA DE AÇUCAR 01 KG OBTIDA POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERA SER CLASSIFICADO COMO DE PRIMEIRA QUALIDADE E TER REGISTRO NO MINISTERIO DA SAUDE. VALIDADE MINIMA DE 12 MESES. NÃO DEVERÁ ESTAR MELADO OU EMPEDRADO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº9.972, DE 25/05/2000.O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	4000	500	600	300	600	600	200	200	3000	10.000
PCT	AMENDOIN IN NATURA, TIPO 1, APRESENTAÇÃO COM CASCA, TAMANHO MÉDIO , APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	800	50	50	20	100	100	30	50	800	2.000
PCT	ARROZ PARBOLIZADO 05 KG TIPO 1, BENEFICIADO, LONGO FINO, POLIDO, ELETRONICAMENTE SELECIONADO, EMBALADO EM PCT PLASTICOS, ATOXICOS, LIMPOS,NÃO VIOLADOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRONO ÓRGÃO COMPETENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. EMBALADO EM PACOTES DE 05 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	16500	800	3000	1800	2000	1800	300	800	8000	35.000
PCT	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, BENEFICIADO, LONGO FINO, POLIDO PACOTE 01 KG, ELETRONICAMENTE SELECIONADO, EMBALADO EM PCT PLASTICOS, ATOXICOS, LIMPOS,NÃO VIOLADOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRONO ÓRGÃO COMPETENTE. OFORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000. EMBALADO EM PACOTES DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	4000	400	800	500	500	800	100	900	2000	10.000



KG	ASA DE FRANGO CONGELADA 1ª QUALIDADE, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	7000	0	800	300	800	1000	100	200	4800	15.000
SCH	AZEITONA VERDE EM CONSERVA- 500 GRAMAS COM CAROÇO. NO ATO DA ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	320	100	100	30	100	50	25	25	250	1000
KG	BACON DEFUMADO, CARNE SUÍNA COM GORDURA, APRESENTAÇÃO MANTA, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA D EVALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	1800	100	300	300	500	800	50	150	1000	6.000
PCT	BANHA DE ORIGEM ANIMAL, APRESENTADO COR BRANCA, TEXTURA HOMOGÊNEA, INODORA E COM AUSÊNCIA DE RANÇO, EMBALADA EM PACOTE DE 01 KILO, TENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	700	10	100	10	50	500	10	20	600	2.000
PCT	BATATA PALHA EMBALADA EM PACOTE DE 01 KG CARACTERISTICAS ADICIONAIS SEM COLESTEROL E SEM CONSERVANTE, PRONTA PARA O CONSUMO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	400	20	100	10	100	50	10	10	300	1000
CX	BISCOITO DE DOCE CX 1,5 KG BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA, PORÇÃO DE 30G: 131 A 132 KCAL/ATÉ 22 G CHO/2,7 A 2,8G PTNA/ATÉ 4,1 G GT/ATÉ 1,9G GSAT/SEM GTRANS, MÍNIMO DE 0,6G FIBRA/ATÉ 121 MG NA. COM AMIDO OU CREME DE MILHO, ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRONO ÓRGÃO COMPETENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	7200	800	800	1000	1500	400	150	150	3000	15.000
	BISCOITO DE SAL 1,5 KG BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, PORÇAO DE 30G: 130 A 133 KCAL/ATÉ 21 G CHO/ 2,9G A 3,7G PTNA/ATÉ 4,4G GT/ ATÉ 2,5G GSAT/SEM GTRANS/MÍNIMO DE 0,8 G DE FIBRA/ATÉ 291 MG DE NA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS ATOXICOS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	7200	800	800	1000	1500	400	150	150	3000	15.000



PCT	CAFE EM PO, TORRADO E MOIDO, TRADICIONAL, EMPACOTADO A VACUO, COM SELO DE PUREZA ABIC (ASSOCIACAO BRASILEIRA DA IND. DO CAFE), EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	3500	2000	1500	1500	1000	300	150	50	3000	13.000
UND	LEITE INTEGRAL, LONGA VIDA, ACONDICIONADO EM CAIXA TETRA PAK DE 01 (UM) LITRO, TRATADO TERMICAMENTE PELO SISTEMA UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, ESTAMPADA NA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO, VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	400	200	350	200	600	50	50	50	600	2500
UND	CALDO DE CARNE/FRANGO, CAIXA COM 6 CUBOS, PESO 57G DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA D EVALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	600	200	200	250	150	70	50	30	450	2.000
PCT	CANJICA DE MILHO, BRANCA, TIPO 01.ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO. EM CUMPRIMENTO Á LEI N°9,972,DE 25/05/2000. EMBALAGEM: PACOTE PLASTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO, EMBALAGEM DE 500G. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	900	200	410	150	550	30	30	30	700	3.000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM, APRESENTAÇÃO EM CUBOS/ EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 01 KG, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	10000	500	800	1000	2200	3700	300	1500	5000	25.000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM, APRESENTAÇÃO MOÍDA / EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1000 GRAMAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	9750	500	550	1000	1200	3700	300	500	7500	25.000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ALCATRA / EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 01 KG, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	2000	500	1000	500	400	5000	200	200	2200	12.000



GALÃO	CATCHUP EMBALAGEM GALÃO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 3,25 KG, NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA, DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	20	5	10	0	15	0	0	0	10	60
PCT	COCO RALADO, INGREDIENTES BASICOS: POLPA DE COCO RALADA, PARCIALMENTE , DESENGORDURADA, DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE ACUCAR. PRODUZIDA A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÂS, LIMPAS, LIVRE DE MATERIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO, CAPACIDADE DE 100G. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	100	5	50	20	150	20	10	0	145	500
PCT	COENTRO SECO EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 250 GRAMAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, DEVEM ESTAR INTEGROS E SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO.	200	10	100	40	300	40	20	0	290	1000
PCT	CORANTE COLORAU, PACOTE COM 01 KG EM PÓ, SEM SAL, COMPOSTO COM URUCUM E FUBÁ	200	5	50	20	150	20	10	0	145	600
KG	COXA E SOBRECOXA DE GALINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO SIF. NA FORMA INTEIRA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	2050	50	900	150	700	2000	150	500	1500	8.000
CX	CREME DE LEITE – INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO E NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM LATA 200GR. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	800	20	50	20	450	50	10	0	600	2000
PCT	CREME DE MILHO, PACOTE DE NO MINIMO 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA E FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	2200	60	100	60	900	100	20	20	1500	5.000
LATA	ERVILHA EM CONSERVA, A BASE DE ERVILHA, SAL, ÁGUA E AÇUCAR, SEM CONSERVANTES, EMBALADO EM LATAS LIMPAS INSENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, LATA COM MÍNIMO DE 200 GRAMAS, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A	100	10	20	10	80	60	10	10	100	400



	PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.											
UND	EXTRATO DE TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, EMBALAGEM EM SACHE DE APROXIMADAMENTE 2 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	200	20	30	10	100	20	10	10	200	600	
PCT	FARINHA DE ROSCA, TIPO 01, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	200	20	30	10	100	20	10	10	200	600	
PCT	FARINHA DE MANDIOCA, CLASSE BRANCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 01, 01 KG, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	3500	200	600	300	1000	1500	100	800	2000	10.000	
PCT	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 01 KG - PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRAO DE TRIGO, ISENTO DE TERRA, SEM UMIDADE, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20%. PREPARADO APARTIR DE GRAOS DE TRIGO SAOS E LIMPOS, SEM FERMENTO. O PRODUTO DEVERA TER ASPECTO DE PO FINO BRANCO, COM CHEIRO E SABOR PRORIO. DEVEATENDER A RESOLUÇÃO N.344-13/12/2002 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ACIDO FOLICO). AS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DETERMINAÇÕES DA ANVISA. ROTULAGEM DEACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM SACO TRANSPARENTE, LIMPOS, NAO VIOLADOS, RESISTENTE DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	800	50	370	50	500	80	30	20	600	2.500	
PCT	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 01 KG - PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRAO DE TRIGO, ISENTO DE TERRA, SEM UMIDADE, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20%. PREPARADO APARTIR DE GRAOS DE TRIGO SAOS E LIMPOS, SEM FERMENTO. O PRODUTO DEVERA TER	350	80	50	10	200	20	10	0	280	1000	



	ASPECTO DE PO FINO BRANCO, COM CHEIRO E SABOR PRORIO. DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO N.344-13/12/2002 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ACIDO FOLICO). AS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DETERMINAÇÕES DA ANVISA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM SACO TRANSPARENTE, LIMPOS, NAO VIOLADOS, RESISTENTE DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.										
PCT	FEIJO CARIOCA TIPO 1, - COR CLARA, RECÉM EMBALADO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ACONDICIONADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, NÃO VIOLADOS. EMBALADO EM PACOTES DE 05 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	12000	200	800	1000	2000	1000	200	800	7000	25.000
PCT	FEIJO CARIOCA TIPO 1, - COR CLARA, RECÉM EMBALADO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ACONDICIONADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, NÃO VIOLADOS. EMBALADO EMPACOTES DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	7000	200	900	900	800	800	100	300	4000	15.000
PCT	FEIJO PRETO TIPO 1, RECÉM EMBALADO, PACOTE DE 01 KG ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ACONDICIONADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, NÃO VIOLADOS. EMBALADO EMPACOTES DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	500	200	500	500	300	500	0	0	500	3.000
UND	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, EMBALAGEM EM SACHÊ DE 15 G 57G. DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA D EVALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO FOLHA DE LOURO EMBALAGEM DE 4G, PARA USO EM FEIJÃO, VERDURAS, MOLHOS, ASSADOS E OUTROS, DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA D EVALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	30	5	20	10	45	40	5	5	40	200
PCT	FOLHA DE LOURO EMBALAGEM DE 4G, PARA USO EM FEIJÃO, VERDURAS,	90	20	50	50	20	50	10	10	100	400



	MOLHOS, ASSADOS E OUTROS, DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA D EVALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO										
PCT	FUBA DE MILHO, PRODUTO OBTIDO APARTIR DA MOAGEM DO GRAO DE MILHO (ZEA MAYS, L) DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, PRE COZIDO SECO PORPROCESSO TECNOLOGICOS ADEQUADOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES COM CAPACIDADE DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	3500	200	600	300	1000	1500	100	800	2000	10.000
KG	FRANGO INTEIRO DE 1º QUALIDADE, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO À TEMPERATURA DE CONGELAMENTO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER INDÍCIO DE DESCONGELAMENTO, CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE COM IDENTIFICAÇÃO DE MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM E ESPECIFICAÇÕES CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	12600	800	600	600	1200	2800	400	2500	3500	26.000
CX	GELATINA EM PÓ DE DIVERSOS SABORES. PRODUTO CONSTITUÍDO POR GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR E AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO E CORANTES PERMITIDOS POR LEI. EMBALADA EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSOS, ATÓXICOS, ÍNTEGROS E RESISTENTES ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LIMPAS, ÍNTEGRAS E RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 30 G. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	1500	50	700	50	1200	300	100	100	2000	6.000
UND	IOGURTE, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, TIPO POLPA DE FRUTA NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS HOMOGENEIZADO, SABOR DIVERSOS, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 120GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA	120000	100	500	100	2500	700	100	1000	15000	140.000



	FABRICAÇÃO.											
CX	LEITE CONDENSADO; COMPOSTO DE LEITE DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL); DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA ACONDICIONADA EM LATA, LATA PESANDO 395 GR. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	340	50	100	20	150	20	10	10	300	1.000	
PCT	LEITE EM PÓ OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. O PRODUTO, AO SER RECONSTITUÍDO, CONFORME INDICAÇÃO NA ROTULAGEM, DEVERÁ SATISFAZER AOS PADRÕES DE LEITE INTEGRAL. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES DE POLIÉSTER METALIZADO DE 400 G. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	17650	150	400	600	3000	350	200	150	7500	30.000	
KG	LINGUIÇA DE CARNE SUINA CONGELADA, NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	630	220	500	300	350	800	100	200	900	4.000	
KG	LINGUIÇA TIPO CALABRESA INGREDIENTES CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	400	30	100	100	300	490	30	50	500	2.000	
KG	LOMBO SUINO CONGELADO IN NATURA, 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO SIF. NA FORMA INTEIRA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	800	60	200	200	600	980	60	100	1000	4.000	
PCT	MACARRÃO TIPO PAI NOSSO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO	1900	20	300	280	400	50	50	200	800	4.000	



	TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO											
PCT	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 0, COM OVOS. 0,5 KG ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	3800	200	600	600	800	500	200	500	2800	10.000	
PCT	MACARRÃO CORTADO, COM OVOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	3800	200	600	600	800	500	200	500	2800	10.000	
PCT	MACARRÃO PARAFUSO, MASSA COM OVOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 500 GRAMAS EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	3800	200	600	600	800	500	200	500	2800	10.000	
PCT	MACARRÃO, MASSA COM OVOS NUMERO 08. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE DE 500G EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	7600	400	1200	1200	1600	1000	400	1000	5600	20.000	
UND	MAIONESE, TIPO BAIXA CALORIA, SABOR TRADICIONAL, EMBALAGEM DE NO MINIMO 1KG, SACHÊ COM TAMPA, NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A HELLMANN'S	200	20	50	80	60	20	30	10	130	600	
PCT	MILHO DE PIPOCA TIPO 1, CLASSE AMARELA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO, CAPACIDADE DE 500 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	3800	200	600	600	800	500	200	500	2800	10.000	
LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA.-GRÃO DE MILHO EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE CORANTES E COM ADIÇÃO DE CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM NO MÍNIMO 11% DE SÓDIO. ACONDICIONADO EM SACHÊ DE 200 GRAMAS. NO ATO DA ENTREGA, A	600	50	260	200	200	50	20	20	600	2.000	



	VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.											
UND	MOLHO DE ALHO EMBALAGEM DE 900 ML EM GARRAFA PETI, DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	300	10	10	20	50	300	5	5	300	1000	
UND	MOLHO INGLES, EMBALAGEM DE 500 ML EM GARRAFA PETI, DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	100	10	30	20	50	80	5	5	100	400	
UND	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, APRESENTAÇÃO EM EXTRATO PREPARO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL, EMBALAGEM EM SACHE DE APROXIMADAMENTE 340 GRAMAS MINIMO SACHE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	1800	100	300	150	200	100	50	300	1000	5.000	
UND	ÓLEO DE SOJA REFINADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO 1), COMESTIVEL, EXTRATO REFINADO, LIMPO, OBTIDO ATRAVES DE PROCESSOS TECNOLOGICOS ADEQUADOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO EM GARRAFA PET DE 900 ML. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	19000	200	850	650	800	900	100	500	7000	30.000	
KG	ORELHA DE PORCO SALGADA, 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO SIF. NA FORMA INTEIRA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	100	10	40	30	50	50	10	10	100	500	
KG	PÉ DE PORCO, 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO SIF. NA FORMA INTEIRA. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	100	10	40	30	50	50	10	10	100	500	
KG	PEITO DE FRANGO EM FILE CONGELADO SEM OSSO DE 1ª QUALIDADE, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	3800	100	500	350	700	300	80	170	2000	8.000	



UND	GÁS REFRIGERANTE, Refrigerante sabor GUARANÁ: envasado em garrafas PET reciclável de 2 Litros, classificação normal. (Marca-referência indicativa de parâmetro de qualidade: ANTÁRTICA, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE	300	20	200	100	410	490	10	350	120	2.000
UND	GÁS REFRIGERANTE, Refrigerante sabor COLA: envasado em garrafas PET reciclável de 2 Litros, classificação normal. (Marca-referência indicativa de parâmetro de qualidade: COCA-COLA, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE	300	20	200	100	410	490	10	350	120	2.000
UND	GÁS REFRIGERANTE: Refrigerante sabor LARANJA: envasado em garrafas PET reciclável de 2 Litros, classificação normal. (Marca-referência indicativa de parâmetro de qualidade: FANTA DA FABRICANTE COCA-COLA COMPANY, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE	300	20	200	100	410	490	10	350	120	2000
PCT	SAL REFINADO DE MESA IODADO - CLORETO DE SÓDIO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, RECRISTALIZADO, COM TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE E IODO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	1370	20	80	150	200	300	20	60	800	3.000
PCT	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA COM NO MAXIMO 20% P/P DE LÍPIDIOS. COM ASPECTOS CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDIADAS APRESENTANDO-SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MÉDIA 40G, POR UNIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO A VÁCUO, EM SACOPLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 03 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	330	30	150	30	200	50	10	50	150	1000
UND	SUCO DE CAJÚ EMBALAGEM DE 500 ML, RENDE 5 LITROS. INGREDIENTES: POLPA E SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E CORANTE CAROTENO: BETA CAROTENO SINTÉTICO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	13000	200	900	650	800	500	20	50	3880	20.000
UND	SUCO DE MARACUJÁ EMBALAGEM DE 500ML, RENDE 4,5 LITROS. INGREDIENTES: POLPA E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO E CORANTE CAROTENO: BETA CAROTENO SINTÉTICO. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	7500	100	400	320	400	300	10	25	945	12.000



UND	SUCO DE NECTAR DA FRUTA EM CAIXA TETRA PAK DE DIVERSOS SABORES EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO	600	200	300	50	100	100	50	50	550	2.000
PCT	TEMPERO ALHO E SAL, EM EMBALAGEM DE 1KG, INDICADO PARA O PREPARO DE ARROZ, FEIJÃO, FRANGOS, CARNES, PEIXES E MASSAS, LEGUMES E SALADAS	300	20	60	50	250	50	10	10	250	1000
KG	TOUCINHO RESFRIADO, EMBALAGEM DE 1KG, CARNE SUÍNA COM GORDURA, APRESENTAÇÃO MANTA, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA D EVALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	530	20	150	100	100	500	50	50	500	2000
PCT	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. (PCT COM 200G). NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	150	10	20	5	20	30	10	5	150	400
UND	VINAGRE DE MAÇÃ, ÁCIDOACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO,REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ ENTRE 4,0 E 4,5%. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750ML/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO	150	10	20	5	20	30	10	5	150	400
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA / NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CHÁ DE FORA / . NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO LAGARTO DE DENTRO /. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000



KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAÇÃ DE PEITO/, . NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO FRAUDINHA DE DENTRO /, . NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PICANHA /, . NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000
KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CHÁ DE DENTRO / NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO..	0	0	0	0	0	1000	0	0	0	1000
PCT	FECULA DE MANDIONA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE UMIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES E TRANSPARENTES COM CAPACIDADE DE 01 KG. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA PACHA	300	100	150	50	50	20	15	0	300	985
KG	PEIXE EM FILÉ , (DOURADA), EM FILÉ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, PEIXE CONGELADO, DRENADO, ASPECTO BRANCO COM CARNE NOBRE SEM PELE, CONSISTENTE E SEM ESPINHOS. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS EM FRIGORÍFICO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADO E TRANSPORTADO A TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. C) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO BRANCO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA,	0	150	400	500	200	0	0	0	1000	2250



RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTERNAMENTE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ ESTAR PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

UND	DESCRIÇÃO	EDUCAÇÃO	ADMINISTRAÇÃO	SAUDE	OBRAS	ASSISTENCIA SOCIAL	CULTURA	AGRICULTURA	ESPORTE	FUMAS A	TOTAL
UND	ABACAXI PEROLA - DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CAIXA APROPRIADA	2000	150	800	20	180	100	50	500	1500	3600
KG	ABOBORA JAPONESA TIPO EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA E DESCOLORADA)	8500	60	480	480	600	50	20	10	1800	12000
KG	ABOBRINHA ITALIANA, VERDE TIPO EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO OU VIROSE, OCA E DESCOLORADA).	2400	80	250	200	250	50	10	10	1800	5050
KG	ALHO CHINES SEM DEFEITOS GRAVE (PODRIDAO, DANOS PROFUNDOS, DESITRATAÇÃO OU VIROSE, OCA, DESCOLORADO) AMANHO APROXIMADO DE 15 A 20 CM, CATEGORIA EXTRA	2400	80	250	200	250	50	10	10	2000	5250
KG	BANANA PRATA CLIMATIZADA, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 100g,- DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA; A POLPA DEVERÁ APRESENTAR-SE INTACTA E FIRME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.	6720	80	1400	100	450	100	50	500	3000	11500
KG	BATATA DOCE BRANCA LAVADA OU ESCOVADAS, CLASSE MAIOR QUE 42 ATE 70 MM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, UMIDA, SECA), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TOXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINARIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS, EMBALAGEM RESISTENTE, TIPO REDE, REFORÇADA, ATOXICA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULO INDICANDO DADOS DO PRODUTO.	3500	60	400	50	310	60	20	20	1580	6000



KG	BATATA INGLESA LAVADA OU ESCOVADAS, CLASSE MAIOR QUE 42 ATE 70 MM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, UMIDA, SECA), APRESENTACAO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO,SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTANCIAS TOXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINARIO EM COZIMENTO,MASSAS OU FRITURAS, EMBALAGEM RESISTENTE, TIPO REDE, REFORCADA, ATOXICA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULO INDICANDO DADOS DO PRODUTO.	12000	100	650	300	1200	350	100	100	5200	20000
KG	BETERRABA SEM FOLHA. SEPARADO POR TAMANHO, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MOLE, DEFORMACAO, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECANICOS, MUCHAS E INJURIAS POR PRAGAS OU DOENCAS), EMBALAGEM RESISTENTE TIPO REDE, CONTENDO ETIQUETA E PESO	5720	80	500	100	450	100	50	500	1500	9000
KG	CEBOLA BRANCA INTEGRAS E FIRMES, COM CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS.	6000	50	325	150	600	175	50	50	2600	10000
KG	CENOURA SEM FOLHAS E RAMAS, FRESCA, TAMANHO MEDIO, INTEGRAS E FIRMES SEM LESOES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS. DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PROPRIA	6000	50	325	150	600	175	50	50	2000	9400
KG	CHUCHU VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA INTEGRAS, NÃO BROTADO, CLASSE COM APROXIMADAMENTE MAIOR QUE 12 E MENOR QUE 14 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDAO, MURCHOS, QUEIMADOS, DANOS NÃO CICATRIZADOS, DEFORMADOS E COM AUSENCIA PENDUNCULO), CATEGORIA EXTRA, DE ACORDO COM A RESOLUCAO Nº 12/78	1300	100	300	20	180	50	50	100	2000	4100
KG	LARANJA PÊRA RIO, DE BOA QUALIDADE, PESO MÉDIO POR UNIDADE 180g-. DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE 15%.	2700	50	1200	50	300	100	50	400	3000	5800
KG	LIMÃO TAITI rico em vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, sais minerais e vitamina C. DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE 15%.	250	30	100	50	200	10	10	50	1000	1700



KG	MAÇA GALA NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA.	1600	50	1400	50	300	100	50	400	1800	5750
KG	MAMAO PAPAYA, FRUTA, UNIFORME, CASCA INTEGRAS, SEM MANCHAS, FURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO,VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.	250	30	100	50	200	10	10	50	1800	2500
KG	MANDIOCA COMUM TIPO BRANCA, DE BOA QUALIDADE, RAIZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUCAO DE TAMANHO, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. LIVRES DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE A SUPERFICIE EXTERNA	6000	50	325	150	600	175	50	50	2600	10000
KG	MARACUJÁ REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDA DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COMO POLPA FIRME E INTACTA.	800	25	125	25	150	50	25	200	1000	2400
KG	MELANCIA, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR-SE FRESCA, EM GRAU MÁXIMO DE TAMANHO. NÃO DEVERÁ, APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATÉ 15%.	980	50	2700	100	200	100	50	600	2000	6780
DUZIA	OVO, TAMANHO MEDIO, Classe M - Médio - Tem entre 53 a 63 gramas. (53/63), ORIGEM GALINHA	9000	200	350	250	1500	500	50	100	1000	12950
KG	PEPINO DE BOA QUALIDADE, DEVERÁ ESTA LISO E FIRME, (NÃO PODENDO ESTÁ MOLE), NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA	250	0	50	50	80	30	10	10	1000	1480
KG	PIMENTAO VERDE DE BOA QUALIDADE DEVE SER FRESCO E FIRME, LUSTROSO, CARNUDO E TER SEMPRE O CABO VERDE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA	1800	60	470	110	910	100	20	30	1800	5300
KG	REPOLHO VERDE DE BOA QUALIDADE. NÃO DEVERA APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE ASUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTO DE ATE 15%	3300	50	450	150	1200	150	20	30	1650	7000
KG	TOMATE COMUM TIPO SALADA DE BOA QUALIDADE. NAO DEVERA APRESENTAR DANOS DEORIGEM FISICA, MECANICA OU BIOLOGICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. VARIACAO TOTAL ENTRE MAIOR E MENORFRUTO DE ATE 15%.	3300	50	450	150	1200	150	20	30	3000	8350



KG	UVA TIPO RUBI - APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	250	50	100	50	100	150	0	250	1000	1950
-----------	---	-----	----	-----	----	-----	-----	---	-----	------	------

UND	DESCRIÇÃO	EDUCAÇÃO	ADMINISTR AÇÃO	SAUDE	OBRA S	ASSISTEN CIA SOCIAL	CULTU RA	AGRICUL TURA	ESPORT E	FUMAS A	TOTAL
KG	PAO DE SAL, TIPO FRANCES, CROCANTE, MACIO, FRESCO E ASSADO UNIFORMEMENTE, APRESENTANDO COLORACAO COMPATIVEL COM O TIPO DE PRODUTO, COM TAMANHO PADRONIZADO, COMPOSICAO MINIMA DE MASSA: FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORCADOR, AGUA, ACUCAR, FERMENTO BIOLOGICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS POR UNIDADE.	7000	950	1250	3500	1500	1000	450	500	4000	20150
KG	PAO DOCE 50 GRAMA, TIPO BATATA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. PREPARADO A PARTIR DE MATERIA PRIMA SÃ, ISENTA DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	6500	680	920	2200	1350	500	350	300	2500	15300
KG	BISCOITO FRITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA	6000	680	920	2200	1350	500	350	300	2500	14800
KG	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR VARIADOS, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL.	1600	150	1000	500	250	100	30	50	4000	6450
KG	PÃO QUEIJO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20 MG, SABOR QUEIJO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA.	3000	150	390	1200	850	300	90	220	2000	8200
KG	BISCOITO DE SAL, BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO PETA, INGREDIENTES POLVILHO.	1200	95	650	350	150	100	45	50	2000	4640
KG	BISCOITO DOCE, BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO.	700	95	125	350	150	100	45	50	2000	3615
UND	PÃO PARA HOT DOG- MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO DE 50G A UNIDADE. APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	7000	950	1250	1500	3500	1000	450	500	1000	17150
KG	BISCOITO DE FARINHA, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	650	68	92	220	135	50	35	30	2000	3280
KG	BISCOITO TOALHA APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, COR, SABOR E CHEIRO. CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. SALGADOS DIVERSOS SABORES FRITOS, TAMANHO PEQUENO TIPO FESTA. COM PESO ENTRE 8 A 10 GRAMAS, MEDINDO 2 CM APROXIMADAMENTE	650	68	92	220	135	50	35	30	2000	3280



KG	BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, COLORAÇÃO VERDE, TENRO, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E NÃO APRESENTAR-SE COM FOLHAS AMARELADAS E DANOS MECÂNICOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. TAMANHO MÉDIO.	0	0	0	0	0	0	0	0	660	660
UN	PROTEÍNA DE SOJA, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS MIÚDA CLARA, DE BOA QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE MOFOS OU BOLORES E SUJIDADES. NÃO CONTENDO GLÚTEN.COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO,	0	0	0	0	0	0	0	0	500	500
KG	MANGA TOMMY, PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENRAS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA SERVIR.	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	1000
UN	MOLHO PIMENTA, COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ALCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, EMBALAGEM DE 500G. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO, EM CUMPRIMENTO À LEI Nº 9.972, DE 25/05/2000	0	0	0	0	0	0	0	0	300	300
UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%. EMBALAGEM EM VIDRO OU PLÁSTICO, DE COR ÂMBAR OU VERDE, COM BICO DOSADOR. EMBALAGEM COM CONTEÚDO MÍNIMO DE 500ML.	0	0	0	0	0	0	0	0	300	300
UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE UM PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO: LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA APÓS CLASSIFICAÇÃO, DESCASCAMENTO E TRATADOS TERMICAMENTE PARA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA. OS GRÃOS DEVEM SER PROCESSADOS SEGUINDO AS NORMAS DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DE MODO A ATENDER TODOS OS PADRÕES DE QUALIDADE, SENDO INÓCUO À SAÚDE E PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. UMIDADE: 11,5% MAX. PROTEÍNA: 11% MIN. GORDURA: 9,5% MAX. ACIDEZ: 4,0 (ML NAOHN/ 100G) MAX. EM EMBALAGENS DE 200G	0	0	0	0	0	0	0	0	400	400

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO



Para fins de orçamentação e análise de vantajosa da solução, foram priorizados os parâmetros (pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados) Portal Nacional de Contratações Públicas, Painel de Consulta de Preços, bem como, solicitação de orçamentos de três distribuidoras descritos em anexo deste estudo.

Conforme pesquisa realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas, não foi possível encontrar 03 orçamentos conforme a descrição dos itens, sendo necessária a complementação com a solicitação de orçamentos do mercado regional, bem assim, cabe salientar que a realidade local é divergente das contratações encontradas através de pesquisas nos sítios eletrônicos especializados, comprovando portanto, através dos orçamentos obtidos a evidente vantajosidade para a Administração Pública da utilização dos incisos I e IV da Lei 14.133/21, de forma combinada devido às circunstâncias encontradas na elaboração da presente fase interna.

Conforme pesquisa de mercado realizado, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas em fornecimento de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e carnes.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Serão utilizados como metodologia para obtenção do preço e referência para a abertura de licitação, a média, mediana ou o menor valor obtido na pesquisa de preços, tendo como referência a pesquisa de preços realizada no Portal Nacional de Compras Públicas, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais parâmetros adotados neste caso, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 14.332.338,15 (Quatorze milhões e trezentos e trinta e dois mil e trezentos e trinta e oito reais e quinze centavos), conforme valor aproximado;

Vislumbra-se que tal valor é compatível como praticado pelo mercado correspondente e se tratando que a dotação orçamentária será incorporada no Termo de Referência.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A Licitação deverá ser por itens, sendo cada categoria dividida pelos quadros a seguir:

Quadro 01 - Gêneros Alimentícios, Carnes;

Quadro 02 - Hortifrutigranjeiro;

Quadro 03 – Produtos De Panificação;

Quadro 04 – Gêneros e Hortifrúti exclusivo para a Fundação Municipal de Assistência à Saúde - FUMASA

Visando facilitar a entrega; os itens deverão ser entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de São João da Ponte, e nos endereços das Secretarias/Fundação. A partir do momento em que seja estipulada a entrega, os materiais, constantes na autorização, deverão estar em condições de uso imediato e submetido à apreciação das UNIDADES REQUISITANTES.



Não será aceito objeto que não esteja adequado para o uso. Caso a demanda sofra variação, as entregas previstas poderão ser ajustadas a ela. A Unidade requisitante reserva-se o direito de não receber os materiais, em desacordo com o previsto na Nota de Empenho/ Termo de Autorização de Compra.

Constatado que o produto entregue está em desacordo com o previsto na Nota de Empenho/Termo de Autorização de Compra, bem como nas situações em que os materiais fornecidos forem considerados sem condições de uso, a contratada se obriga a efetuar a troca no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, contados a partir do recebimento da comunicação expedida pelo Setor responsável da Unidade Requisitante.

Os produtos entregues fora das especificações, fora do dia e horário estipulado e transportado fora das exigências do órgão sanitário competente serão devolvidos, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

A solução como um todo encontra-se pormenorizada nos demais tópicos do presente Estudo Técnico Preliminar, bem como no Termo de Referência.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O objeto foi parcelado em três itens, de acordo com a forma de fornecimento; Gêneros Alimentícios, hortifrúti granjeiro e produtos de padaria, sendo a menor parcela identificada como tecnicamente e viável e economicamente vantajoso para a gestão contratual.

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Procedida a avaliação técnica e econômica da possibilidade de parcelamento do objeto da presente contratação, opta-se em dividi-lo em itens unitários, com vistas a estimular uma maior disputa com potencial de impacto na redução do preço final de cada item, garantindo, assim, a ampla concorrência.

A regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, seja a divisão das aquisições em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, buscando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, houve o agrupamento de itens, levando-se em consideração o quantitativo estimado de consumo de cada item.

O não agrupamento do objeto poderia ocasionar a perda de economia de escala uma vez que os valores unitários são de pequeno valor e a entrega dar-se-á de forma parcelada e sob demanda, portanto, o agrupamento reduz os custos operacionais e de transporte estimulando as proponentes a oferecerem menores preços devido à possibilidade de fornecer maior volume em cada fornecimento e durante a vigência contratual. Além disso, a divisão do objeto seria técnica e economicamente inviável, considerando-se o tempo dispensado e os recursos humanos que seriam demandados para gerenciamento e controle dos contratos, no caso de contratação de vários fornecedores.

9- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS



Pretende-se contratar os itens descritos nesta licitação com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades das unidades requisitantes. Além disso, visa manter a qualidade dos serviços prestados.

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

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como ajusta competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível E Superfaturamento na execução do contrato.

Espera-se suprir a necessidade da Administração pelas diversas áreas requisitantes das Secretarias/Fundação, possibilitando a continuidade de suas atividades dos órgãos descritos nesse Estudo Técnico Preliminar com objetivo que esta contratação seja de maneira eficaz e de fácil operacionalização, e evitando a possível interrupção do fornecimento.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Administração designará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato em cada órgão solicitante:

A demais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

Elaboração de minuta do edital;

Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

Designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

Elaboração de minuta do contrato;

Encaminhamento do processo para análise jurídica;

Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

Publicação e divulgação do edital e anexos;

Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

Realização do certame, com suas respectivas etapas;

Realização de empenho; e assinatura e publicação do contrato.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/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 operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação não apresenta a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais. A contratada deverá atender aos critérios de qualidade ambiental, sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente. A contratada será responsável pela destinação correta de todos os resíduos gerados na execução dos serviços.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia a premente necessidade da contratação de empresa especializada para fornecimento de Gêneros Alimentícios, hortifrúti granjeiro e produtos de padaria, em atendimento da Administração e das demais secretarias do município; Secretaria Municipal de Administração, Secretaria de Educação; Secretaria de Saúde; Secretaria de Assistência Social; Secretaria de Cultura e Agricultura como também a Fundação Municipal de Assistência a Saúde - FUMASA.

Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço. Assim, com o estímulo a ampla concorrência dos licitantes, a contratação será por itens.

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.

São João da Ponte, 08 de Fevereiro de 2024.

Hudson Aparecido Almeida
Secretário de Administração e Recursos Humanos
Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar

Byanca Ferreira Campos
Presidente da FUMASA